

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2023/2024

DEPARTAMENTO CURRICULAR: Línguas.

GRUPO DISCIPLINAR: 330 – Inglês

DISCIPLINA: Inglês Técnico

ANO: 3(12)

CURSO TÉCNICO DE: Cozinha e Pastelaria.

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO %	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Conhecimento	Compreensão	30%	[Compreensão Oral 10%] - Seguir instruções detalhadas dadas pelo professor; compreender textos audiovisuais; seguir conversas com grau de complexidade crescente; identificar o conteúdo principal do que se ouve e vê, os intervenientes e a sequência do discurso assim como informações específicas;	Grelhas de registo – valorização do trabalho do aluno em sala de aula
	Aplicação		[Compreensão Escrita 10%] - Compreender textos escritos diversos; ler textos de leitura de natureza diversa, conforme o nível de proficiência linguística	Rubricas de avaliação
	Mobilização		[Estrutura da Língua e Léxico 10%] - Conhecer e aplicar estruturas gramaticais relevantes e vocabulário adequado das várias áreas temáticas.	Apresentações orais Testes Trabalhos de pesquisa
Resolução de problemas	Interpretação da informação	10%	Interpretar informação, planear e conduzir pesquisas; gerir projetos e tomar decisões para resolver problemas; desenvolver processos conducentes à construção de produtos e de conhecimento, usando recursos diversificados.	Diálogos/Debates
	Planeamento e execução			Leitura e interpretação de textos Produções escritas
Comunicação	Comunicação verbal e não verbal	40%	[Produção / interação Escrita 20%] - produzir textos escritos utilizando vocabulário comum, mas diversificado, conforme o nível de proficiência; interagir com linguagem coloquial sobre assuntos de carácter geral, conforme o nível de proficiência;	Entrevistas informais Autoavaliação
	Capacidade de argumentação/sentido crítico		[Produção / interação Oral 20%] - Falar sobre os temas explorados; expressar-se com correção adequando o registo às situações propostas; exprimir opiniões pessoais sobre os temas relevantes.	Fichas de trabalho
Desenvolvimento pessoal e interpessoal	Responsabilidade	20%	De acordo com o perfil de aprendizagens definido no referencial de avaliação do agrupamento	
	Autonomia			
	Autorregulação			
	Relacionamento interpessoal			