

**ENSINO PROFISSIONAL - COMPONENTE TÉCNICA COZINHA/PASTELARIA**

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

Critérios Específicos			
Departamento: Matemática e Ciências Experimentais		Disciplinas: Componente Tecnológica	
Dimensões	Domínios/Indicadores de desempenho	Ponderação	Instrumentos de avaliação
A	<b>Conhecimento</b> 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.	40%	Ficha de avaliação sumativa ou Trabalhos individuais/grupo
B	<b>Capacidades</b> - 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.	40%	Grelhas de observação e registo Fichas de trabalho Trabalhos (Trabalhos de grupo, trabalhos individuais) Participação oral
C	<b>Atitudes</b> - Comportamento - Empenho - Responsabilidade - Cooperação	20%	Grelhas de observação e registo