

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

 DEPARTAMENTO CURRICULAR: **Ciências Sociais e Humanas**

 GRUPO DISCIPLINAR: **430 - Economia**

DISCIPLINA: Segurança Alimentar e Técnicas de Gestão

 ANO: **3.º (12)**

 CURSO TÉCNICO DE: **Restaurante/Bar**

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO %	DESCRITORES DE APRENDIZAGEM (AE)	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Conhecimento	Compreensão	80 ¹	Adquire instrumentos para compreender os processos técnicos recorrendo à terminologia específica.	Grelhas de registo – valorização do trabalho do aluno em sala de aula
	Aplicação		Aplica conhecimentos/técnicas específicas da atividade.	Rubricas de avaliação
	Mobilização		Mobiliza os diversos conhecimentos e aplica saberes para resolução de questões de natureza técnica.	Testes/Fichas de trabalho individual ou de grupo;
Resolução de problemas	Interpretação da informação		Recolhe, seleciona, interpreta informação, planeia e conduz pesquisas.	Questionários escritos/ orais
	Planeamento e execução		Desenvolve processos conducentes à construção de produtos e de conhecimento, usando recursos diversificados.	Trabalhos escritos (de pesquisa orientada) / Projetos.
	Espírito crítico		Pensa de forma crítica e lógica as informações, experiências e argumenta fundamentadamente, com vista à tomada de posição.	Apresentações orais;
	Criatividade		Desenvolve novas ideias e soluções, de forma imaginativa e inovadora, como resultado da interação com outros ou da reflexão pessoal, aplicando-as a diferentes contextos e áreas de aprendizagem.	Fichas de registo de Produtos elaborados pelos alunos;
			Grelhas de observação para avaliar atitudes e comportamentos durante a realização de trabalho individual e em grupo.	
			Auto e heteroavaliação	

¹ Nota: Os critérios serão aplicados de acordo com a especificidade de cada UFCD.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO %	DESCRITORES DE APRENDIZAGEM (AE)	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Comunicação	Comunicação verbal e não verbal		Apresenta com clareza, de forma objetiva e com evidência, os aspetos fundamentais solicitados.	
	Capacidade de argumentação/se ntido crítico		Argumenta com pertinência e coerência.	
Desenvolvimento pessoal e interpessoal	Responsabilidade	20	De acordo com o perfil de aprendizagens definido no referencial de avaliação do agrupamento.	
	Autonomia			
	Autorregulação			
	Relacionamento interpessoal			