

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

- Módulo 6: Vinificação e estabilização do vinho
- Módulo 7: Leite e produtos lácteos
- Módulo 8: Processamento e conservação de frutos e hortícolas
- Módulo 9: A transformação dos produtos agropecuários

**2. A avaliação será feita de acordo com:**

	DOMÍNIOS	PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO
<b>Saber e Saber Fazer</b>	<b>Cognitivo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Conhecimento</li> <li>— Compreensão (oral e escrita)</li> <li>— Comunicação (uso de linguagem científica)</li> <li>— Resolução de problemas</li> <li>— Destreza laboratorial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Testes escritos</li> <li>— Fichas de trabalho</li> <li>— Relatórios</li> <li>— Apresentações orais e/ou escritas de trabalhos individuais ou de grupo</li> <li>— Grelhas de registos de observação direta</li> <li>— Atividades de exploração de recursos tecnológicos</li> </ul>	85%
	<b>Procedimental</b>			
<b>Saber Ser</b>	<b>Atitudinal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Pontualidade e assiduidade;</li> <li>— Respeito pelas normas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Grelha de registos de observação direta</li> </ul>	15%