



SÍNTESE DE PLANIFICAÇÃO ANUAL

Aulas previstas/ Período	1	Nº de aulas	2	Nº de aulas	3	Nº de aulas
	[±] 28		[±] 8		[±] 18	
Conteúdos Programáticos ¹	Módulo 5 – ENOLOGIA <ul style="list-style-type: none"> História da vinha e do vinho; Processo de fabrico; Classificação do vinho e derivados; Rótulos de vinhos e aguardentes; 	28 aulas	Realização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT) (± 9 semanas)	2 aulas	Módulo 6 -PROVAS ORGANOLÉPTICAS (conclusão) <ul style="list-style-type: none"> Tipos de vinho comuns e especiais: licorosos, espumantes, espumosos, entre outros; Ligação das características dos vinhos com as iguarias a servir 	14 aulas
			Módulo 5 – ENOLOGIA (conclusão) <ul style="list-style-type: none"> Cartas de vinhos e outras bebidas 			
A avaliação é modular e é feita de acordo com os seguintes instrumentos e critérios de avaliação:						
Instrumentos e critérios de avaliação	1 prova de avaliação escrita e/ou 1 trabalho, projeto, etc. (ou outro instrumento válido que o docente escolha)	45%	Observação direta de: <ul style="list-style-type: none"> - oralidade formal (15%) - testes de compreensão oral (10%) - atividades de expressão oral em contexto de sala de aula/ apresentação de trabalhos de pesquisa e projeto (20%) 	45%	<ul style="list-style-type: none"> Observação direta de empenho, Organização na aprendizagem Relacionamento interpessoal 	10%
MATERIAL BÁSICO PARA A AULA						
Caderno diário, material de escrita						

OBS. A ordem dos conteúdos poderá ser alterada de acordo com a especificidade das turmas e com articulações disciplinares.