

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS CURSOS PROFISSIONAIS**
**CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA**
**Disciplina: Tecnologia Alimentar**

Possíveis Instrumentos de avaliação	Aspetos a considerar	Avaliação
	Conhecimento	
-Testes de Avaliação Formativa/Sumativa/Prática -Questões de sala de aula	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atinge os objetivos essenciais propostos</li> <li>Aplica conhecimentos</li> <li>Utiliza uma linguagem clara e rigorosa</li> </ul>	60%
	Capacidades e Competências	
Relatórios e/ou outros trabalhos pesquisa	Elabora um relatório/trabalho escrito com objetividade, rigor e clareza de linguagem	10%
-Atividades na sala de aula -Grelhas de Observação -Protocolos de planos alimentares específicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidade de trabalhar individualmente e/ou grupo</li> <li>Utiliza adequadamente terminologia específica</li> <li>Interpreta/organiza a informação dos diversos suportes informativos</li> <li>Elabora pratos específicos</li> <li>Capacidade de reflexão crítica</li> </ul>	20%
	Atitudes e Valores	
Grelhas de Observação Registo de ocorrências	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exprime e fundamenta as suas opiniões</li> <li>Colabora nos trabalhos propostos, partilhando saberes e responsabilidades</li> <li>Respeita o cumprimento de normas e regras de segurança</li> <li>Coopera nos trabalhos de grupo</li> <li>Apresenta e discute na turma propostas de trabalho e resultados obtidos</li> <li>Revela interesse/empenho nas tarefas</li> <li>Respeita a opinião dos outros e aceita as diferenças</li> <li>Adequa ritmos de trabalho aos objetivos das atividades</li> <li>Pontualidade na entrega dos trabalhos e/ou relatórios</li> <li>Apresenta uma postura correta</li> <li>É pontual e assíduo</li> </ul>	10%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

- Na impossibilidade de ser efetuada a avaliação referente a algum dos parâmetros propostos, a correspondente cotação será equitativamente distribuída pelos restantes.

A informação a utilizar em todos os instrumentos de avaliação será de natureza quantitativa e arredondada às décimas:

0 – 4 valores – Muito Fraco	10 – 13 valores – Suficiente	18 – 20 valores – Muito Bom
5 – 9 valores – Insuficiente	14 – 17 valores – Bom	

Incidindo a avaliação formativa sobre as competências, capacidades e conhecimentos desenvolvidos ao longo dos módulos, uma avaliação global assumir-se-á composta por:

- Realização de testes de papel e lápis que podem ter lugar durante o desenvolvimento de cada módulo, se os objetivos de aprendizagem assim o proporcionarem;
- Componente expositiva (apresentação oral/trabalho escrito) dos trabalhos realizados.

Área Profissionalizante