

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

Ensino Profissional – Departamento de Matemática e Ciências Experimentais

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO/A DE COZINHA/ PASTELARIA

Ano letivo 2020.2021

(a avaliação modular decorre da aplicação dos critérios específicos e respetivos instrumentos, abaixo apresentados)

Componente: Científica

Disciplina: Matemática -10º ano (3º ano do Ciclo de Estudos)

Áreas de Competências do Perfil dos Alunos	Organizador	Descritores de desempenho De acordo com (Aprofundamento e Enriquecimento) (d)as Aprendizagens Essenciais			Instrumentos de Avaliação	Ponderação
A – Linguagem e textos B – Informação e comunicação C – Raciocínio e resolução de problemas D – Pensamento crítico e pensamento criativo E – Relacionamento interpessoal	MATEMÁTICA A2 FUNÇÕES DE CRESCIMENTO Resolver problemas envolvendo funções. Raciocínio matemático. Comunicação matemática.	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO FORMAL			Para aferição de conhecimentos e/ou capacidades Testes de Avaliação e/ou Questões de Aula e/ou Minitestes	40% A dividir pelos diversos instrumentos aplicados.
		Aferição de conhecimentos e capacidades	Muito Bom	Obteve média igual, ou superior, a 17,5 valores nos instrumentos de avaliação de desempenho formal e evidencia muito claramente ter adquirido a maioria das capacidades/competências trabalhadas		
			Bom	Obteve média igual, ou superior, a 13,5 valores nos instrumentos de avaliação de desempenho formal e evidencia ter adquirido a maioria das capacidades/competências trabalhadas		
			Suficiente	Obteve média igual, ou superior, a 9,5 valores nos instrumentos de avaliação de desempenho formal e evidencia ter adquirido, pelo menos, metade das capacidades/competências trabalhadas		
			Insuficiente	Obteve média igual, ou superior, a 4,5 valores nos instrumentos de avaliação de desempenho formal e não evidencia ter adquirido, pelo menos, metade das capacidades/competências trabalhadas		
			Muito insuficiente	Obteve média inferior a 4,0 valores nos instrumentos de avaliação de desempenho formal e não evidencia ter adquirido, pelo menos, um terço das capacidades/competências trabalhadas		
	MATEMÁTICA B1 FUNÇÕES PERIÓDICAS E NÃO PERIÓDICAS					

I – Saber científico, técnico e tecnológico	Problemas de trigonometria básica e sua generalização.	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO PROCESSUAL		Para aferição de conhecimentos e/ou capacidades e atitudes e valores relativas à componente prática da disciplina Fichas de trabalho Trabalhos práticos (Pesquisa e investigação, projetos)	40% A dividir pelos diversos instrumentos aplicados	
		O aluno deve ser capaz de:				Níveis de desempenho
	Modelação matemática de situações envolvendo movimentos periódicos.	Aferição de conhecimentos, capacidades, atitudes e valores	Investigar, interpretar, realizar, manipular, avaliar e comunicar.			Muito bem
						Bem
						Suficientemente
						Insuficientemente
						Muito insuficientemente
			Revelar responsabilidade, cooperação, respeito, autonomia, curiosidade e criatividade.			Muitas vezes
	Algumas vezes					
	Poucas vezes					
	AFERIÇÃO EXCLUSIVA DE ATITUDES E VALORES					
	Resolução de problemas com funções trigonométricas.	O aluno deve ser capaz de revelar:				Níveis de desempenho
		Interesse / empenho (atenção/concentração; participação adequada; persistência)				Muitas vezes
						Algumas vezes
	Poucas vezes					
	Investigação das características das funções racionais.	Trabalho Colaborativo/ Relação interpessoal (ritmo de trabalho adequado aos objetivos das atividades e à dinâmica do grupo; comportamento que contribua para um bom ambiente dentro da sala de aula)				Muitas vezes
						Algumas vezes
						Poucas vezes
	Modelação de situações envolvendo movimentos não periódicos.	Iniciativa/autonomia (proatividade na procura de soluções para problemas; autonomia na realização das atividades; reflexão crítica sobre o seu trabalho)				Muitas vezes
						Algumas vezes
						Poucas vezes
	Resolução de problemas com funções racionais.					Muitas vezes
						Algumas vezes
Poucas vezes						
Raciocínio matemático	Responsabilidade (assiduidade, pontualidade; cumprimento de regras; cumprimento de prazos; apresentação do material necessário à aula)					
Comunicação matemática.						

	<p>MATEMÁTICA A3 ESTATÍSTICA</p> <p>Caracteres estatísticos.</p> <p>Organização, apresentação e organização de dados.</p> <p>Resolução de problemas envolvendo procedimentos estatísticos.</p> <p>Raciocínio matemático.</p> <p>Comunicação matemática.</p>				
--	---	--	--	--	--

PERFIL PROFISSIONAL associado à respetiva qualificação: (De acordo com a Portaria n.º 916/2005 de 26 de setembro, relativa à criação do curso)

Descrição geral: O Técnico de Cozinha/ Pastelaria é o profissional qualificado apto a pôr em prática as normas de higiene e segurança alimentar, dirigir e planificar os trabalhos de cozinha, colaborar na estruturação de ementas, bem como preparar e confeccionar refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Nota: A listagem de instrumentos de avaliação não implica a utilização de todos eles num determinado módulo.