

Critérios Específicos de Avaliação e Classificação

Ano letivo: 2025 / 2026

Disciplina: Psicologia

**Curso Profissional de Técnico de Cozinha/Pastelaria
Restaurante/Bar**

Ciclo de Formação: 2025 / 2028

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 Interpessoal	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).