

1. Serão alvo de estudo os conteúdos / temas seguintes:

- Módulo 5 – Controlo da qualidade do vinho I
- Módulo 6 – Controlo da qualidade do vinho II
- Módulo 8 – Controlo da qualidade do leite
- Módulo 9 – Controlo da qualidade do iogurte, nata e manteiga
- Módulo 10 – Controlo da qualidade do queijo

2. A avaliação será feita de acordo com:

	DOMÍNIOS	PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO
Saber e Saber Fazer	Cognitivo	<ul style="list-style-type: none"> — Conhecimento — Compreensão (oral e escrita) — Comunicação — Resolução de problemas — Destreza laboratorial (utilização de equipamento e material de laboratório) — Recursos tecnológicos (exploração e desenvolvimento) 	- Testes teórico-práticos	40%
	Procedimental		<ul style="list-style-type: none"> — Fichas de trabalho/questões aula — Relatórios — Apresentação oral e/ou escrita de trabalhos individuais ou de grupo — Grelha de registos de observação direta 	45%
Saber Ser	Atitudinal	<ul style="list-style-type: none"> — Pontualidade e assiduidade; — Respeito pelas normas. 	— Grelha de registos de observação direta	15%

3. Outras informações úteis:

Os instrumentos de avaliação referidos no domínio procedimental não serão todos utilizados, em cada um dos módulos, sendo selecionados de acordo com a sua adequação aos conteúdos programáticos.

É obrigatória a utilização de calculadora científica.