

**Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria**

Departamento de Ciências Sociais, Humanas e Expressões

**Disciplina: Economia**

Critérios Gerais	Domínio/ Tema - Ponderação	Processos de Recolha de Informação	Critérios Específicos	Áreas de Competência do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória
Conhecimentos e Aplicação 60%	Conhecimentos (20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teste de avaliação/</li> <li>• Questionário (oral/escrito) /</li> <li>• Questão-aula/</li> <li>• Quiz</li> </ul>	Adequação aos cenários de resposta Conhecimento Compreensão Rigor científico	A - Linguagens e textos B - Informação e comunicação C - Pensamento crítico e pensamento criativo D - Raciocínio e resolução de problemas E - Saber científico, técnico e tecnológico F - Relacionamento interpessoal G - Desenvolvimento pessoal e autonomia I - Sensibilidade estética e artística J - Consciência e domínio do corpo
	Tratamento da Informação/Utilização de fontes (20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalhos de pesquisa/</li> <li>• Trabalho de grupo/ou individual/</li> <li>• Caderno diário</li> </ul>	Estruturação Rigor científico Utilização da tecnologia (aplicações interativas, ou outras) Análise documental Criatividade Reflexão	
	Comunicação (20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentações orais/</li> <li>• Debates</li> </ul>	Relevância da informação e comunicação Aplicação Coesão e coerência	
Compromisso 40%		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observação direta (observação e registo das interações e atitudes dos alunos em diferentes contextos)</li> </ul>	Comportamento Responsabilidade Participação	C - Pensamento crítico e pensamento criativo D - Raciocínio e resolução de problemas E - Saber científico, técnico e tecnológico G - Desenvolvimento pessoal e autonomia H - Bem-estar saúde e ambiente I - Sensibilidade estética e artística