

Critérios Específicos de Avaliação e Classificação
Ensino Educação e Formação
Ano letivo: 2023 / 2024
Disciplina: Confeção de Padaria e Pastelaria
1º Ano
Aprendizagens e competências a desenvolver

Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo	<p>Confeccionar massas de padaria e pastelaria.</p> <p>Confeccionar pastelaria doce e salgada.</p> <p>Confeccionar molhos, cremes e entremeios em pastelaria.</p> <p>Confeccionar sobremesas, sorvetes e gelados.</p> <p>Confeccionar tartes e queijadas.</p> <p>Saber decorar e moldar pastelaria festiva.</p> <p>Conhecer e confeccionar doçaria conventual.</p>
--	--

	Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais	Conhecimento	35%	- Teste Prático, Fichas de trabalho, Avaliação prática em contexto de sala de aula
	Comunicação	15%	- Teste Prático, Avaliação prática em contexto de sala de aula, avaliação da comunicação não verbal em serviço prática real
	Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	15%	- Prática em contexto de sala de aula

	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	Responsabilidade e Autonomia	35%	Avaliação prática em contexto de sala de aula e prática real.
	Participação e Colaboração		
	Respeito pela diferença e pelos outros		

MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

- Diagnóstica
- Formativa
- Sumativa

Processos e Instrumentos de Avaliação ⇒ diversificados e utilizados em momentos formais e informais de avaliação

- O desempenho dos alunos, registado nos diferentes instrumentos de avaliação, será expresso por uma menção descritiva e quantitativa (arredondado às décimas).

Critérios Específicos de Avaliação e Classificação
Ensino Educação e Formação
Ano letivo: 2023 / 2024
Disciplina: Confeção de Padaria e Pastelaria
2º Ano
Aprendizagens e competências a desenvolver

Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo	<p>Confeccionar massas de padaria e pastelaria.</p> <p>Confeccionar pastelaria doce e salgada.</p> <p>Confeccionar molhos, cremes e entremeios em pastelaria.</p> <p>Confeccionar sobremesas, sorvetes e gelados.</p> <p>Confeccionar tartes e queijadas.</p> <p>Saber decorar e moldar pastelaria festiva.</p> <p>Conhecer e confeccionar doçaria conventual.</p>
--	--

	Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais	Conhecimento	40%	- Teste Prático, Fichas de trabalho, Avaliação prática em contexto de sala de aula
	Comunicação	15%	- Teste Prático, Avaliação prática em contexto de sala de aula, avaliação da comunicação não verbal em serviço prática real
	Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	15%	- Prática em contexto de sala de aula

	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	Responsabilidade e Autonomia	30%	Avaliação prática em contexto de sala de aula e prática real
	Participação e Colaboração		
	Respeito pela diferença e pelos outros		

MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

- Diagnóstica
- Formativa
- Sumativa

Processos e Instrumentos de Avaliação ⇒ diversificados e utilizados em momentos formais e informais de avaliação

- O desempenho dos alunos, registado nos diferentes instrumentos de avaliação, será expresso por uma menção descritiva e quantitativa (arredondado às décimas).