



SÍNTESE DE PLANIFICAÇÃO ANUAL

Aulas previstas / Período	1	Nº de aulas	2	Nº de aulas	3	Nº de aulas
	30 [±]		24 [±]		18 [±]	
Conteúdos Programáticos ¹	<p>Módulo 3 – RESTAURANTE - BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> Cartas de restaurante e de bar; Gastronomia internacional, nacional e regional, com particular ênfase na gastronomia regional. <p>LÍNGUA INGLESA</p> <ul style="list-style-type: none"> Vocabulário relacionado com o restaurante-bar; Itens gramaticais e funções da linguagem relevantes. 	30 aulas	<p>Realização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT) (+/- 9 semanas)</p> <p>Módulo 3 – RESTAURANTE - BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> Cartas de restaurante e de bar; Gastronomia internacional, nacional e regional, com particular ênfase na gastronomia regional. <p>LÍNGUA INGLESA</p> <ul style="list-style-type: none"> Vocabulário relacionado com o restaurante-bar; Itens gramaticais e funções da linguagem relevantes. 	6 aulas	<p>Módulo 3 – RESTAURANTE - BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> Cartas de restaurante e de bar; Gastronomia internacional, nacional e regional, com particular ênfase na gastronomia regional. <p>LÍNGUA INGLESA</p> <ul style="list-style-type: none"> Vocabulário relacionado com o restaurante-bar; Itens gramaticais e funções da linguagem relevantes. 	14 aulas

A avaliação é modular e é feita de acordo com os seguintes instrumentos e critérios de avaliação:

Instrumentos e critérios de avaliação						
	Testes / provas escritos/as de avaliação	50%	<ul style="list-style-type: none"> Testes de compreensão oral Oralidade formal Observação direta de: <ul style="list-style-type: none"> - atividades de expressão oral em contexto de sala de aula; -apresentação de trabalhos de pesquisa e projeto; debates;dramatizações. 	40%	Observação direta de: <ul style="list-style-type: none"> - empenho; -organização na aprendizagem; -relacionamento interpessoal. 	10%

MATERIAL BÁSICO PARA A AULA

Fichas de trabalho e fotocópias fornecidas pelo professor, caderno diário, material de escrita

OBS. A ordem dos conteúdos poderá ser alterada de acordo com a especificidade das turmas e com articulações disciplinares.