



EXTERNATO JOÃO ALBERTO FARIA

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO – ENSINO SECUNDÁRIO

DISCIPLINAS Técnicas Práticas (Bar, Restaurante, Cozinha e Pastelaria)

A avaliação faz-se de acordo com os seguintes parâmetros, englobados nas três vertentes que a integram e testados através de: *observação aula a aula, testes e trabalhos escritos, intervenção oral, participação nos trabalhos de grupo, realização dos trabalhos de casa e relatórios dos trabalhos experimentais, entre outros:*

1. ATITUDES

- Interesse
- Atenção
- Empenho
- Respeito pelos outros
- Responsabilidade:
 - na assiduidade;
 - na pontualidade;
 - no cumprimento de regras;
 - na realização das actividades propostas;
 - na entreaajuda.

2. CAPACIDADES

- Organização
- Criatividade
- Autonomia
- Análise
- Espírito crítico
- Intervenção
- Expressão oral e escrita
- Interpretação de enunciados orais e escritos
- Domínio do trabalho de laboratório
- Participação correta nas actividades:
 - da aula;
 - de casa;
 - de grupo.

3. CONHECIMENTOS

- Resolução de questões e problemas propostos
- Conhecimento dos fenómenos físicos e químicos
- Explicação dos fenómenos físicos e químicos
- Aplicação dos conhecimentos físicos e químicos no dia a dia
- Estrutura do trabalho de investigação na:
 - Problematização de situações;
 - Recolha e registo de dados;
 - observação;
 - conclusão;
 - comunicação.





EXTERNATO JOÃO ALBERTO FARIA

Critérios para a atribuição da classificação por módulo

PARÂMETROS	ITENS DE AVALIAÇÃO	PESOS	TOTAIS
Capacidades/Conhecimentos	Testes	20%	75%
	Trabalho Prático	55%	
Atitudes		25%	25%

