

ANO LETIVO 2023/2024

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE SCP e TAL - 2º ANO

Domínios	Ponderação	Descritores	Técnicas/instrumentos de avaliação
(A) Aquisição e compreensão	30%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conhece conceitos, técnicas, equipamentos, utensílios e regras do sector de restauração. ✓ Interpreta dados de natureza diversa. ✓ Relaciona conceitos /conteúdos. ✓ Explica processos, fenómenos científicos ou técnicos. ✓ Utiliza linguagem técnica adequada ✓ Revela correção na expressão escrita e oral. ✓ Apresenta ideias, questões e respostas, com clareza. ✓ Mobiliza discurso oral e escrito de natureza argumentativa (expressa uma posição, apresenta argumentos e contra-argumentos). ✓ Formula e comunica opiniões técnicas fundamentadas e relacionadas com as matérias lecionadas. 	<p><u>Testagem:</u> Testes escritos, testes práticos, questões de aula, avaliação com recurso a ferramentas digitais, fichas de trabalho, mapas de conceitos.</p> <p><u>Inquérito:</u> Questionamento oral.</p> <p><u>Observação:</u> Registo de intervenções em sala de aula e em sessões síncronas, fóruns de discussão ou <i>chats</i></p>
(B) Aplicação/resolução de problemas e pensamento crítico	20%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mobiliza conhecimentos adquiridos na resolução de problemas. ✓ Formula hipóteses explicativas de processos naturais que ocorrem nos alimentos e no seu processo de confeção. ✓ Analisa estudos de novas técnicas e métodos gastronómicos. ✓ Interpreta fichas técnicas e mobiliza os diferentes saberes anteriormente adquiridos para as colocar em prática. ✓ Realiza pesquisa autónoma e criteriosa sobre as temáticas em estudo. 	<p><u>Testagem:</u> Testes escritos, testes práticos, questões de aula, avaliação digital, fichas, mapas de conceitos.</p> <p><u>Inquérito:</u> Questões orais colocadas à turma.</p> <p><u>Observação:</u> Registo de intervenções em sala de aula e em sessões síncronas, fóruns de discussão ou <i>chats</i></p> <p><u>Análise de conteúdo:</u> Trabalhos individuais e/ou de grupo. Portefólio digital.</p>
(C) Atividades Práticas/Projetos/Prática Simulada	30%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pesquisa, sistematiza e apresenta informações. ✓ Respeita as regras de segurança e de higiene na cozinha/restaurante-bar. ✓ Seleciona e manipula corretamente material e equipamento de cozinha/restaurante-bar. ✓ Domina técnicas de preparação e confeção de alimentos/bebidas. ✓ Avalia procedimentos, resultados e estabelece conclusões, integrando saberes prévios para construir novos conhecimentos. ✓ Revela capacidade de adaptação a novos ambientes e equipas de trabalho. ✓ Respeita as hierarquias das equipas de trabalho. ✓ Demonstra competências técnico-práticas em contexto de simulação de trabalho. ✓ Cumpre os requisitos gerais em termos de leis laborais. ✓ Cumpre as regras de segurança alimentar e HACCP. ✓ Assume postura adequada. 	<p><u>Testagem:</u> Questões antes, durante e/ou após a atividade prática a nível oral, fichas de trabalho.</p> <p><u>Análise de conteúdo:</u> Trabalhos de pesquisa individuais e/ou de grupo, portefólio digital. Portefólio digital.</p> <p><u>Observação:</u> Grelhas de observação e listas de verificação</p>
(D) Relacionamento interpessoal/ Desenvolvimento pessoal /Autonomia	20%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aplica estratégias conducentes à transformação e organização da informação. ✓ Empenha-se na identificação e superação de dificuldades. ✓ Compromete-se na organização das tarefas e na sua concretização. ✓ Cumpre compromissos contratualizados (por exemplo, prazos, organização, extensão, formatos e interações). ✓ Envolve-se ativamente nas atividades de aprendizagem. 	<p><u>Observação:</u> Grelhas de observação e listas de verificação,</p> <p><u>Análise de conteúdo:</u> Portefólio digital.</p>

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE SCP e TAL – 2º ano

ESCALA DE REFERÊNCIA PARA A AVALIAÇÃO DO DOMÍNIO “RELACIONAMENTO INTERPESSOAL/DESENVOLVIMENTO PESSOAL/AUTONOMIA”

Descritores	Níveis de desempenho (valores)				
	4	3	2	1	0
Aplica estratégias conducentes à transformação e organização da informação	Elabora instrumentos (por exemplo, sínteses, esquemas, tabelas e mapas conceituais) como estratégia pessoal para organizar e estruturar os seus conhecimentos, em cada unidade temática	Elabora instrumentos (por exemplo, sínteses, esquemas, tabelas e mapas conceituais) como estratégia pessoal para organizar e estruturar os seus conhecimentos, em situações pontuais	Executa instrumentos, quando solicitado, para organizar e estruturar os seus conhecimentos, ainda que com erros pontuais ou lacunas	Executa instrumentos, quando solicitado, sem conseguir organizar e estruturar os seus conhecimentos.	Não executa instrumentos para organizar e estruturar os seus conhecimentos, mesmo quando solicitado.
Empenha-se na identificação e superação de dificuldades	Realiza processos de auto-avaliação, apresentando estratégias concretas de melhoria e procedendo a uma revisão, se necessário.	Realiza processos de auto-avaliação, apresentando estratégias concretas de melhoria, cumprindo-as parcialmente ou de forma inconsistente.	Realiza processos de auto-avaliação, apresentando estratégias de melhoria vagas e genéricas, cumprindo-as parcialmente ou de forma inconsistente.	Realiza processos de auto-avaliação, apresentando estratégias de melhoria vagas e genéricas, não as cumprindo.	Realiza processos de auto-avaliação, mas não apresenta estratégias de melhoria.
Compromete-se na organização das tarefas e na sua concretização	Contribui para as atividades do grupo/turma, partilhando ideias, informações adicionais, recursos ou propostas de metodologias de trabalho.	Contribui para as atividades do grupo/turma, partilhando ideias e contribuindo com informações adicionais.	Contribui para as atividades do grupo/turma, partilhando ideias.	Assume uma atitude passiva perante as atividades do grupo/turma, mas revela-se atento.	Mantém-se alheado do trabalho do grupo/turma.
Cumprir compromissos contratualizados (por exemplo, prazos, organização, extensão, formatos e interações).	Cumprir sempre as tarefas estabelecidas, respeitando as orientações emitidas.	Cumprir com regularidade as tarefas estabelecidas, respeitando as orientações emitidas	Cumprir com regularidade as tarefas estabelecidas, mas nem sempre respeita as orientações emitidas.	Cumprir esporadicamente as tarefas estabelecidas e tem dificuldades em respeitar as orientações emitidas	Não cumprir as tarefas estabelecidas.
Envolve-se ativamente nas atividades de aprendizagem	Intervém de forma voluntária e oportuna nas diferentes atividades, apresentando dúvidas e mostrando interesse em aprofundar conhecimentos	Intervém de forma voluntária e oportuna nas diferentes atividades, apresentando dúvidas.	Intervém de forma voluntária, mas nem sempre oportuna, nas diferentes atividades, revelando algumas dificuldades em expor as suas dúvidas	Intervém apenas quando solicitado nas diferentes atividades.	Não intervém mesmo quando solicitado e não apresenta dúvidas.