



**EXTERNATO JOÃO ALBERTO FARIA**

2021 – 2022

**Disciplina: ECONOMIA – Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria e Técnico de Restaurante /Bar**

*CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO*

 *A avaliação na disciplina acima referenciada é feita de acordo com os seguintes parâmetros:*

*\*\*\* CONHECIMENTOS/CAPACIDADES = 75%*

*\*\*\* ATITUDES e VALORES = 25%*

 *Os CONHECIMENTOS/CAPACIDADES corresponderão a um peso de 75% na avaliação sendo testados através de:*

 *--* Observação aula a aula = 5%

 -- Fichas sumativas 2 = 40%

 -- Pesquisa / investigação = 20%

-- Trabalhos individuais = 10%

Entendendo-se por participação a pertinência/oportunidade das participações, as pesquisas solicitadas, a clareza, o rigor, a utilização da linguagem específica da disciplina e a capacidade de efetuar eficazmente comunicações pitch.

 *As ATITUDES e VALORES corresponderão a um peso na avaliação de 25%, avaliados através de:*

\*\* Responsabilidade traduzida no cumprimento de regras e prazos, na assiduidade e pontualidade.

\*\* Respeito pelo professor e colegas.

\*\* Empenho na realização das tarefas propostas, interesse pelas atividades e atenção demonstrada no decurso das aulas.

 *NOTA: Na eventualidade da não realização de trabalho de grupo ou individual, quando previsto na planificação, o peso de 20% reverterá para as fichas sumativas.*

*O peso da avaliação é igual ao longo do curso.*

