

Departamento de Ciências Sociais e Humanas

Planificação Anual

Ano letivo: 2023 / 2024

Disciplina: PSICOLOGIA

Curso Profissional Técnico de Restaurante
/Bar - Cozinha/Pastelaria e Desporto

Ciclo de formação: 2023 / 2026

1º Ano

Aprendizagens e competências a desenvolver

Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo

Conhecimento

- Compreender o alcance e o contributo de investigações e teses científicas.
- Aplicar os conhecimentos adquiridos a novas situações ou problemas.
- Estruturar, revelar e mobilizar conhecimentos científicos do âmbito da Psicologia aquando da análise e explicação do comportamento humano.
- Relacionar/Mobilizar os conhecimentos adquiridos.

Comunicação

- Analisar a informação disponível em fontes documentais físicas e digitais para fazer apresentações.
- Diversificar as formas e meios de comunicação, ajustando a diferentes contextos.
- Expressar de forma clara e rigorosa, oralmente ou por escrito, as suas ideias e argumentos.
- Argumentar, explicitando tomadas de posição fundamentada.

Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo

- Observar, analisar, refletir sobre informação, experiências ou ideias, com vista à tomada de uma posição fundamentada.
- Resolver problemas utilizando diferentes metodologias e ferramentas.
- Analisar criticamente os processos/fenómenos, reformulando, se necessário, as estratégias/recursos adotados.
- Proceder a uma abordagem criativa dos problemas, de forma a enriquecer as soluções que se venham a produzir.

Responsabilidade, Autonomia e Desenvolvimento pessoal e interpessoal

- Demonstrar uma atitude crítica perante os resultados, assim como perante o seu próprio trabalho e o dos outros.
- Procurar as ajudas e apoios eficazes para melhorar aprendizagens.
- Ser confiante, resiliente e persistente.
- Cooperar, partilhar, colaborar e trabalhar em equipa em diferentes contextos com vista à construção e comunicação de projetos.
- Interagir com tolerância, empatia e responsabilidade, aceitando diferentes pontos de vista.

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

| | | | |
|-------------------------------|---|------------|---|
| Critérios Transversais | Conhecimento | 50% | <ul style="list-style-type: none"> • Fichas de avaliação • Fichas de trabalho • Questionários • Questões de aula • Trabalhos de pesquisa/investigação • Registo de trabalho individual, de grupo/ a pares • Apresentação oral, individual e em grupo • Debates/reflexões • Questionário de diversas tipologias para resolução de problemas • Grelhas de observação e de registo diversificadas • Rubricas de avaliação |
| | Comunicação | 20% | |
| | Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo | 10% | |

| Parâmetros | Ponderação | Processos e instrumentos de recolha de informação |
|------------|------------|---|
|------------|------------|---|

| | | | | | |
|-------------------------------|------------------|--|---|------------|--|
| Critérios Transversais | Autonomia | Desenvolvimento Pessoal e Intermassal | Responsabilidade e Autonomia | 20% | <ul style="list-style-type: none"> - Organização do dossiê pessoal - Observação direta do comportamento e participação oral - Registo do cumprimento de tarefas - Grelha de observação em contexto de sala de aula - Fichas de autoavaliação e de avaliação entre pares |
| | | | 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).