

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2021/2022

DEPARTAMENTO CURRICULAR

GRUPO DISCIPLINAR: 997 – Técnicos Especializados

DISCIPLINA: Disciplinas da Componente Tecnológica - Restaurante/Bar

ANO DE ESCOLARIDADE: 1.º | 2.º | 3.º

CURSO: Ensino Profissional

DOMÍNIOS	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO %	DESCRITORES DE APRENDIZAGEM	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Conhecimento	Compreensão	30	Conhecer estratégias e ferramentas digitais de apoio à criatividade, explorar ideias e desenvolver o pensamento computacional e produzir artefatos digitais criativos	Grelhas de observação/registo – valorização do trabalho do aluno em sala de aula Rubricas de avaliação Apresentações orais Trabalhos de projeto Testes Trabalhos de pesquisa Pesquisa e seleção de informação Manuseamento de instrumentos/equipamentos Atividades práticas individuais e/ou em pequenos grupos
	Aplicação			
	Mobilização			
Resolução de problemas	Interpretação da informação	35	Adotar uma atitude crítica, refletida e responsável no uso de tecnologias, ambientes e serviços digitais Planificar uma investigação online Pensamento crítico e pensamento criativo	
	Planeamento e execução			
	Espírito crítico			
	Criatividade			
Comunicação	Comunicação verbal e não verbal	15	Mobilizar estratégias e ferramentas de comunicação e colaboração Sensibilidade estética e artística	
	Capacidade de argumentação/sentido crítico			

Desenvolvimento pessoal e interpessoal	Responsabilidade	20	De acordo com os critérios de avaliação transversais do agrupamento.	
	Autonomia			
	Autoregulação			
	Relacionamento interpessoal			

mento de ESCOLAS de BÚZIO