

Critérios Específicos de Avaliação e Classificação
Ensino Profissional
Ano letivo: 2023 / 2024
Disciplina: Gestão e Controlo
2º e 3º Ano
Aprendizagens e competências a desenvolver

Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a profissão de técnico de restaurante e bar e respetivas hierarquias e relações de trabalho - Conhecer a importância do trabalho em equipa da sua coordenação e organização, bem como as relações entre equipas de trabalho - Gerir os mecanismos de stock - Conhecer os fundamentos do empreendedorismo e da procura ativa de emprego - Conhecer as ferramentas de comunicação - Conhecer os conceitos e princípios do turismo inclusivo
--	---

	Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais	Conhecimento	40%	- Teste escrito, Avaliação de trabalhos individuais e de grupo, Avaliação contínua
	Comunicação	20%	- Teste escrito, Apresentação de trabalhos individuais e de grupo
	Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	20%	- Trabalhos individuais e de grupo

	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais	Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	20%	Fichas de registo de avaliação contínua
	Responsabilidade e Autonomia		
	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).