

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 Restaurante/Bar

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

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

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

Críticos Transversais	Conhecimento, Comunicação, resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	Compreensão Oral	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; ...
		Compreensão Escrita	20%	
		Interação/ Produção Oral	20%	
		Interação/ produção Escrita	20%	

Críticos Transversais	Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
		Responsabilidade e Autonomia	20%	Grelhas de registo de observação na sala de aula; Grelhas de registo do trabalho realizado em pares e em grupo; Fichas de auto, hétero e coavaliação
		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. PROFISSIONAIS
Ano letivo: 2022/2023

Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA APLICADA - FRANCÊS

2.º (11.º) ANO

Técnico de Restaurante/Bar

		Domínios	Aprendizagens a desenvolver
Críticos Transversais	Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo	Compreensão Oral	Compreender textos orais de natureza diversificada no âmbito do restaurante bar; Reconhecer vocabulário específico e estruturas gramaticais adequadas no domínio do restaurante/bar.
		Compreensão Escrita	Compreender textos escritos simples e curtos no âmbito do restaurante/bar; Reconhecer vocabulário adequado no domínio do restaurante/bar.
		Interação/ Produção Oral	Participar em conversas simples e bem estruturadas no âmbito do restaurante/bar Produzir enunciados orais simples; Aplicar vocabulário específico apropriado às situações comunicacionais.
		Interação/ produção Escrita	Escrever textos simples adequados às diferentes situações de interação em restaurante/bar; Escrever textos simples e coesos no âmbito do restaurante/bar.

		Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
Críticos Transversais	Conhecimento, Comunicação, resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	Compreensão Oral	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; ...
		Compreensão Escrita	20%	
		Interação/ Produção Oral	20%	
		Interação/ produção Escrita	20%	

		Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Críticos Transversais	Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	Responsabilidade e Autonomia	20%	Grelhas de registo de observação na sala de aula; Grelhas de registo do trabalho realizado em pares e em grupo; Fichas de auto, hétero e coavaliação
		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).