

CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS CURSOS PROFISSIONAIS
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA
Disciplina: Serviço de Cozinha e Pastelaria

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"> Atinge os objetivos essenciais propostos Aplica conhecimentos Utiliza uma linguagem clara e rigorosa 	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"> Capacidade de trabalhar individualmente e/ou grupo Utiliza adequadamente terminologia específica Interpreta/organiza a informação dos diversos suportes informativos Elabora pratos específicos Capacidade de reflexão crítica 	20%
	Atitudes e Valores	
Grelhas de Observação Registo de ocorrências	<ul style="list-style-type: none"> Exprime e fundamenta as suas opiniões Colabora nos trabalhos propostos, partilhando saberes e responsabilidades Respeita o cumprimento de normas e regras de segurança Coopera nos trabalhos de grupo Apresenta e discute na turma propostas de trabalho e resultados obtidos Revela interesse/empenho nas tarefas Respeita a opinião dos outros e aceita as diferenças Adequa ritmos de trabalho aos objetivos das atividades Pontualidade na entrega dos trabalhos e/ou relatórios Apresenta uma postura correta É pontual e assíduo 	10%
TOTAL		100%

- 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