

**Critérios Específicos de Avaliação e Classificação**
**Ensino Profissional**  
**Ano letivo: 2023 / 2024**
**Disciplina: Organização de Serviço de Padaria e Pastelaria**
**1º Ano**
**Aprendizagens e competências a desenvolver**

<b>Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo</b>	<p>Executar operações de cálculo e unidades de medida.</p> <p>Conhecer e aplicar as normas de conduta profissional na restauração.</p> <p>Conhecer as regras de funcionamento e organização de uma pastelaria/padaria.</p> <p>Conhecer e aplicar as normas de Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.</p> <p>Conhecer e manusear as matérias-primas na padaria/pastelaria.</p>
--	--

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

	<b>Parâmetros</b>	<b>Ponderação</b>	<b>Processos e instrumentos de recolha de informação</b>
<b>Critérios Transversais</b> <b>Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal</b>	Responsabilidade e Autonomia	<b>35%</b>	<b>Avaliação prática em contexto de sala de aula e prática real</b>
	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).