

Agrupamento de Escolas António Nobre, Porto
Critérios de avaliação

Curso Profissional Técnico de Restauração - Restaurante - Bar

Disciplina
Português

Ano /Turma

12.º TR

2016/2017

COMPETÊNCIAS	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PERCENTAGEM
ORALIDADE <ul style="list-style-type: none"> • COMPREENSÃO ORAL • EXPRESSÃO ORAL • PODER DE SÍNTESE • ESPÍRITO CRÍTICO • COMPETÊNCIA LINGUÍSTICA • DOMÍNIO DE CONCEITOS ESPECÍFICOS • APLICAÇÃO DE SABERES EM NOVAS SITUAÇÕES • COMPETÊNCIA SOCIOCULTURAL • AUTONOMIA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ OBSERVAÇÃO DIRETA DO DESEMPENHO DO ALUNO NAS AULAS ❖ MOMENTOS FORMAIS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO DA ORALIDADE 	25%
ESCRITA <ul style="list-style-type: none"> • COMPREENSÃO E EXPRESSÃO ESCRITA • COMPETÊNCIA LINGUÍSTICA • PODER DE SÍNTESE • ESPÍRITO CRÍTICO • DOMÍNIO DE CONCEITOS ESPECÍFICOS • APLICAÇÃO DE SABERES EM NOVAS SITUAÇÕES • COMPETÊNCIA SOCIOCULTURAL • AUTONOMIA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ TESTES DE AVALIAÇÃO SUMATIVA ❖ TRABALHOS ESCRITOS: -FICHAS DE TRABALHO INDIVIDUAL E TRABALHO DE CASA ❖ QUESTÕES DE AULA 	45%
ATITUDES	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PERCENTAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • PONTUALIDADE/ASSIDUIDADE (10%) • EMPENHO NAS TAREFAS PROPOSTAS /CAPACIDADE DE ORGANIZAÇÃO (5%) • COMPORTAMENTO FACE ÀS REGRAS DE FUNCIONAMENTO NA SALA DE AULA (5%) • RESPEITO PELOS OUTROS E PELO MATERIAL E PATRIMÓNIO ESCOLAR (15%) • TPC (5%) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ OBSERVAÇÃO DIRETA PELO PROFESSOR EM CONTEXTO DE SALA DE AULA ❖ AUTO E HETEROAVALIAÇÃO 	40%

