

ENSINO PROFISSIONAL – COMPONENTE TÉCNICA COZINHA/PASTELARIA

Critérios Gerais			
Competências Transversais	- Valores - Língua Portuguesa - Utilização das TIC	Dimensões	Ponderação
		A- Conhecimento	20%
		B- Capacidades	
		C- Atitudes	80%

Critérios Específicos			
Departamento: Matemática e Ciências Experimentais		Disciplinas: Componente Tecnológica	
Dimensões	Domínios/Indicadores de desempenho	Ponderação	Instrumentos de avaliação
A	Conhecimento Adquire, interpreta e aplica os conceitos e princípios ligados à disciplina, e exprime-se em língua portuguesa oralmente e por escrito, com clareza e correção.	10%	Ficha de avaliação sumativa ou Trabalhos individuais/grupo
B	Capacidades - Desenvolver hábitos e métodos de estudo. - Pesquisar informação em diferentes fontes, nomeadamente com a utilização das novas tecnologias da informação. - Analisar documentos e desenhos de diversos tipos. - Elaborar trabalhos práticos de acordo com o planificado. - Capacidade de resolução de problemas e avarias em equipamentos. - Utilizar técnicas de construção e trabalhar a capacidade de conclusão de projetos práticos. - Trabalhar na apresentação final dos projetos.	10%	Grelhas de observação e registo Fichas de trabalho Trabalhos (Trabalhos de grupo, trabalhos individuais) Participação oral
C	Atitudes - Comportamento - Empenho - Responsabilidade - Cooperação	80%	Grelhas de observação e registo