

PROVA 302

INFORMAÇÃO - PROVA DE EXAME DE EQUIVALÊNCIA À FREQUÊNCIA (Dec.-Lei n.º 139/2012, de 5 de julho) Prova Escrita e Prática	BIOLOGIA 12ºANO 2014/2015 1.ª e 2.ª Fases Curso Científico- Humanístico de Ciências e Tecnologias
---	---

1. OBJETO DE AVALIAÇÃO

Objetivos gerais

A avaliação incidirá sobre as competências necessárias para o cumprimento/consecução dos seguintes **objetivos gerais**:

- conhecer, compreender e ser capaz de utilizar conceitos da Biologia para interpretar cientificamente aspetos do funcionamento do corpo humano, fenómenos naturais e situações resultantes da interação do Homem com o ambiente;
- analisar, organizar e avaliar criticamente informação obtida em fontes diversas;
- aplicar estratégias pessoais na resolução de situações problemáticas, o que inclui a formulação de hipóteses, a análise de resultados, assim como a sua discussão;
- ponderar argumentos de natureza diversa, sendo capaz de diferenciar pontos de vista e de distinguir explicações científicas de explicações não científicas, com vista a posicionar-se face a controvérsias sociais que envolvam conceitos de Biologia ou de Biotecnologia;
- compreender que os processos de investigação em Biologia e em Biotecnologia são influenciados pelos problemas que afetam as sociedades em cada momento histórico, assim como pelos seus interesses de natureza política e económica;
- analisar implicações do desenvolvimento da Biologia e das suas aplicações tecnológicas na qualidade de vida dos seres humanos.
- conceção e realização de atividades laboratoriais e/ ou experimentais e respetiva interpretação de resultados.

Conteúdos

Os conteúdos a avaliar **abrangem as cinco unidades** que constam do Programa da disciplina e a **cotação atribuída aos conteúdos concetuais e procedimentais** das diferentes unidades **distribuir-se-á conforme a tabela** seguinte:

PARTE TEÓRICA (70%)	UNIDADE PROGRAMÁTICA	COTAÇÃO
	1 – REPRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DA FERTILIDADE	40 a 50 pontos
	2 – PATRIMÓNIO GENÉTICO	40 a 50 pontos
	3 – IMUNIDADE E CONTROLO DE DOENÇAS	40 a 50 pontos
	4 – PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE	10 a 20 pontos
	5 – PRESERVAR E RECUPERAR O MEIO AMBIENTE	35 a 45 pontos
TOTAL		200 Pontos
PARTE PRÁTICA (30%)	4 – PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE	200 pontos
TOTAL		200 Pontos

Importa salientar ainda que a avaliação, numa disciplina em que se pretende uma visão integrada dos diferentes conteúdos programáticos, deve refletir essa integração de acordo com a sua explicitação no programa da disciplina, não separando os Temas/Unidades em grupos estanques.

2. CARACTERÍSTICAS E ESTRUTURA DA PROVA

A prova é única, mas constituída por uma componente teórica (70% da cotação) e uma componente prática (30% da cotação). Cada componente é cotada de 0 a 200 pontos, sendo o arredondamento feito apenas na classificação final da prova. A classificação final da prova é calculada pela média ponderada dos pesos atribuídos a cada uma das componentes.

A componente teórica da prova inclui conjuntos de itens que têm como suporte informações que podem ser fornecidas sob a forma de textos, figuras, tabelas, gráficos, etc. Cada conjunto apresenta itens que podem ser de diferentes tipos, em número variável, ou ainda ser relativos a mais do que uma das unidades programáticas.

Cada conjunto pode ser constituído por itens de resposta fechada (por exemplo, verdadeiro/falso, ordenamento, associação ou escolha múltipla) ou por itens de resposta aberta (de composição curta), de acordo com as competências a avaliar.

Assim, um conjunto de itens pode basear-se, por exemplo, na descrição de uma situação/experiência relacionada com o processo de construção da Ciência, com a vida quotidiana, com o Ambiente ou com a Tecnologia, não constituindo esta uma lista exaustiva. Os dados permitirão mobilizar conceitos de Biologia abordados em qualquer uma das cinco unidades do programa da disciplina.

A partir dos dados fornecidos, pode solicitar-se, por exemplo: a interpretação dos mesmos; a justificação de determinadas situações/resultados; a formulação de hipóteses; a crítica de procedimentos, com proposta de alterações; a previsão de resultados em situações experimentais diferentes das apresentadas; a identificação de aplicações sociais e tecnológicas de determinado conceito/processo; a elaboração de pequenos textos que expliquem cientificamente determinada situação.

A componente prática da prova é constituída por planeamento e execução de atividades laboratoriais e /ou de cariz experimental, que evidenciem processos na produção e conservação de alimentos, bem como de fatores que condicionam a atividade metabólica de microrganismos envolvidos e a atuação de enzimas, bem como análise e interpretação dos resultados obtidos.

3. CRITÉRIOS GERAIS DE CLASSIFICAÇÃO

Apresentam-se, em seguida, critérios gerais relativos à prova de exame desta disciplina:

- As classificações a atribuir a cada item são obrigatoriamente:
 - um número inteiro de pontos;
 - um dos valores apresentados nos respetivos critérios específicos de classificação.
- Todas as respostas dadas pelos examinandos devem estar legíveis e devidamente referenciadas de uma forma que permita a sua identificação inequívoca. Caso contrário, é atribuída a cotação de zero pontos à(s) resposta(s) em causa.
- Se o examinando responder ao mesmo item mais do que uma vez, deve eliminar, clara e inequivocamente, a(s) resposta(s) que considerar incorreta(s).
- Nos itens de **resposta aberta**, os critérios de classificação estão organizados por níveis de desempenho.
O enquadramento das respostas num determinado nível de desempenho contempla aspetos relativos aos conteúdos, à organização lógico-temática e à utilização de linguagem científica, expressos nos critérios específicos.
Neste tipo de itens, se a resposta incluir tópicos excedentes relativamente aos pedidos, deve ser atribuída a cotação prevista, desde que o examinando aborde os estipulados, e os excedentes não os contrariem. No caso de a resposta apresentar contradição entre tópicos excedentes e tópicos estipulados, não deve ser atribuída qualquer cotação a estes últimos.
- Nos itens de **escolha múltipla**, é atribuída a cotação total à resposta correta, sendo as respostas incorretas (que incluem as que apresentam mais do que uma opção) cotadas com zero pontos.
- Nos itens de **verdadeiro/falso** e de **associação** ou de **correspondência**, a classificação a atribuir tem em conta o nível de desempenho revelado na resposta. Nos itens de associação, considera-se incorreta qualquer correspondência de mais do que um elemento da chave a uma afirmação/estrutura. Nos itens de verdadeiro/falso, serão cotadas com zero pontos as respostas em que todas as afirmações sejam avaliadas como verdadeiras ou como falsas.
- Nos itens de **ordenamento**, só é atribuída cotação se a sequência estiver integralmente correta.
- Nos itens fechados de **resposta curta**, caso a resposta contenha elementos que excedam o solicitado, só são considerados para efeito da classificação os elementos que satisfaçam o que é pedido, segundo a ordem pela qual são apresentados na resposta. Porém, se os elementos referidos revelarem uma contradição entre si, a cotação a atribuir é zero pontos.

4. MATERIAL

O examinando apenas pode utilizar na prova, como material de escrita, caneta ou esferográfica de tinta azul ou preta.
Não é permitido o uso de lápis, de «esferográfica-lápis», de corretor nem de máquina calculadora.

5. DURAÇÃO

A duração da componente teórica é de 90 minutos e a duração da componente prática é de 90 minutos, com 30 minutos de tolerância.
Ao aluno que não realize uma das componentes não pode ser atribuída qualquer classificação, pelo que fica reprovado nessa prova.