

Ano Letivo 2022/2023

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO / BAR

Nível profissional ou de qualificação 4

Turma: 10º E

Disciplina: **Gestão e Controlo e Empreendedorismo**

Componente de Formação Tecnológica

Critérios e instrumentos de avaliação

Dimensões	Ponderações	Perfil do aluno/a	Descritores	Instrumentos
Atitudes e Valores	30%	Responsável/ autónomo	- É assíduo; - É pontual.	- Grelhas de observação de atitudes/ Valores - Fichas de atividades
		Participativo/ colaborador	- Participa nas tarefas; - Cumpre tarefas; - Interage positiva e construtivamente com colegas e docentes.	
		Respeitador da diferença/do outro	- Revela respeito pelo outro e pela diferença.	
Conhecimentos e Capacidades	65%	Comunicador ----- Questionador ----- Crítico e analítico ----- Indagador/ Investigador ----- Criativo -----	- Usa linguagens verbais e não-verbais; - Avalia e valida a informação recolhida; - Organiza a informação de forma crítica e autónoma; - Expõe o trabalho de acordo com <u>os objetivos definidos.</u> - Coloca e analisa questões a <u>investigar;</u> - Define e executa estratégias adequadas para investigar e <u>responder às questões iniciais;</u> - Analisa criticamente as <u>conclusões a que chega.</u> - Desenvolve o sentido estético, mobilizando os processos de reflexão, comparação e argumentação;	- Testes Formativos/ sumativos - Trabalho Individual/ Grupo - Fichas de autoavaliação
		Autoavaliador	- Trabalha com recurso a materiais, instrumentos, ferramentas, máquinas e equipamentos tecnológicos, relacionando conhecimentos técnicos, científicos e socioculturais. - Consolida hábitos de planeamento das etapas do trabalho, identificando os requisitos técnicos, condicionalismos e recursos para a concretização de projetos; - Reconhece a importância das atividades motoras para o seu desenvolvimento físico, psicossocial, estético e emocional.	- Outros
Tarefas/Relatórios/Trabalhos	5%			

Cofinanciado por: