

FICHA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS (skills)

TÉCNICO DE INDÚSTRIAS ALIMENTARES

FICHA NÚMERO 1

Trabalho em unidade produtiva.

O aluno ou candidato:

- cuida da sua higiene pessoal e auto-regulação;
- veste-se de acordo com os requisitos para trabalhar em indústrias alimentares;
- realiza tarefas preliminares ao processo de trabalho, lida com matérias-primas; produz produtos, armazena-os, e conclui as suas tarefas;
- seleciona e gere matérias-primas e produtos em diferentes fases do ciclo produtivo;
- garante a qualidade das matérias-primas e produtos;
- avalia a qualidade das matérias-primas e produtos acabados;
- usa as máquinas e/ou equipamentos do processo produtivo;
- trabalha mantendo a sua capacidade de trabalho, seguindo protocolos de segurança e as normas de qualidade para a fabricação dos produtos;
- embala produtos para o armazenamento, transporte e venda;
- Cumpre o horário de trabalho e outras diretrizes de trabalho.

Objetivo	Critérios de avaliação						
Domínio do processo produtivo	Satisfaz 1	Bom 2	Excelente 3	Obs.	Aluno	Monitor	Professor
	Aluno:						
Realiza as suas tarefas de acordo com os requisitos de auto-regulação e higiene.	Cuida da sua higiene pessoal, veste-se de acordo com as exigências do local de trabalho, cumpre os requisitos definidos para a auto-regulação e higiene na confeção de alimentos	Cuida da sua higiene pessoal, veste-se de acordo com as exigências do local de trabalho, cumpre os requisitos de auto-regulação e higiene na produção dos produtos.	Cuida da sua higiene pessoal, veste-se de acordo com as exigências do local de trabalho, cumpre os requisitos de auto-regulação e higiene na produção dos produtos.				
Domina o processo de fabricação de alimentos como um todo; trabalhando com responsabilidade	Cumprir as suas tarefas necessitando de supervisão ocasional; respeita o horário de trabalho e procura aprovação para desvios.	Cumprir as suas tarefas de forma independente, assume a responsabilidade pela sua parte do seu trabalho.	Trabalha de forma independente, flexível e cuidadosa, assumindo outras tarefas e não apenas as que são da sua responsabilidade.				
Avaliação da contribuição do seu trabalho para a fabricação do produto.	Avalia o seu trabalho sob supervisão.	Avalia o seu trabalho, encontrando áreas potenciais para um maior desenvolvimento e envolvimento.	Avalia o seu trabalho, encontrando áreas potenciais para um maior desenvolvimento; é capaz de apresentar sugestões para melhorias				
Classificação final:	Classificação total para no objetivo:						

Escola Sec. Dr. Júlio Martins - Chaves
Av. 5 de Outubro 5400-017
tel: 276 333 482 | Fax: 276 332 311
GPS: 41° 27' 37" N | 07° 27' 56" W