

Ano Letivo 2023/2024

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO / BAR

Turma: 10º E

Nível profissional ou de qualificação 4

Disciplina: **Gestão e Controlo**

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 trabalho
		Participativo/ colaborador	- Realiza as tarefas; - Cumpre as regras; - Interage positiva e construtivamente com colegas e docentes. - Revela respeito pelo outro e pela diferença.	
Conhecimentos e Competências	70%	Comunicador ----- Questionador Crítico e analítico ----- Indagador/ Investigador ----- Criativo ----- Autoavaliador	- 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; - 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;	- Testes Formativos/ sumativos - Trabalho Individual/ Grupo - Fichas de autoavaliação - Outros

Cofinanciado por: