

# 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 -12º 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
<b>A – Linguagem e textos</b>  <b>B – Informação e comunicação</b>  <b>C – Raciocínio e resolução de problemas</b>  <b>D – Pensamento crítico e pensamento criativo</b>  <b>I – Saber científico, técnico e tecnológico</b>	<b>MATEMÁTICA A9</b> <b>FUNÇÕES DE CRESCIMENTO</b>  Resolução de problemas envolvendo funções exponencial e/ou logarítmica  Resolução de problemas envolvendo a função logística  Raciocínio Matemático	<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO FORMAL</b>			<b>Para aferição de conhecimentos e/ou capacidades</b>  Testes de Avaliação e/ou Questões de Aula e/ou Minitestes	<b>40%</b>  A dividir pelos diversos instrumentos aplicados.
		<b>Aferição de conhecimentos e capacidades</b>	<b>Muito Bom</b>	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		
			<b>Bom</b>	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		
			<b>Suficiente</b>	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		
			<b>Insuficiente</b>	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		
			<b>Muito insuficiente</b>	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		

G – Bem-estar, saúde e ambiente  
---

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.