CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Área de Integração
12º TR

2016/2017

Curso Profissional de Técnico de Restauração - restaurante – bar

DOMÍNIO	ASPETOS A AVALIAR	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO		
Competências e Saberes 60%	-Aquisição de conhecimentos e competências; -Aplicação dos saberes adquiridos em novas situações; -Pesquisa e utilização de diversas fontes de informação; -Capacidade de análise, de interpretação, de síntese e de articulação dos conhecimentos adquiridos.	• Testes/ trabalhos • Fichas de trabalho e / ou trabalhos individuais ou em grupos em sala de aula; • Participação nas aulas; • Observação direta pelo professor.	25% 35%	**60%**
Atitudes e Valores 40%	-Desenvolvimento da autonomia e espírito de aprendizagem; - Desenvolvimento de hábitos e métodos de trabalho; - Cumprimento de regras; -Trabalhar de forma responsável individualmente ou em grupo.	• Assiduidade/ Pontualidade; • Comportamento; • Participação/ empenho • Presença de material; • Respeito mútuo;	5% 10% 10% 5% 10%	**40%**
		TOTAL	**------**	**100%**