



Secretaria Regional da Educação e Cultura
Direção Regional da Educação
Escola Básica e Secundária da Povoação



PROFIJ Nível II – Empregado de Restaurante e Bar

2018/2019

Informação Prova Especial de Avaliação

UFCD 8211 Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração

1. Objeto de avaliação

A prova tem por referência o programa da UFCD 8211 – Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração, referente à componente de Formação Tecnológica em Ciências.

A prova permite avaliar o conhecimento do aluno, bem como, a sua capacidade de aplicar esse conhecimento na resolução de problemas do quotidiano e em situações profissionais.

2. Características e estrutura (domínios, conteúdos e cotações em pontos)

A prova apresenta entre 15 a 20 itens.

Alguns itens apresentam a informação por meio de diferentes suportes, como, por exemplo, figuras, tabelas, textos, esquemas.

A prova inclui itens de seleção (escolha múltipla, associação/correspondência e/ou ordenação) e itens de construção (resposta curta, resposta restrita e/ou resposta extensa).

Nos itens de resposta curta, a resposta pode resumir-se, por exemplo, a uma palavra, a uma expressão, a uma frase ou a um número.

Domínios	Conteúdos	Cotações
Normas de segurança e higiene na restauração	<ul style="list-style-type: none">- Sinalização de segurança das instalações e equipamentos- Manuseamento de equipamentos- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos- Proteção coletiva e individual- Uniformes- Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)	100 pontos
Tipos de risco e seu controlo	<ul style="list-style-type: none">- Incêndios- Riscos elétricos- Trabalho com máquinas e equipamentos- Movimentação manual e mecânica de cargas- Organização e dimensionamento do posto de trabalho- Posturas no trabalho- Iluminação- Atmosferas perigosas- Ruído	50 a 70 pontos

Gestão do risco	<ul style="list-style-type: none"> - Consequências dos acidentes de trabalho - Avaliação do risco profissional 	30 a 50 pontos
------------------------	--	----------------

3.Critérios gerais de classificação

Todas as respostas são classificadas através de pontos que correspondem a níveis diferenciados de desempenho, desde o nível considerado máximo ao nível mais baixo.

A pontuação dos diversos itens é variada, de acordo com o seu formato e com o tipo de desempenho previsto, não correspondendo a qualquer hierarquia de importância relativa.

Os pontos correspondentes ao nível máximo de desempenho podem não corresponder a uma resposta totalmente correta, assim como os correspondentes ao nível mínimo de desempenho podem não corresponder a uma resposta totalmente incorreta.

Em alguns itens, para os pontos a atribuir, são dados exemplos de possíveis respostas.

Erros de ortografia ou linguísticos não devem ser tomados em consideração, a não ser que sejam impeditivos da compreensão da resposta.

Nada sendo indicado em contrário, deverão ser tomados em consideração os erros seguintes:

- Erros derivados do facto de o aluno transcrever mal dados de um item, quer do enunciado, quer durante a sua resolução;
- Erros de utilização da linguagem científica.

A ambiguidade e/ou a ilegibilidade da resposta do ponto de vista gráfico implicam atribuição de 0 (zero) pontos.

Se parte da resposta for suficiente para a atribuição de uma determinada cotação, mas se estiver precedida ou seguida de elementos que contradigam a parte correta, essa parte da resposta não deverá ser considerada para efeito de atribuição de pontos.

Nos itens de escolha múltipla, será atribuído 0 (zero) pontos às respostas em que o aluno assinale mais do que uma alternativa de resposta ou em que afirme que nenhuma das opções é correta ou que são todas incorretas.

Deve ser atribuída a cotação correta às respostas em que o aluno, mesmo não utilizando o espaço destinado para o efeito, assinale a opção correta, ou resolva de forma inequívoca a questão.

4.Material

O aluno apenas pode usar, como material de escrita, esferográfica de tinta azul ou preta indelével.

5.Duração

A prova tem a duração de 90 (noventa) minutos.