



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu



POPH

EB2,3/ Sec. João Garcia Bacelar

PROGRAMA OPERACIONAL POTENCIAL HUMANO

Sede do Agrupamento de Escolas Gândara Mar - Tocha



QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL
PORTUGAL 2007-2013



Curso de Hotelaria e Restauração, Serviço de Mesa, Tipo 2

PLANIFICAÇÃO GERAL E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE EDUCAÇÃO FÍSICA 2º D

DISCIPLINA	MANUAL ADOPTADO		ANO DE ESCOLARIDADE		
Educação Física			2º Ano Turma - D		
1º PERÍODO	2º PERÍODO		3º PERÍODO		
Aulas Previstas: 24	Aulas Previstas: 23		Aulas Previstas: 17		
<ul style="list-style-type: none"> Basquetebol Ginástica de aparelhos Aptidão Física 	<ul style="list-style-type: none"> Dança Ginástica de aparelhos Aptidão Física 		<ul style="list-style-type: none"> Badminton Aptidão Física 		
ÁREAS	CRITÉRIOS			PERCENTAGEM	
Actividades Físicas	<ul style="list-style-type: none"> - Coopera com os companheiros - Aceita e reconhece as decisões da arbitragem - Respeita as regras de segurança - Conhece o objectivo, as regras e as acções técnico-tácticas das diferentes modalidades - Executa com correcção as diferentes acções técnico-tácticas das diferentes modalidades 			35%	
Aptidão Física	Desenvolvimento das capacidades motoras, condicionais e coordenativas: - composição corporal, aptidão aeróbia, força e resistência muscular e flexibilidade			15%	
Conhecimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Conhece os processos de elevação e manutenção da condição física - Conhece as características das diferentes modalidades (objectivos, regras, pontuações, sinaléticas e instrumentos das modalidades) - Reconhece o desempenho técnico-táctico necessário para atingir o sucesso nas diferentes modalidades 			10 %	
Atitudes e Valores	Autonomia	10%	. Realização de tarefas sem a ajuda contínua de outrem	6%	40%
			. Persistência na realização das tarefas/capacidade para ultrapassar as dificuldades	4%	
	Cooperação e Participação	10%	. Empenho e realização das tarefas propostas	4%	
			. Cooperação em trabalhos de grupo	2%	
			. Intervenções de forma adequada (oportuna e pertinente)	4%	
	Responsabilidade	10%	. Respeito pelas normas de higiene e segurança	1%	
			. Apresentação de material indispensável às actividades lectivas	2%	
			. Cumprimento dos compromissos assumidos	2%	
			. Assiduidade	2%	
			. Pontualidade	2%	
Sociabilidade	10%	. Auto e hetero-avaliação	1%		
		. Cumprimento das regras estabelecidas	3%		
		. Respeito pelas ideias e opiniões dos outros	3%		
		. Estabelecimento de relações inter-pessoais	2%		
Total	. Solidariedade com os colegas			2%	
				100%	

PLANIFICAÇÃO GERAL

DISCIPLINA	MANUAL ADOTADO	ANO DE ESCOLARIDADE
HIGIENE, SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO	_____	2ºD
1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO
Aulas Previstas	Aulas Previstas	Aulas Previstas
12	8	0
<p style="text-align: center;">Conteúdos a lecionar:</p> <p><u>Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II</u></p> <p>4. Prevenção de riscos profissionais II</p> <p><u>Prevenção nos locais de trabalho</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A gestão da prevenção na empresa: <ul style="list-style-type: none"> - Identificação de perigos. - Medidas de controlo de riscos: <ul style="list-style-type: none"> - Proteção colectiva; - Proteção individual (EPI); - Sinalização de Segurança. • Organização da emergência na empresa: <ul style="list-style-type: none"> - Plano de Emergência Interno; - Sinalização de emergência. • Obrigações e direitos das partes: <ul style="list-style-type: none"> - Obrigações e direitos do empregador face à prevenção; - Obrigações e direitos dos trabalhadores face à prevenção. 	<p style="text-align: center;">Conteúdos a lecionar:</p> <p>5 - A prevenção de riscos profissionais nas atividades associadas à qualificação profissional visada.</p>	

Crêterios de Avalia o (Turma CEF)**ATITUDES E VALORES**

O peso percentual a atribuir às atitudes e valores neste nível de ensino   **40%** distribuídos do seguinte modo:

Par�metros	Percentagem	Indicadores
Autonomia	4%	Realiza�o da maioria das tarefas sem a ajuda cont�nua de outrem;
	6%	Persist�ncia na realiza�o das tarefas / capacidade para ultrapassar as dificuldades.
Coopera�o e Participa�o	4%	Empenho e realiza�o das tarefas propostas;
	2%	Coopera�o em trabalhos de grupo;
	4%	Interven�o adequada (oportuna e pertinente);
Responsabilidade	1%	Respeito pelas normas de higiene e seguran�a;
	2%	Apresenta�o e organiza�o de material indispens�vel �s atividades lectivas;
	3%	Cumprimento de tarefas;
	2%	Assiduidade;
	2%	Pontualidade.
Sociabilidade	3%	Cumprimento das regras estabelecidas;
	3%	Respeito pelas ideias e opini�es dos outros;
	2%	Estabelecimento de rela�oes inter-pessoais;
	2%	Solidariedade com os outros.

COMPETÊNCIAS / CONHECIMENTOS

O peso percentual a atribuir às competências /conhecimentos neste nível de ensino   **60%**.

- Testes de Avalia o + Questão-Aula 45%
- Atividades/ Trabalhos desenvolvidos na aula 10%
- Realiza o dos Trabalhos de Casa 5%



ESCOLA EB 2,3/S JOÃO GARCIA BACELAR – TOCHA

PLANIFICAÇÃO GERAL

Ano Lectivo de 2011/2012

Disciplina	Manual Adoptado	Ano de Escolaridade
TIC	–	CEF – Serviço de Mesa
1º Período	2º Período	3º Período
Aulas Previstas: 28 (14 blocos 90m)	Aulas Previstas: 24 (12 blocos 90m)	Aulas Previstas: 18 (9 blocos 90m)
<p>Tecnologias da Informação e Comunicação</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Conceitos básicos▶ Áreas de aplicação das TIC▶ Introdução à estrutura e funcionamento de um sistema informático (computador) <p>Sistema Operativo em Ambiente Gráfico</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Ambiente gráfico▶ Os elementos básicos da interface de utilizador▶ As operações básicas do sistema operativo de interface gráfico▶ Programa de gestão de ficheiros em ambiente gráfico▶ Configuração do computador com o sistema operativo de interface gráfico▶ Iniciação ao pacote de <i>Software</i> de produtividade pessoal▶ Os acessórios	<p>Internet</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Introdução à <i>Internet</i>:▶ Navegação na WWW (<i>Web</i>)▶ Utilização de Correio▶ Segurança <p>Processamento de Texto</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Introdução ao Processamento de Texto▶ Criar e guardar documentos▶ Edição de um documento▶ Formatação de um documento▶ Formatação do documento▶ Operações com imagens e outros objectos▶ Operações com tabelas▶ Outras funcionalidades do Word	<p>Criação de Apresentações</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Criação de apresentações electrónicas▶ Iniciar o trabalho com o <i>PowerPoint</i>▶ Introdução e edição de texto▶ Formatação de texto▶ Apresentação dos diapositivos▶ Criação de transições entre diapositivos▶ Configuração da apresentação▶ Impressão da apresentação

O(a) professor(a) da disciplina,

ESCOLA EB 2,3/S JOÃO GARCIA BACELAR – TOCHA

Ano Lectivo de 2011/2012



Disciplina de Tecnologias da Informação e Comunicação - CEF

A professora da disciplina apresenta seguidamente os critérios de avaliação para o ano lectivo de 2011/2012:

Área	Crítérios	Instrumentos	Avaliação
Conhecimentos e Competências	➤ Aquisição e compreensão de conhecimentos	➤ Testes de avaliação + Questão Aula 50% ➤ Actividades/ trabalhos desenvolvidos na aula 10%	60%
	➤ Aplicação de conhecimentos		
	➤ Interesse e empenho nas actividades		

Atitudes e Valores	➤ Realização de tarefas sem a ajuda contínua de outrem (4%)	➤ Autonomia 10%	40%
	➤ Persistência na realização das tarefas/capacidade para ultrapassar as dificuldades (6%)		
	➤ Empenho e realização das tarefas propostas (4%)	➤ Cooperação e Participação 10%	
	➤ Cooperação em trabalhos de grupo (2%)		
	➤ Intervenções de forma adequada (oportuna e pertinente) (4%)		
	➤ Respeito pelas normas de higiene e segurança (2%)	➤ Responsabilidade 10%	
	➤ Apresentação e organização de material indispensável às actividades lectivas (2%)		
	➤ Cumprimento de tarefas (2%)		
	➤ Assiduidade (2%)		
	➤ Pontualidade (2%)		
➤ Cumprimento das regras estabelecidas (3%)	➤ Sociabilidade 10%		
➤ Respeito pelas ideias e opiniões dos outros (3%)			
➤ Estabelecimento de relações inter-pessoais (2%)			
➤ Solidariedade com os outros (2%)			

O(A) professor(a) da disciplina,



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS GÂNDARA – MAR

Escola E.B. 2,3/Sec. João Garcia Bacelar — Tocha 2011/2012

PLANIFICAÇÃO GERAL

DISCIPLINA	Cursos de Educação e Formação	ANO DE ESCOLARIDADE
TEC – Restauração, Negócio, Trabalho e Aproveitamento	<u>CEF de Hotelaria e Restauração, Tipo2</u>	2ºano -Turma D
1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO
Aulas previstas: 62 t – 46,5 h	Aulas previstas: 54 t – 40,5 h	Aulas previstas: 30 t – 22 h
<p>UFC: 1. Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração 1.2 Mise-en-place do serviço de cafetaria, balcão e mesa Aproveitamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Leitura e descodificação de documentos específicos ⇒ Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições) ⇒ Formulários de entrega (guias de remessa) ⇒ As normas de requisição dos diversos produtos (utensílios e consumíveis) ⇒ Fundamentos técnicos e procedimentos operativos específicos ao aprovisionamento ⇒ Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares ⇒ Recepção, conferência, verificação, quantitativa e qualitativa, e registo dos produtos entregues (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem) ⇒ Técnicas de verificação da qualidade e do estado dos produtos alimentares ⇒ Não conformidades e reclamações ⇒ Critérios de escolha de fornecedores ⇒ Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa ⇒ Boas práticas de higiene e segurança 	<p>UFC: 1. Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração 1.4 Preparação e execução do serviço de cafetaria, balcão e mesa</p> <p>Requisições, controlo de custos e facturação de serviços:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ As normas de requisição dos diversos produtos (utensílios e consumíveis) ⇒ Funções, formas de preenchimento e utilização da diversa documentação ou suportes informáticos específicos ⇒ Registo ⇒ Transmissão ⇒ Controlo das requisições e fornecimentos internos e externos (requisições à cozinha, cafetaria, economato bar, etc.) ⇒ Folhas de transferência ⇒ Folhas de quebras ⇒ Outros ⇒ Objectivos, documentos e procedimentos do controlo de custos ⇒ Conceitos de rentabilidade de produtos alimentares e de bebidas, rácios, taxas de lucro, capitações 	<p>UFC: 1. Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração 1.4 Preparação e execução do serviço de cafetaria, balcão e mesa</p> <p>Requisições, controlo de custos e facturação de serviços (cont):</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Normas básicas de contabilização e facturação ⇒ Meios e processos de cálculo, contabilização e facturação (manuais, máquinas de calcular, suportes informáticos) ⇒ A cobrança através por diversos meios (cartões de débito e de crédito, cheques e dinheiro) ⇒ Normas e comportamentos de despedida do cliente após o pagamento ⇒ Boas práticas de higiene e segurança

A Professora da disciplina: Emília Coelho

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO dos Cursos de Educação Formação

Cursos de Educação e Formação CEF de Hotelaria e Restauração, Tipo2

Disciplina de TEC - Restauração, Negócio, Trabalho e Aprovisionamento

Ano Lectivo de 2011/2012

	INDICADORES	Totais	
Domínio Cognitivo (Competências/ Conhecimentos)	▪ Testes de Avaliação	30 %	60 %
	▪ Trabalhos desenvolvidos na aula + Questões aula	5 %	
	▪ Trabalhos Individuais/Grupo	25 %	
Atitudes e Valores	<u>Autonomia</u> <ul style="list-style-type: none">• Facilidade na tomada de decisões;• Realização de tarefas sem a ajuda contínua de outrem;• Independência na tomada de atitudes.	10 %	40 %
	<u>Responsabilidade</u> <ul style="list-style-type: none">• Respeito e preservação do património da Escola;• Organização do material escolar;• Apresentação de material indispensável às actividades lectivas;• Cumprimento dos compromissos assumidos;• Assiduidade;• Pontualidade;• Auto-avaliação.	10 %	
	<u>Cooperação e participação</u> <ul style="list-style-type: none">• Empenho e interesse na realização das actividades propostas;• Cooperação em trabalhos de grupo;• Intervenções adequadas e oportunas.	10 %	
	<u>Sociabilidade</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Cumprimento das regras estabelecidas;▪ Respeito pelas ideias e opiniões dos outros;▪ Estabelecimento de relações inter-pessoais;▪ Solidariedade com os colegas.	10 %	



EB2,3/ Sec. João Garcia Bacelar



Sede do Agrupamento de Escolas Gândara Mar - Tocha
Curso de Hotelaria e Restauração, Serviço de Mesa, Tipo 2

**PLANIFICAÇÃO GERAL DE LÍNGUA PORTUGUESA
 2011/2012**

Disciplina	Manual adotado	Ano de Escolaridade
Língua Portuguesa	<i>Língua Portuguesa – CEF</i> , Porto Editora	2.º D-CEF
1.º Período	2.º Período	3.º Período
Aulas Previstas: 48	Aulas Previstas: 46	Aulas Previstas: 26
<p>Textos narrativos/descritivos: - Literatura de viagens/aventuras</p> <p>Leitura da narrativa integral <i>A Odisseia de Homero</i>, adaptação de João de Barros</p> <p>Reconhecimento e caracterização das diferentes categorias e modos de expressão literária</p> <p>Programação da produção escrita e oral</p> <p>Visionamento de um filme de aventuras</p> <p>Conhecimento Explícito da Língua: morfologia e sintaxe</p> <p>P.N.L.</p> <p>P.A.A.A.</p>	<p>Texto dramático: - <i>Auto da Barca do Inferno</i> de Gil Vicente</p> <p>Contextualização históricossocial da obra e do autor</p> <p>Leitura e análise de algumas cenas do auto vicentino</p> <p>Distinção entre as dimensões lúdica e moralizadora na obra</p> <p>Consolidação de conhecimentos sobre o texto dramático</p> <p>Conhecimento Explícito da Língua: morfologia e sintaxe</p> <p>P.N.L.</p> <p>P.A.A.A.</p>	<p>Texto épico: - <i>Os Lusíadas</i> de Luís de Camões</p> <p>Reconhecimento de aspetos gerais do contexto histórico-cultural de Camões</p> <p>Interpretação de alguns episódios da epopeia camoniana</p> <p>Identificação de recursos expressivos utilizados pelo poeta</p> <p>Conhecimento Explícito da Língua: morfologia e sintaxe</p> <p>P.N.L.</p> <p>P.A.A.A.</p>

A Professora: Eneida Roldão Alferes

DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS
Critérios de Avaliação da Disciplina de Língua Portuguesa



Ensino Básico - 2011/ 2012

2.º D - CEF

COMPETÊNCIAS/CONHECIMENTOS – 60%		
Comunicação Oral		
Compreensão Oral		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compreensão de enunciados orais diversos ✓ Capacidade de retenção e seleção de informação 		
Expressão Oral		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Correção linguística ✓ Riqueza vocabular ✓ Organização do discurso ✓ Espírito crítico 		
Comunicação Escrita		
Compreensão Escrita		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compreensão de documentos diversos ✓ Capacidade de análise e interpretação 		
Expressão Escrita		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidade de construção de textos/modelos que exijam técnicas específicas de elaboração ✓ Capacidade de escrever com correção e clareza (caligrafia, ortografia, organização do texto, pontuação, construção frásica, riqueza vocabular, espírito crítico). 		
Leitura		
Recreativa, orientada, para informação e estudo		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aplicação de técnicas de leitura (dicção, entoação, fluência, ritmo, tom) ✓ Capacidade de análise, interpretação e seleção de informação 		
Funcionamento da Língua		
Conhecimento e aplicação de estruturas linguístico-gramaticais do Português padrão		
Processos / Instrumentos de avaliação		
Oralidade		10%
Trabalhos escritos, oficinas de escrita, tratamento de informação, questões aula, fichas formativas		10%
Testes		40%
ATITUDES E VALORES – 40%		
Autonomia		10%
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realização das tarefas sem a ajuda contínua de outrem ✓ Persistência na realização das tarefas/capacidade para ultrapassar as dificuldades 	4% 6%	
Cooperação e participação		10%
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Empenho e realização das tarefas propostas ✓ Cooperação em trabalhos de grupo ✓ Intervenção adequada (oportuna e pertinente) 	4% 2% 4%	
Responsabilidade		10%
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Respeito pelas normas de higiene ✓ Apresentação e organização de material indispensável às atividades letivas ✓ Cumprimento de tarefas ✓ Assiduidade ✓ Pontualidade ✓ Auto e heteroavaliação 	1% 2% 2% 2% 2% 1%	
Sociabilidade		10%
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cumprimento das regras estabelecidas ✓ Respeito pelas ideias e opiniões dos outros ✓ Estabelecimento de relações interpessoais ✓ Solidariedade com os outros 	3% 3% 2% 2%	

A Professora: *Eneida Roldão Alferes*

Escola E.B. 2,3/Sec. João Garcia Bacelar – Tocha

2011/12

PLANIFICAÇÃO GERAL

DISCIPLINA	MANUAL ADOPTADO	ANO DE ESCOLARIDADE
Inglês	Inglês CEF mód 3,4 Porto Editora	2ºD - CEF tipo 2
1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO
Aulas Previstas: 53	Aulas Previstas: 45	Aulas Previstas: 34
<p>Módulo 3– Padrões de Vida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Países e nacionalidades • Viagens e férias • Lojas e compras <ul style="list-style-type: none"> • Flexão de nomes: contáveis, massivos • Usos de genitivo • Usos de pronomes: indefinidos, quantitativos • Determinantes: omissão de artigo: <i>go by car, be in bed...</i> (com nomes de refeições, instituições, ...) • Flexão de adjectivos: comparativos e superlativos • Verbos: <ul style="list-style-type: none"> - Passado Simples • Frase simples: interrogativa, negativa • Prosódia: entoação, ritmo, acento 	<p>Módulo 3– Padrões de Vida</p> <p>(Cont.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comidas e bebidas • Festividades e música <p>Módulo 4 – Comunicação e Sociedade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transportes e vias de comunicação • A comunicação interpessoal • Os <i>media</i> • ... <ul style="list-style-type: none"> • Nomes: concreto vs. abstracto • Determinantes: possessivos, interrogativos e demonstrativos • Verbos: <ul style="list-style-type: none"> - Passado Simples - <i>Perfect</i>: Presente • Advérbios: formação de advérbios • Preposições: movimento • Conjunções coordenativas • Frase complexa composta por coordenação • Prosódia: entoação, ritmo, acento 	<p>Módulo 4 – Comunicação e Sociedade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transportes e vias de comunicação • A comunicação interpessoal • Os <i>media</i> • ... <ul style="list-style-type: none"> • Advérbios: formação de advérbios • Conjunções coordenativas • Frase complexa composta por coordenação • Prosódia: entoação, ritmo, acento

Escola E.B. 2,3/Sec. João Garcia Bacelar – Tocha

2011/12

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Departamento de Línguas

2011/2012

TÉCNICAS/ INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE LÍNGUA ESTRANGEIRA 9º - CEF tipo 2		COEFICIENTE DE PONDERAÇÃO
COMPETÊNCIAS A AVALIAR NO DOMÍNIO COGNITIVO		60%	
Testes (com data marcada) ; Fichas (com ou sem pré-aviso); Outras actividades possíveis: composições, trabalhos de pesquisa, trabalhos de grupo/pares .	Leitura/Compreensão escrita: <ul style="list-style-type: none"> • Apreender o(s) sentidos de vários tipos de textos; • Compreender um texto em língua corrente sobre assuntos do quotidiano; • Compreender mensagens, cartas, postais e formulários simples. 	20%	35%
	Expressão escrita: <ul style="list-style-type: none"> • Produzir textos de acordo com necessidades específicas de comunicação; • Escrever de forma organizada e com correcção linguística; • Usar vocabulário adequado à situação de comunicação; • Utilizar em situações de uso os conhecimentos de estrutura e funcionamento da língua. 	15%	
Observação directa da interacção verbal; Situações formais orientadas (10%) .	Compreensão oral: <ul style="list-style-type: none"> • Captar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ as ideias gerais; ▪ a(s) ideia(s) principal(ais); ▪ a(s) ideia(s) secundária(s); • Compreender discursos produzidos por falantes nativos; • Identificar a intenção comunicativa dos discursos ouvidos. 	10%	25%
Observação directa da interacção verbal; Situações formais orientadas (10%) ; Avaliação da leitura (5%) .	Expressão oral: <ul style="list-style-type: none"> • Produzir discursos variados tendo em conta: <ul style="list-style-type: none"> ▪ a situação de comunicação; ▪ a pertinência e a oportunidade da intervenção; • Expressar-se com correcção, utilizando as estruturas da língua e o vocabulário adequados à situação de comunicação; • Ler textos simples, respeitando o sistema fonológico e prosódico da língua estrangeira. 	10% 5%	
ATTITUDES E VALORES A AVALIAR NO DOMÍNIO RELACIONAL		40%	
Observação directa	Autonomia: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realização da maioria das tarefas sem a ajuda contínua de outrem; ▪ Persistência na realização das tarefas/capacidade para ultrapassar as dificuldades. 	4% 6%	40%
	Cooperação e Participação: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Empenho e realização das tarefas propostas; ▪ Cooperação em trabalhos de grupo; ▪ Intervenção adequada (oportuna e pertinente). 	4% 2% 4%	
	Responsabilidade: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Respeito pelas normas de higiene e segurança; ▪ Apresentação e organização de material indispensável às actividades lectivas; ▪ Cumprimento de tarefas; ▪ Assiduidade; ▪ Pontualidade; ▪ Auto e hetero-avaliação. 	1% 2% 2% 2% 2% 1%	
	Sociabilidade: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cumprimento das regras estabelecidas; ▪ Respeito pelas ideias e opiniões dos outros; ▪ Estabelecimento de relações interpessoais; ▪ Solidariedade com os outros. 	3% 3% 2% 2%	



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu



PROGRAMA OPERACIONAL
POTENCIAL HUMANO

EB2,3/ Sec. João Garcia Bacelar



QUADRO
DE REFERÊNCIA
ESTRATÉGICO
NACIONAL
2007-2013

Sede do Agrupamento de Escolas Gândara Mar - Tocha

Curso de Hotelaria e Restauração, Serviço de Mesa, Tipo 2



PLANIFICAÇÃO GERAL

DISCIPLINA	Ano letivo 2011/2012	ANO DE ESCOLARIDADE
C.M.A.		2º ano -Turma D
1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO
Aulas Previstas: 62 aulas	Aulas Previstas: 56 aulas	Aulas Previstas: 35 aulas
<p>Dimensão da Empregabilidade:</p> <p>Empregabilidade II: Mudanças Profissionais e Mercado de Trabalho;</p> <p>Dimensão Social e Cultural:</p> <p>Discriminação e Racismo: Todos Diferentes, Todos Iguais;</p> <p>Dimensão Política e Jurídica:</p> <p>Direitos Humanos: A Longa História dos Direitos e Liberdades</p>	<p>Dimensão Política e Jurídica:</p> <p>Lusofonia: A Língua Portuguesa para além de Portugal;</p> <p>Direitos de Cidadania: o Direito de Todos termos Direitos;</p> <p>Dimensão Económica e Ambiental:</p> <p>Redução das Desigualdades: A Luta contra a Pobreza;</p>	<p>Dimensão Social e Cultural:</p> <p>Género e Igualdade: Todos os Homens são Livres, e as Mulheres?</p> <p>Dimensão Política e Jurídica:</p> <p>Organização do Estado Democrático: A Nossa Democracia;</p>

A Professora da disciplina: Paula Dias

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO dos Cursos de Educação Formação

Disciplina de Cidadania e Mundo Actual

Ano Letivo de 2011/2012

	INDICADORES	Totais	
Domínio Cognitivo (Competências/ Conhecimentos)	▪ Testes e Questões de Aula	50 %	60 %
	▪ Actividades/Trabalhos desenvolvidos na aula e trabalhos de casa	10 %	
	▪ Trabalhos de pesquisa/selecção e tratamento da informação		
	▪ Participação oral		
Atitudes e Valores	<u>Autonomia</u> <ul style="list-style-type: none">• Facilidade na tomada de decisões• Realização de tarefas sem a ajuda contínua de outrem• Independência na tomada de atitudes	10 %	40 %
	<u>Responsabilidade</u> <ul style="list-style-type: none">• Respeito e preservação do património da Escola• Organização do material escolar• Apresentação de material indispensável às actividades lectivas• Cumprimento dos compromissos assumidos• Assiduidade• Pontualidade• Auto-avaliação	10 %	
	<u>Cooperação e participação</u> <ul style="list-style-type: none">• Empenho e interesse na realização das actividades propostas• Cooperação em trabalhos de grupo• Intervenções adequadas e oportunas	10 %	
	<u>Sociabilidade</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Cumprimento das regras estabelecidas;▪ Respeito pelas ideias e opiniões dos outros;▪ Estabelecimento de relações inter-pessoais;▪ Solidariedade com os colegas.	10 %	

A Professora,

Paula Dias

PLANIFICAÇÃO GERAL

DISCIPLINA	MANUAL ADOPTADO	ANO DE ESCOLARIDADE
MATEMÁTICA – CEF	MATEMÁTICA APLICADA CEF – MÓDULOS 12, 13, 14, 15	2º ANO (TURMA D)
1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO
Aulas Previstas: 48	Aulas Previstas: 46	Aulas Previstas: 36
FUNÇÕES E GRÁFICOS TRIÂNGULO RECTÂNGULO	TRIÂNGULO RECTÂNGULO GEOMETRIA DO CÍRCULO	GEOMETRIA DO CÍRCULO APROXIMAÇÕES e INEQUAÇÕES

CRITÉRIOS GERAIS DE AVALIAÇÃO

1- Conhecimentos/ Competências

- ❖ testes de avaliação + questão-aula – 45%
- ❖ actividades/trabalho de aula – 10%
- ❖ realização de trabalhos de casa – 5%

60%

2- Atitudes e Valores

- ❖ autonomia – 10%
- ❖ cooperação e participação – 10 %
- ❖ responsabilidade – 10%
- ❖ sociabilidade – 10%

40%

PLANIFICAÇÃO GERAL

DISCIPLINA	MANUAL ADOPTADO	ANO DE ESCOLARIDADE
Francês	_____	2ºD – Módulo 2
1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO
Aulas Previstas: 24	Aulas Previstas: 23	Aulas Previstas: 18
<p>Conteúdos Temáticos :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Types de logement et d'entreprises • Les pièces d'une habitation, les différents espaces d'une entreprise ou d'un commerce <p>Conteúdos Gramaticais :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nom: variations morphologiques • Expansion du nom: adjectifs(variations morphologiques et degrés de comparaison) • Déterminants possessifs et démonstratifs 	<p>Conteúdos Temáticos :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ameublement • Location/Achat • Milieu environnant: quartier, commerce, jardins, services <p>Conteúdos Gramaticais :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pronoms personnels (sujet et COD) • Modes et temps verbaux: <ul style="list-style-type: none"> - indicatif: présent, passé composé, passé récent, imparfait, futur - subjonctif présent • Types et formes de phrase 	<p>Conteúdos Temáticos :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Éléments de service: ascenseur, chauffage, charges, etc. • Les nombres ordinaux et cardinaux <p>Conteúdos Gramaticais :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adjectifs, adverbes et pronoms interrogatifs • Prépositions, adverbes, expressions de localisation dans l'espace et le temps

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

TÉCNICAS/ INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE LÍNGUA ESTRANGEIRA Francês – 2011-2012 Cursos de Educação e Formação	COEFICIENTE DE PONDERAÇÃO
	COMPETÊNCIAS A AVALIAR NO DOMÍNIO COGNITIVO	
Testes (com data marcada); Fichas (com ou sem pré-aviso); Outras actividades possíveis: composições, trabalhos de pesquisa, trabalhos de grupo/pares...	Leitura/Compreensão escrita: <ul style="list-style-type: none"> • Apreender o(s) sentidos de vários tipos de textos; • Compreender um texto em língua corrente sobre assuntos do quotidiano; • Compreender mensagens, cartas, postais, e formulários simples; 	20
	Expressão escrita: <ul style="list-style-type: none"> • Produzir textos de acordo com necessidades específicas de comunicação; • Escrever de forma organizada e com correcção linguística; • Usar vocabulário adequado à situação de comunicação; • Utilizar em situações de uso os conhecimentos de estrutura e funcionamento da língua. 	20
Observação directa da interacção verbal; Situações formais orientadas; Avaliação da leitura.	Compreensão oral: <ul style="list-style-type: none"> • Captar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ as ideias gerais; ▪ a(s) ideia(s) principal(ais); ▪ a(s) ideia(s) secundária(s); • Compreender discursos produzidos por falantes nativos; • Identificar a intenção comunicativa dos discursos ouvidos. 	10
Observação directa da interacção verbal; Situações formais orientadas; Avaliação da leitura.	Expressão oral: <ul style="list-style-type: none"> • Produzir discursos variados tendo em conta: <ul style="list-style-type: none"> ▪ a situação de comunicação; ▪ a pertinência e a oportunidade da intervenção; ▪ as opiniões alheias; • Expressar-se com correcção, utilizando as estruturas da língua e o vocabulário adequados à situação de comunicação; • Ler textos diversificados, respeitando o sistema fonológico e prosódico da língua estrangeira. 	10
	ATITUDES E VALORES A AVALIAR NO DOMÍNIO RELACIONAL	
Observação directa	Autonomia:	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realização da maioria das tarefas sem a ajuda contínua de outrem; ▪ Persistência na realização das tarefas/capacidade para ultrapassar as dificuldades. 	10
	Cooperação e Participação:	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empenho e realização das tarefas propostas; ▪ Cooperação em trabalhos de grupo; ▪ Intervenção adequada (oportuna e pertinente). 	10
	Responsabilidade:	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respeito pelas normas de higiene e segurança; ▪ Apresentação e organização de material indispensável às actividades lectivas; ▪ Cumprimento de tarefas; ▪ Assiduidade; ▪ Pontualidade; ▪ Auto e hetero-avaliação. 	10
	Sociabilidade:	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cumprimento das regras estabelecidas; ▪ Respeito pelas ideias e opiniões dos outros; ▪ Estabelecimento de relações interpessoais; ▪ Solidariedade com os outros. 	10



PLANIFICAÇÃO GERAL / 2 ANOS

Referencial de Formação: CEF de Mesa / Bar	Acção n.º 1-250	Período: 4º-6º
---	------------------------	-----------------------

Domínio : Mesa -Bar		
Formador(a): Paulo Rodrigo Freire da Silva	Data: 2011/2012	Rubrica:

Objectivos Gerais:

- Organizar/preparar o serviço de restaurante (Continuação)
- Proceder ao acolhimento e atendimento dos clientes (Continuação)
- Executar os diferentes serviços de mesa: à inglesa, à francesa, à americana e à russa (Continuação)
- Executar o serviço de mesa em situações especiais - *buffets*, banquetes, *cocktails*, pequenos-almoços, *room-service*, confecções de sala – e o serviço de bar
- Efectuar o acompanhamento e a facturação do serviço prestado
- Identificar as características da restauração e organizar o serviço de mesa com vista à actividade diária.
- Interpretar o serviço de bar como área de interesse económico e de trabalho
- Reconhecer, caracterizar e servir Vinhos.
- Identificar e servir bebidas diversas, aperitivos e entradas
- Servir pratos principais e bebidas de acompanhamento



Objectivos Específicos	Conteúdos Teórico / Práticos	Métodos e Actividades Pedagógicas	Recursos Didácticos	Forma de Avaliação	Duração (Horas)
Tipos de estabelecimentos de restauração, suas principais características e legislação	Teórico	Legislação e Projectão de Slides Fotografias e Vídeos	Vídeo Projector	Escrita	2
Funções e normas gerais de funcionamento de um restaurante ou um bar e respectiva estrutura hierárquica	Teórico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector	Escrita	10
Funções do profissional e respectiva hierarquia	Teórico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector	Escrita	10
Equipamentos e utensílios necessários ao normal funcionamento de um Restaurante	Teórico e Prático	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Oral	10
Estrutura e composição das cartas de restaurante, vinhos e cartas de bar	Teórico e Prático	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Apresentação de Trabalho Individual	10
Leitura e descodificação de documentos específicos As normas de requisição dos	Teórico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector	Escrita	5



diversos produtos					
A restauração como actividade económica A restauração como área de trabalho	Teórico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector	Escrita	5
Avaliação			Teste de Avaliação	Escrita	3
-Princípios de funcionamento do mobiliário e equipamentos -Funções e formas de utilização do material e utensílios do serviço de mesa -Material e utensílios necessários ao serviço de mesa e de bar	Teórico e Pratico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Escrita e Prática	10
Armazenamento, acondicionamento e conservação	Teórico e Pratico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Escrita e Prática	5
Regras de higiene pessoal e de indumentária	Teórico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios		5
Técnicas de preparação da sala para o serviço de mesa	Teórico e Pratico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Prático	30



Técnicas de preparação dos espaços físicos do bar	Teórico e Pratico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Prático	10
-Tipos de vinhos/sua classificação Branco, tintos, verdes, rose, espumantes, espumosos e outros -Importância da valorização dos vinhos portugueses	Teórico e Pratico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Escrita e Prática	5
- Regiões demarcadas portuguesas e características dos respectivos Vinhos - Compatibilidade entre vinhos e alimentos	Teórico e Pratico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Escrita e Prática	5
- Modos de conservação dos vinhos -Tecnologia dos equipamentos e utensílios - Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho - Armazenamento e conservação dos equipamentos e utensílios	Teórico	Projectão de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios		3



utilizados					
<p>Normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos de mesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regras para servir os diversos tipos de vinho - Procedimentos de transporte - Temperaturas a que devem ser servidos <ul style="list-style-type: none"> - A apresentação e o desenvolver da garrafa <ul style="list-style-type: none"> - Decantação - O verter do vinho - A degustação - Boas práticas de higiene 	Teórico e Prático	Projecção de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Prático	20
Avaliação			Teste de Avaliação	Escrita	3
- Composição e caracterização dos couverts	Teórico	Projecção de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Escrita e Prática	10
<ul style="list-style-type: none"> - A classificação geral das bebidas - alcoólicas e não alcoólicas -Bebidas que podem ser servidas como aperitivo e suas características 	Teórico	Projecção de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Escrita e Prática	20



<ul style="list-style-type: none"> - Aperitivos sólidos, seus modos de preparação, acondicionamento e Serviço - Alimentos que podem ser servidos como entradas 	Teórico	Projecção de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios		10
<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de copos apropriados a cada bebida <ul style="list-style-type: none"> – Armazenamento e conservação - Serviço de apoio ao serviço de restaurante <ul style="list-style-type: none"> – Funcionamento e serviços prestados pela cozinha e cave dia – Circuitos de serviço - recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas 	Teórico e Prático	Projecção de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Prático	30
Avaliação			Teste de Avaliação	Escrita	3
<ul style="list-style-type: none"> - Bebidas que podem ser servidas como acompanhantes de refeições e suas características - Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios <ul style="list-style-type: none"> – Características dos produtos 	Teórico	Projecção de Slides E Quadro	Vídeo Projector e Utensílios	Escrita e Prática	10





Escola Básica 2,3/Sec. João Garcia Bacelar-Tocha
Curso de Educação Formação Hotelaria e Restauração ,Serviço de Mesa, Tipo 2
Ano Lectivo 2010/2011-1ºD

alimentares e outras matérias-primas – Iguarias fornecidas pela cozinha – Produtos gustativos					
Avaliação			Teste de Avaliação	Escrita	3