ESCOLA SECUNDÁRIA
José Régio
VILA DO CONDE

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

DISCIPLINAS: **SRB - Ensino Profissional**

ANO LETIVO: 2026 | 2027

DOMÍNIOS	DESCRITORES	PONDERAÇÃO	INSTRUMENTOS
ATIVIDADES PRÁTICAS APTIDÃO TÉCNICA PROFISSIONAL	CC1 – Competências práticas e técnica profissional. - Revela capacidade de iniciativa e empenho na participação de trabalhos em sala de aula. - Interage com os colegas em projetos e atividades socioculturais, com partilha de conhecimentos e experiências práticas. - Apresenta argumentos para fundamentar as suas ideias. - Reconhece a importância das funções e responsabilidades do profissional de restaurante e bar -Conhece e cumpre as normas de higiene e segurança estabelecidas para o desenvolvimento de atividades em contexto de aula e meio escolar; -Desempenha as diferentes técnicas de serviço de restaurante e bar (atendimento, criatividade, transporte de materiais); -Identifica e executa tarefas segundo as metodologias de trabalho, (manuseamento de utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço); - Conhece e cumpre as normas de higiene e segurança estabelecidas para o desenvolvimento de atividades em contexto de aula e meio escolar; AT1 - Escuta com muita atenção, focando-se no objeto e nos objetivos da comunicação, respeitando as regras e/ou os prazos estabelecidos. - Empenha-se de forma ativa e autónoma no seu processo educativo; coopera com os outros e interage com tolerância.	65 CC1 50 AT1 15	-Testes de Avaliação -Ficha de avaliação * Trabalhos práticos (apresentações individuais). *Trabalhos de grupo(em sala e no exterior). - Grelhas de observação direta: - Registos de ocorrências - Autoavaliação - Atitudes e valores
SABER CIENTÍFICO TÉCNICO E TECNOLÓGICO	CC2 – Saber científico Seleciona informação adequada aos temas em estudo. Interpreta documentos com linguagens e mensagens diversificadas (textos, imagens, mapas, tabelas cronológicas, gráficos e quadros). Capacidade de organizar ideias e revela capacidade de síntese quando solicitados. Realiza trabalhos simples de pesquisa, individualmente ou em grupo, de forma autónoma e empenhada. AT2 - Evidencia responsabilidade na realização de tarefas e cumprimentos dos prazos.	10 CC2 5 AT2 5	- Trabalhos de grupo/pares - Trabalhos de investigação/pesquisa e respetiva apresentação oral. - Ferramentas on line - Autoavaliação. - Atitudes e valores - Trabalhos interdisciplinares e DAC
COMUNICAÇÃO E PARTICIPAÇÃO	CC3 – Comunicação e participação - Coloca questões pertinentes e adequadas. - Exprime, oralmente e por escrito, conceitos técnicos e tecnológicos, com precisão e rigor, para justificar raciocínios, procedimentos e conclusões, recorrendo ao vocabulário e linguagem próprios de restaurante e bar. - Respeita a opinião dos outros. - Realiza trabalhos simples de pesquisa, individualmente ou em grupo, de forma autónoma e empenhada. AT3 - Intervém de forma oportuna e construtivamente, respeitando as regras e/ou os prazos estabelecidos. - Revela postura e linguagem adequadas.	25 CC3 15 AT3 10	- Questões-Aula - Fichas de trabalho - Trabalhos de grupo/pares - Grelhas de observação direta: - Autoavaliação. - Atitudes e valores