

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DEPARTAMENTO CURRICULAR: <b>Matemática e Ciências Experimentais</b>	GRUPO DISCIPLINAR: <b>520 - Biologia/Geologia</b>	
DISCIPLINA: Segurança Alimentar e Técnicas de Controlo	ANO: <b>1.º (10)</b>	CURSO TÉCNICO DE: <b>Restaurante/Bar</b>

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO %	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
<b>Conhecimento</b>	Compreensão	30	Identificar e compreender, com rigor e correção, factos, conceitos, modelos, leis, teorias e princípios científicos, técnicos e tecnológicos.  Aplicar, com rigor e correção, conhecimentos na resolução de problemas e em novas situações.	Grelhas de registo – valorização do trabalho do aluno em sala de aula e Rubricas de avaliação  Fichas de avaliação teóricas e teórico-práticas
	Aplicação			
	Mobilização			
<b>Resolução de problemas</b>	Interpretação da informação	30	Analisar e interpretar, informação, selecionando a mais pertinente e adequada. Observar, analisar, discutir e apresentar ideias, processos ou produtos, de forma crítica e criativa, centrando-se em evidências de fontes diversas.  Aplicar o método científico: - Planear e realizar pesquisas com base em diferentes fontes de informação; - Executar procedimentos de acordo com as orientações dadas. - Manusear corretamente equipamento específico. - Analisar criticamente dados experimentais e tirar conclusões, reformulando, sempre que necessário, as estratégias implementadas.	Questões de aula  Fichas de trabalho teórico/prática  Questionário em suporte digital  Questionário oral, com registo em grelha  Trabalhos de pesquisa / projeto (grupo/individuais),  Trabalhos práticos/experimentais/laboratoriais.
	Planeamento e execução			
	Espírito crítico			
	Criatividade			
<b>Comunicação</b>	Comunicação verbal e não verbal	20	Comunicar de modo adequado e seguro, recorrendo a um vocabulário diversificado e interligando corretamente as ideias, através de diversos meios de comunicação..	Relatórios experimentais/laboratoriais

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

	Capacidade de argumentação/sentido crítico		Utilizar linguagem científica e técnica adequada. Exprimir opiniões críticas, técnica e cientificamente fundamentadas. Comunicar de forma criativa e com sensibilidade estética	Modelos de estruturas e/ou processos.
<b>Desenvolvimento pessoal e interpessoal</b>	Responsabilidade	20	De acordo com o perfil de aprendizagens definido no referencial de avaliação do agrupamento	
	Autonomia			
	Autorregulação			
	Relacionamento interpessoal			