

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS

ANO LETIVO DE 2019/2020

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO RESTAURANTE/BAR 3.º TRRB - CICLO DE FORMAÇÃO - 2017/2020

COMPONENTE DE FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL

PORTUGUÊS

Domínio dos Saberes e Capacidades	80%	Domínio Comportamental	20%
Leitura, Escrita, Gramática, Educação Literária	70%	Assiduidade	4%
Oralidade	10%	Pontualidade	4%
		Empenho na realização das tarefas atribuídas	3%
		Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula	6%
		Apresentação do material necessário à aula	3%
Instrumentos de Avaliação		Instrumentos de Avaliação	
Prova de Final de Módulo	50%	Grelhas de auto e heteroavaliação	
Testes de Avaliação Intermédia; Trabalhos Escritos; Trabalhos Práticos; Trabalhos Teóricos; Trabalho de Aula	20%	Observação direta	
Textos orais de diferentes géneros e níveis distintos de formalização – síntese / apreciação crítica / apresentação oral sobre um tema	10%		
Expressão verbal em interação			

Operacionalização dos Critérios de Avaliação

A classificação é expressa na escala de 0 a 20. A classificação atribuída no final de cada módulo resulta da aplicação dos critérios referidos a todos os elementos de avaliação relativos a esse módulo/ UFCD e é registada na pauta final de avaliação do módulo, de acordo com a seguinte fórmula: $CFM = DC \times 0,20 + AI \times 0,20 + AF \times 0,50 + OR \times 0,10$

INGLÊS

Domínio dos Saberes e Capacidades	80%	Domínio Comportamental	20%
Competência Escrita:	70%	Assiduidade	4%
compreensão; interação e produção; saber-aprender.		Pontualidade	4%
Competência Oral:	10%	Empenho na realização das tarefas atribuídas	3%
compreensão; interação e reflexão; saber-comunicar		Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula	6%
Leitura		Apresentação do material necessário à aula	3%
Participação oral			
Compreensão do oral			
Fluência/ expressão			

Instrumentos de Avaliação		Instrumentos de Avaliação	
Prova final de módulo/UFCD	50%	Grelhas de registo	20%
Teste(s) de avaliação intermédia e trabalhos escritos	20%		
Grelha de registo de atividades de compreensão do oral	10%		

Operacionalização dos Critérios de Avaliação

A classificação é expressa na escala de 0 a 20. A classificação atribuída no final de cada módulo resulta da aplicação dos critérios referidos a todos os elementos de avaliação relativos a esse módulo/ UFCD e é registada na pauta final de avaliação do módulo, de acordo com a seguinte fórmula:

(Competência Escrita X 0,7) + (Competência Oral X 0,1) + (Domínio comportamental X 0,2)

- A classificação atribuída ao aluno no domínio “*Comportamental*” é determinada através das informações registadas na grelha criada para esse efeito (“*Atitudes_comp_prof.xls*”) e que é comum a todas as disciplinas dos cursos profissionais.
- No início de cada módulo/UFCD, o professor explica aos alunos todos os aspetos em que irão ser avaliados e qual o seu valor (importância) na avaliação final.

ÁREA DE INTEGRAÇÃO

Domínio dos Saberes e Capacidades		80%	Domínio Comportamental		20%
Aquisição, compreensão e aplicação de conhecimentos	60%		Assiduidade	4%	
Seleção e utilização de informação	20%		Pontualidade	4%	
Domínio das técnicas de pesquisa			Empenho na realização das tarefas atribuídas	3%	
Expressão e fundamentação de ideias			Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula	6%	
Espírito de iniciativa, autonomia e originalidade			Apresentação do material necessário à aula	3%	
Capacidade de trabalhar em grupo					
Instrumentos de Avaliação		Instrumentos de Avaliação			
Prova Final de Módulo	40%		Grelhas de observação direta	20%	
Testes de Avaliação Intermédia	20%				
Trabalhos individuais/grupo	20%				

Operacionalização dos Critérios de Avaliação

A classificação é expressa na escala de 0 a 20. A avaliação atribuída em cada período integra todo o trabalho realizado até ao momento, de acordo com a seguinte fórmula:

- A classificação a atribuir a “*Testes de Avaliação Intermédia / Trabalhos individuais/grupo...*” é determinada do seguinte modo:

$$\text{Classificação} = \left\{ \frac{\text{Teste 1} + \text{Teste 2} + \dots + \text{Teste n}}{\text{N}^\circ \text{ de testes}} \right\} \cdot 0,2 + \left\{ \frac{\text{Trabalho 1} + \text{trabalho 2} + \dots + \text{trabalho n}}{\text{N}^\circ \text{ de trabalhos}} \right\} \cdot 0,2$$

- Caso não se realize um dos itens do tipo processual (testes de avaliação intermédia ou trabalhos individuais\ grupo) será atribuído ao item realizado o peso de 40%.
- A classificação atribuída ao aluno no domínio “*Atitudes e Comportamento*” é determinada através das informações registadas na grelha criada para esse efeito (“*Atitudes_comp_prof.xls*”) e que é comum a todas as disciplinas dos cursos profissionais.
- A classificação atribuída no final de cada módulo resulta da aplicação dos critérios referidos a todos os elementos de avaliação relativos a esse módulo e é registada na pauta final de avaliação do módulo.
- O domínio da expressão escrita é avaliado em 5% em todos os instrumentos de avaliação aplicados.

EDUCAÇÃO FÍSICA

Domínio dos Saberes e Capacidades		80%	Domínio Comportamental		20%
Competência escrita /oral (CEO): Conhecer os objetivos, regras, gestos técnicos e materiais utilizados em cada modalidade desportiva				Assiduidade	4%
Competência motora (CM): Realizar as ações motoras específicas a cada modalidade. Aplicar as regras inerentes às diferentes modalidades				Pontualidade	4%
				Empenho na realização das tarefas atribuídas	3%
				Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula	6%
				Apresentação do material necessário à aula	3%
Instrumentos de Avaliação			Instrumentos de Avaliação		
	Avaliação Contínua Formativa	30%		Grelhas de registo diário	20%
	Avaliação Final Modular Teórica	25%			
	Avaliação Final Modular Prática	25%			

Operacionalização dos Critérios de Avaliação

A classificação é expressa na escala de 0 a 20. A avaliação atribuída em cada módulo integra todo o trabalho realizado até ao momento, de acordo com a seguinte fórmula:

- Classificação Final Modular: $CFM = (3,0 \times ACF + 2,5 \times AFT + 2,5 \times AFP + 2,0 \times DC) / 10$
CFM-Classificação Final do Módulo;
ACF-Avaliação Contínua Formativa;
AFT-Avaliação Final Teórica;
AFP-Avaliação Final Prática;
DC-Domínio Comportamental.
- Nota: Avaliação de alunos com dispensa da realização prática por período prolongado
- (componente teórica X 0,80) + (componentes do domínio comportamental X 0,20).

COMPONENTE DE FORMAÇÃO CIENTÍFICA

PSICOLOGIA

Domínio dos Saberes e Capacidades		80%	Domínio Comportamental		20%
Aquisição, compreensão e aplicação de conhecimentos		60%		Assiduidade	4%
Seleção e utilização de informação		20%		Pontualidade	4%
Domínio das técnicas de pesquisa				Empenho na realização das tarefas atribuídas	3%
Expressão e fundamentação de ideias				Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula	6%
Espírito de iniciativa, autonomia e originalidade				Apresentação do material necessário à aula	3%
Capacidade de trabalhar em grupo					
Instrumentos de Avaliação			Instrumentos de Avaliação		
	Prova Final de Módulo	40%		Grelhas de auto e heteroavaliação	20%
	Testes de Avaliação Intermédia e	20%		Grelhas de observação direta	
	Trabalhos	20%			

Operacionalização dos Critérios de Avaliação

A classificação é expressa na escala de 0 a 20. A avaliação atribuída em cada período integra todo o trabalho realizado até ao momento, de acordo com a seguinte fórmula:

- A classificação a atribuir a “Testes de Avaliação Intermédia / Trabalhos individuais\grupo...” é determinada do seguinte modo:

$$\text{Classificação} = \left\{ \frac{\text{Teste 1} + \text{Teste 2} + \dots + \text{Teste n}}{\text{N}^\circ \text{ de testes}} \right\} \cdot 0,2 + \left\{ \frac{\text{Trabalho 1} + \text{trabalho 2} + \dots + \text{trabalho n}}{\text{N}^\circ \text{ de trabalhos}} \right\} \cdot 0,2$$

- Caso não se realize um dos itens do tipo processual (testes de avaliação intermédica ou trabalhos individuais\ grupo) será atribuído ao item realizado o peso de 40%
- A classificação atribuída ao aluno no domínio “Comportamentos e Atitudes” é determinada através das informações registadas na grelha criada para esse efeito (“Atitudes_comp_prof.xls”) e que é comum a todas as disciplinas dos cursos profissionais.

A classificação atribuída no final de cada módulo resulta da aplicação dos critérios referidos a todos os elementos de avaliação relativos a esse módulo e é registada na pauta final de avaliação do módulo.

O domínio da expressão escrita é avaliado em 5% em todos os instrumentos de avaliação aplicados.

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TÉCNICA

TECNOLOGIA ALIMENTAR

UFCD: 8337

Domínio dos Saberes e Capacidades	80%	Domínio Comportamental	20%
Competências conceptuais	40%		
Avaliação dos conteúdos específicos definidos no programa da componente técnica e da UFCD 8337- Vinhos de Portugal e do Mundo			
Competências processuais	40%		
Competências conceptuais (teste escrito) +(TT/TP)			
Conhece, distingue e relaciona conceitos relacionados com vinhos produzidos em Portugal e vinhos originários de outros países/regiões produtoras mundiais de referência: Vinhos internacionais: Velho mundo - França, Itália, Alemanha e Espanha; Novo mundo - Chile, Brasil, Argentina;		Assiduidade	4%
Revela iniciativa e autonomia na realização das atividades		Pontualidade	4%
Adapta-se a novas situações (Capacidade de se adaptar a novas situações e novos contextos).		Empenho na realização das tarefas atribuídas	3%
Revela pensamento crítico (Capacidade de analisar e questionar a informação recebida)		Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula	6%
Revela criatividade/resolve de problemas (Capacidade para pensar em novas soluções, com vista à resolução de problemas)		Apresentação do material necessário à aula	3%
Revela Saber-estar (saber atuar e reagir consoante os contextos)			
Revela organização / gestão do tempo (capacidade de se organizar em função do cumprimento das tarefas)			
Revela espírito de equipa e de cooperação (capacidade para partilhar, aprender e trabalhar com os pares)			
Revela tomada de decisão (Capacidade para tomar decisões de forma ponderada e refletida).			
Organiza procedimentos associados às atividades práticas de provas de vinhos;			
Analisa visual, olfativa e gustativa do vinho.			
Seleciona material e equipamento, necessário a cada atividade.			
Executa corretamente técnicas de provas.			
Realiza as atividades práticas em tempo útil.			
Cumprir normas de higiene, segurança no trabalho e de precaução ambiental.			

<i>Instrumentos de Avaliação</i>		<i>Instrumentos de Avaliação</i>	
Prova Final de Módulo (teórica e teórica+prática)	40%	Grelhas de auto e heteroavaliação	10%
Trabalhos Teóricos (TT)	20%	Grelhas de observação direta	10%
Trabalhos Práticos (TP)	20%		

Operacionalização dos Critérios de Avaliação

A classificação é expressa na escala de 0 a 20. A avaliação atribuída em cada módulo resulta da aplicação dos critérios referidos a todos os elementos de avaliação relativos a esse módulo e é registada na pauta final de avaliação do módulo, de acordo com a seguinte fórmula: Prova Final de Módulo x 0,40 + Trabalhos Teórico (TT) x 0,20 + Trabalho Prático (TP) x 0,20 + Domínio Comportamental x 0,20.

GESTÃO E CONTROLO

UFCD: 4421/7854

Domínio dos Saberes e Capacidades		80%	Domínio Comportamental		20%
Competências conceptuais (PI) + (PFM)		40%			
Contribuir para a definição de uma política de compras eficaz				Assiduidade	4%
Desenvolver a noção da importância de existências e consumos				Pontualidade	4%
Desenvolver a capacidade de definir preços de custo, preços de venda e apurar resultados			Empenho na realização das tarefas atribuídas		3%
Competências processuais		40%	Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula		6%
Elaboração de fichas técnicas			Apresentação do material necessário à aula		3%
Análise de custos de F&B					
Elaboração de uma estratégia de marketing, para a otimização dos recursos de F&B, nomeadamente no respeitante às cartas e ementas					
<i>Instrumentos de Avaliação</i>		<i>Instrumentos de Avaliação</i>			
Prova Final de Módulo (teórica ou prática; ou teórica + prática)	40%			Registos em grelhas de observação dos parâmetros a avaliar(DC)	20%
Trabalhos Práticos	20%				
Trabalhos Teóricos	20%				

Operacionalização dos Critérios de Avaliação

A classificação é expressa na escala de 0 a 20.

A avaliação atribuída em cada módulo resulta da aplicação dos critérios referidos a todos os elementos de avaliação relativos a esse módulo e é registada na pauta final de avaliação do módulo, de acordo com a seguinte fórmula: Prova Final de Módulo x 0,40 + Trabalhos Teórico (TT) x 0,20 + Trabalho Prático (TP) x 0,20 + Domínio Comportamental x 0,20.

SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR

UFCD: 8271/8297/8332/8333/8335/8342/8343

Domínio dos Saberes e Capacidades		80%	Domínio Comportamental		20%
Competências conceptuais (PFM) +(TT/TP)		40%			
Conhece, distingue e relaciona conceitos relacionados com a área de serviço de mesa e bar;					4%
Identifica e caracteriza áreas dominantes do serviço de mesa e bar, nomeadamente tipologias de serviço, princípios de higiene pessoal, dos estabelecimentos e segurança alimentar;				Assiduidade	4%
Acolhe e acomoda os pedidos dos clientes.				Pontualidade	3%
Competências processuais (CP)		40%	Empenho na realização das tarefas atribuídas		6%

<p>Prepara e organiza procedimentos associados às atividades práticas do serviço de empregado de mesa, serviço de vinhos, gestão do aprovisionamento e armazenagem;</p> <p>Seleciona material e equipamento, necessário a cada atividade;</p> <p>Executa corretamente as técnicas de serviço de mesa e bar;</p> <p>Realiza as atividades e tarefas práticas em tempo útil;</p> <p>Cumprir normas e regras de higiene e segurança alimentar, bem como, precaução ambiental (Reciclagem);</p> <p>Revela autonomia, rigor e destreza na realização das atividades práticas;</p> <p>Demonstra capacidade de trabalhar em grupo.</p>	<p>Cumprimento das normas estabelecidas em sala de aula 3%</p> <p>Apresentação do material necessário à aula</p>						
Instrumentos de Avaliação							
<table border="0"> <tr> <td>Prova Final de Módulo (teórica e teórica + prática)</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Trabalhos Práticos (TP)</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Trabalhos Teóricos (TT)</td> <td>20%</td> </tr> </table>	Prova Final de Módulo (teórica e teórica + prática)	40%	Trabalhos Práticos (TP)	20%	Trabalhos Teóricos (TT)	20%	<p>Registos em grelhas de observação dos parâmetros a avaliar. (DC) 20%</p>
Prova Final de Módulo (teórica e teórica + prática)	40%						
Trabalhos Práticos (TP)	20%						
Trabalhos Teóricos (TT)	20%						
Operacionalização dos Critérios de Avaliação							
<p>A classificação é expressa na escala de 0 a 20.</p> <p>A avaliação atribuída em cada módulo resulta da aplicação dos critérios referidos a todos os elementos de avaliação relativos a esse módulo e é registada na pauta final de avaliação do módulo, de acordo com a seguinte fórmula: Prova Final de Módulo x 0,40 + Trabalhos Teórico (TT) x 0,20 + Trabalho Prático (TP) x 0,20 + Domínio Comportamental x 0,20</p>							

Agrupamento de Escolas de Pombal | Outubro de 2019