

Ano Letivo 2024/2025

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO / BAR

12º Ano

Nível profissional ou de qualificação 4

Disciplina: **Gestão e Controlo**

Componente de Formação Tecnológica

Critérios e instrumentos de avaliação

Dimensões	Ponderações	Perfil do aluno/a	Descritores	Instrumentos
Atitudes e Valores	30%	Responsável/ autónomo	- É assíduo; - É pontual.	. Grelhas de observação de atitudes/ Valores
		Participativo/ colaborador	- Realiza as tarefas; - Cumpre as regras; - Interage positiva e construtivamente com colegas e docentes. - Revela respeito pelo outro e pela diferença.	
Conhecimentos e Competências	70%	Comunicador	- Usa linguagens verbais e não-verbais; - Avalia e valida a informação recolhida; - Organiza a informação de forma crítica e autónoma; - Expõe o trabalho de acordo com os objetivos definidos;	. Fichas de Trabalho . . Testes Formativos/sumativos
		Questionador	- Coloca e analisa questões a investigar;	
		Crítico e analítico	- Define e executa estratégias adequadas para investigar e responder às questões iniciais;	. Trabalho Individual/ Grupo . Fichas de autoavaliação
		Indagador/ Investigador	- Analisa criticamente as conclusões a que chega;	
		Criativo	- Desenvolve o sentido estético, mobilizando os processos de reflexão, comparação e argumentação;	
Autoavaliador	- Trabalha com recurso a materiais, instrumentos, ferramentas, máquinas e equipamentos tecnológicos, relacionando conhecimentos técnicos, científicos e socioculturais; - Consolida hábitos de planeamento das etapas do trabalho, identificando os requisitos técnicos, condicionalismos e recursos para a concretização de projetos;	. Outros		

