

**ESCOLA PROFISSIONAL DE FERMIL, CELORICO DE BASTO**  
**DISCIPLINAS TÉCNICAS DO CURSO TÉCNICO RESTAURAÇÃO**  
**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2015/2016**

	Domínios	Parâmetros de avaliação	Instrumentos de avaliação	Ponderação
<b>SABER E SABER FAZER</b>	<b>Conhecimento e Capacidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender e utilizar dados, conceitos, modelos e teorias</li> <li>• Compreensão (oral e escrita)</li> <li>• Comunicação</li> <li>• Raciocínio</li> <li>• Resolução de exercícios/problemas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testes escritos /Fichas de avaliação</li> </ul>	50%
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalhos de grupo</li> <li>• Participação na aula</li> <li>• Fichas de trabalho</li> <li>• Trabalhos de pesquisa</li> <li>• Relatórios de atividades</li> </ul>	20%
<b>SABER SER</b>	<b>Atitudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduidade e pontualidade - <b>AP</b></li> <li>• Responsabilidade / autonomia (<i>apresenta o material</i>) - <b>RA</b></li> <li>• Comportamento (<i>cumpra as regras de conduta definidos no Regulamento interno</i>) - <b>C</b></li> <li>• Tolerância e Cooperação (<i>coopera com os colegas em tarefas e projetos comuns</i>) - <b>TC</b></li> <li>• Empenho e participação (<i>participa nas aulas, revelando respeito pelo professor e demais colegas</i>) - <b>EP</b></li> </ul>	<p>Grelhas de registo de observação direta</p> <p><b>AP - 6%</b> <b>RA - 6%</b> <b>C - 6%</b> <b>TC - 6%</b> <b>EP - 6%</b></p>	30%