

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO**

**Ensino Secundário/ C. PROFISSIONAIS**  
**Ano letivo: 2022/2023**

**Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA APLICADA – INGLÊS**

**1.º (10.º) ANO**

**Técnico de Cozinha e Pastelaria**

Domínios	Aprendizagens a desenvolver
----------	-----------------------------

Críticos Transversais	Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo	<b>Compreensão Oral</b>	Compreender textos orais de natureza simples no âmbito da cozinha e pastelaria; Reconhecer vocabulário específico e estruturas gramaticais adequadas no domínio da cozinha e pastelaria.
		<b>Compreensão Escrita</b>	Compreender textos escritos simples e curtos no âmbito da cozinha e pastelaria; Reconhecer vocabulário adequado no domínio da cozinha e pastelaria.
		<b>Interação/ Produção Oral</b>	Participar em conversas simples e bem estruturadas no âmbito da cozinha e pastelaria; Produzir enunciados orais simples; Aplicar vocabulário específico apropriado às situações comunicacionais.
		<b>Interação/ produção Escrita</b>	Escrever textos simples adequados às diferentes situações de interação em cozinha e pastelaria; Escrever textos simples e coesos no âmbito da cozinha e pastelaria; Aplicar vocabulário adequado no domínio da cozinha e pastelaria.

Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
----------	-------------	---

Críticos Transversais	Conhecimento, Comunicação, resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	<b>Compreensão Oral</b>	20%	Grelhas de registo de observação na sala de aula; Fichas de escuta ativa e de visionamento; Fichas de formativas e sumativas; Trabalhos escritos de diferentes tipologias; Simulação de situações comunicacionais; Comunicações orais; ...
		<b>Compreensão Escrita</b>	20%	
		<b>Interação/ Produção Oral</b>	15%	
		<b>Interação/ produção Escrita</b>	25%	

Críticos Transversais	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
			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 qualitativa e quantitativa (arredondado às décimas).

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO**

**Ensino Secundário/ C. PROFISSIONAL**  
**Ano letivo: 2022/2023**

**Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA APLICADA – FRANCÊS**

**2.º (11.º) ANO**

**Técnico de Cozinha e Pastelaria**

Domínios	Aprendizagens a desenvolver
----------	-----------------------------

Críticos Transversais	Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo	<b>Compreensão Oral</b>	Compreender textos orais de natureza simples no âmbito da cozinha e pastelaria; Reconhecer vocabulário específico e estruturas gramaticais adequadas no domínio da cozinha e pastelaria.
		<b>Compreensão Escrita</b>	Compreender textos escritos simples e curtos no âmbito da cozinha e pastelaria; Reconhecer vocabulário adequado no domínio da cozinha e pastelaria.
		<b>Interação/ Produção Oral</b>	Participar em conversas simples e bem estruturadas no âmbito da cozinha e pastelaria; Produzir enunciados orais simples; Aplicar vocabulário específico apropriado às situações comunicacionais.
		<b>Interação/ produção Escrita</b>	Escrever textos simples adequados às diferentes situações de interação em cozinha e pastelaria; Escrever textos simples e coesos no âmbito da cozinha e pastelaria; Aplicar vocabulário adequado no domínio da cozinha e pastelaria.

Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
----------	-------------	---

Críticos Transversais	Conhecimento, Comunicação, resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	<b>Compreensão Oral</b>	20%	Grelhas de registo de observação na sala de aula; Fichas de escuta ativa e de visionamento; Fichas de formativas e sumativas; Trabalhos escritos de diferentes tipologias; Simulação de situações comunicacionais; Comunicações orais; ...
		<b>Compreensão Escrita</b>	20%	
		<b>Interação/ Produção Oral</b>	15%	
		<b>Interação/ produção Escrita</b>	25%	

Críticos Transversais	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
			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).