

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Economia 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade/ Pontualidade; • Comportamento; • Participação/ empenho • Presença de material; • Respeito mútuo; 	5% 10% 10% 5% 10%	40%
		TOTAL	-----	100%