

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Ensino Profissional
Ano letivo: 2022/2023

Disciplina: Gestão e controlo

2 e 3º ANO

Aprendizagens e competências a desenvolver

| | |
|---|---|
| <p>Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo</p> | <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 | 20% | Fichas de registo de avaliação contínua |
| | Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal | | |
| | 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).