

STANDARD		Excelente	Satisfaz Bastante	Satisfaz	Não Satisfaz		TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
		Nível 5 100 – 89,5%	Nível 4 89,4 – 69,5%	Nível 3 69,4 – 49,5%	Nível 2 49,4 – 19,5%	Nível 1 19,4 - 0%	
DOMÍNIOS							
Conhecimento de Conceitos e princípios em Restaurante/Bar 30% A, B, C, D, I, G	- Aquisição, compreensão e aplicação de conceitos e procedimentos relativos aos diferentes temas organizadores da disciplina de Serviço de Cafeteria, Restaurante e bar	Revela excelente domínio de conhecimento teórico-conceptual. Interpreta sempre de forma correta dados de natureza diversa. Realiza sempre inferências, generalizações e deduções de forma correta.	Revela bom domínio de conhecimento teórico-conceptual. Interpreta na maioria das situações, de forma correta, dados de natureza diversa. Realiza, frequentemente inferências, generalizações e deduções de forma correta.	Revela um domínio satisfatório de conhecimento teórico-conceptual. Interpreta de forma satisfatória, dados de natureza diversa. Realiza, inferências, generalizações e deduções de forma correta	Revela um domínio insuficiente de conhecimento teórico-conceptual. Evidencia dificuldades na interpretação de dados de natureza diversa. Realiza, por vezes, inferências, generalizações e deduções de forma correta	Não revela um domínio de conhecimento teórico-conceptual, Evidencia muitas dificuldades na interpretação de dados de natureza diversa. Não realiza, inferências, generalizações e deduções de forma correta	Observação Comunicações orais, trabalho de grupo/pares, gravações áudio/vídeo, grelhas de observação e/ou rubricas, listas de verificação (ex.: trabalhos de casa, material, etc.), ... Análise Portefólio, caderno diário, trabalho de pesquisa/projeto, relatório, mapas concetuais, reflexões críticas, ... Testagem Teste escrito, ficha de trabalho, questão-aula, avaliação digital, esquemas para preencher, ...
		Revela excelentes competências ao nível do planeamento, da execução e destreza do trabalho prático e da interpretação de resultados	Revela boas competências ao nível do planeamento, da execução e destreza do trabalho prático e da interpretação de resultados.	Revela satisfatórias competências ao nível do planeamento, da execução e destreza do trabalho prático e da interpretação de resultados.	Revela insuficientes competências ao nível do planeamento, da execução e destreza do trabalho prático e da interpretação de resultados.	Não revela competências ao nível do planeamento, da execução e destreza do trabalho prático e da interpretação de resultados.	
		Utiliza sempre de forma correta a terminologia adequada. Produz sempre textos escritos com uma estrutura lógica e coerente, tendo em conta os tópicos de referência, a organização dos conteúdos e a utilização correta da linguagem técnica	Utiliza frequentemente de forma correta a terminologia científica. Produz frequentemente textos escritos com uma estrutura lógica e coerente, tendo em conta os tópicos de referência, a organização dos conteúdos e a utilização correta da linguagem técnica.	Utiliza de forma correta a terminologia científica. Produz textos escritos com uma estrutura lógica e coerente, tendo em conta os tópicos de referência, a organização dos conteúdos e a utilização correta da linguagem técnica.	Utiliza por vezes de forma correta a terminologia científica. Produz por vezes textos escritos com uma estrutura lógica e coerente, tendo em conta os tópicos de referência, a organização dos conteúdos e a utilização correta da linguagem técnica.	Não utiliza de forma correta a terminologia científica. Não produz textos escritos com uma estrutura lógica e coerente, tendo em conta os tópicos de referência, a organização dos conteúdos e a utilização correta da linguagem técnica.	
Trabalho prático/experimental 50% A, B, C, D, E, F, G, I, J	- Planificação e realização de atividades práticas. - Realização trabalho colaborativo						
Comunicação 20% A, B, D, F, H, I	Criar representações variadas de informação da atividade prática. Formular e comunicar opiniões críticas no âmbito da disciplina.						