

ANO LETIVO 2020/2021

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE SCP e TAL (2º e 3º ANOS) – REGIME PRESENCIAL

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 digital, fichas de trabalho, 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.</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.</p> <p><u>Análise de conteúdo:</u> Trabalhos individuais e/ou de grupo.</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. ✓ Seleciona e manipula corretamente material e equipamento de cozinha ✓ Domina técnicas de preparação e confeção de alimentos. ✓ 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.</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, fichas de auto e heteroavaliação.</p>

NOTA: A listagem de instrumentos de avaliação apresentada representa um elemento de referência, considerando a adequabilidade à avaliação de cada domínio, não sendo obrigatória a utilização de todos em cada período ou no ano, salvaguardando sempre o princípio da diversidade. O número de instrumentos de avaliação a aplicar, bem como a sua periodicidade e os correspondentes critérios de avaliação poderão ser alvo de adaptações em função da especificidade do planeamento curricular de cada turma.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE SCP e TAL (2º e 3º ANOS) – REGIME MISTO

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, questões de aula, avaliação digital, fichas de trabalho, 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 e chats.</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, 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 e chats.</p> <p><u>Análise de conteúdo:</u> Trabalhos individuais e/ou de grupo.</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. ✓ Seleciona e manipula corretamente material e equipamento de cozinha ✓ Domina técnicas de preparação e confeção de alimentos. ✓ 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 aquando das sessões síncronas e atividades práticas/projetos/prática simulada (presenciais ou à distância) 	<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.</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, fichas de auto e heteroavaliação.</p>

NOTA: A listagem de instrumentos de avaliação apresentada representa um elemento de referência, considerando a adequabilidade à avaliação de cada domínio, não sendo obrigatória a utilização de todos em cada período ou no ano, salvaguardando sempre o princípio da diversidade. O número de instrumentos de avaliação a aplicar, bem como a sua periodicidade e os correspondentes critérios de avaliação poderão ser alvo de adaptações em função da especificidade do planeamento curricular de cada turma.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE SCP e TAL (2º e 3º ANOS) – REGIME NÃO PRESENCIAL

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>Testagem: Testes, questões de aula, avaliação digital, fichas de trabalho, mapas de conceitos.</p> <p>Inquérito: Questões orais colocadas à turma.</p> <p>Observação: Registo de intervenções em sessões síncronas, fóruns de discussão e chats.</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>Testagem: Testes, questões de aula, avaliação digital, fichas, mapas de conceitos.</p> <p>Inquérito: Questões orais colocadas à turma.</p> <p>Observação: Registo de intervenções em sessões síncronas, fóruns de discussão e chats.</p> <p>Análise de conteúdo: Trabalhos individuais e/ou de grupo.</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. ✓ Seleciona e manipula corretamente material e equipamento de cozinha ✓ Domina técnicas de preparação e confeção de alimentos. ✓ Avalia procedimentos, resultados e estabelece conclusões, integrando saberes prévios para construir novos conhecimentos. ✓ Revela capacidade de adaptação a novos ambientes. ✓ Cumpre as regras de segurança alimentar e HACCP. ✓ Assume postura adequada aquando das Sessões Síncronas e Práticas Simuladas 	<p>Testagem: Questões após a atividade prática a nível oral, fichas de trabalho.</p> <p>Análise de conteúdo: Trabalhos de pesquisa individuais e/ou de grupo, portefólio digital.</p> <p>Observação: 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>Observação: Grelhas de observação e listas de verificação, fichas de auto e heteroavaliação.</p> <p>Análise de conteúdo: Portefólio digital</p>

NOTA: A listagem de instrumentos de avaliação apresentada representa um elemento de referência, considerando a adequabilidade à avaliação de cada domínio, não sendo obrigatória a utilização de todos em cada período ou no ano, salvaguardando sempre o princípio da diversidade. O número de instrumentos de avaliação a aplicar, bem como a sua periodicidade e os correspondentes critérios de avaliação poderão ser alvo de adaptações em função da especificidade do planeamento curricular de cada turma.