

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 -11º ano (2º 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	A3-ESTATÍSTICA Caracteres Estatísticos Organização, apresentação e interpretação de dados Resolução de problemas envolvendo procedimentos estatísticos 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		

I – Saber científico, técnico e tecnológico	A7-PROBABILIDADE	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO PROCESSUAL		Para aferição de conhecimentos e/ou capacidades e atitudes e valores relativas à componente prática da disciplina	40%	
		O aluno deve ser capaz de:				Níveis de desempenho
		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						
O aluno deve ser capaz de revelar:		Níveis de desempenho				
Interesse / empenho (atenção/concentração; participação adequada; persistência)		Muitas vezes				
		Algumas vezes				
		Poucas vezes				
G – Bem-estar, saúde e ambiente	Fenómenos aleatórios	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		
		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		
		Responsabilidade (assiduidade, pontualidade; cumprimento de regras; cumprimento de prazos; apresentação do material necessário à aula)		Muitas vezes		
				Algumas vezes		
				Poucas vezes		
		E – Relacionamento interpessoal	Regra de Laplace			
F – Desenvolvimento pessoal e autonomia	Modelos de Probabilidade					
		H - Sensibilidade estética e artística	Resolução de problemas envolvendo probabilidade			
J - Consciência e domínio do corpo	Raciocínio Matemático					
			Comunicação Matemática			

Fichas de trabalho	A dividir pelos diversos instrumentos aplicados
Trabalhos práticos (Pesquisa e investigação, projetos)	

PERFIL PROFISSIONAL associado à respetiva qualificação: (de acordo com o Referencial de Formação):

Descrição geral: O Técnico de Cozinha/Pastelaria é o profissional qualificado apto a planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

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