

Curso Profissional Técnico/a de Produção Agropecuária

Departamento de Matemática e Ciências
Experimentais

UFCD: 7594 - Métodos de Conservação e
transformação de produtos agroalimentares

Critérios Gerais	Domínio/ Tema - Ponderação	Processos de Recolha de Informação	Critérios Específicos	Áreas de Competência do Perfil dos Alunos à Saída da Esc. Obrigatória
Conhecimentos e Aplicação 60%	Conhecimentos (30%)	<ul style="list-style-type: none"> • Teste de avaliação ou • Trabalho de pesquisa 	<p>Compreensão/ Interpretação</p> <p>Coerência / pertinência / relevância da informação</p> <p>Relacionamento da informação</p> <p>Comunicação</p> <p>Criatividade</p> <p>Rigor Técnico e Científico</p> <p>Desempenho Técnico / Competências Técnicas</p> <p>Utilização de ferramentas, utensílios e equipamentos específicos</p> <p>Implementação e/ou cumprimento de requisitos, normas e/ou regras específicas</p>	<p>C - Raciocínio e resolução de problemas</p> <p>D - Pensamento crítico e criativo</p> <p>E -Relacionamento interpessoal</p> <p>F - Desenvolvimento pessoal e autonomia</p> <p>G - Bem-estar, saúde e ambiente</p> <p>H - Sensibilidade estética e artística</p> <p>I - Saber científico, técnico e tecnológico</p> <p>J - Consciência e domínio do corpo Responsável/ autónomo</p>
	Aptidões (30%)	<ul style="list-style-type: none"> • Grelha de observação direta 		
Compromisso 40%		<ul style="list-style-type: none"> • Observação direta (observação e registo das interações e atitudes dos alunos em diferentes contextos) 	<p>Comportamento</p> <p>Responsabilidade</p> <p>Participação</p>	<p>C - Pensamento crítico e pensamento criativo</p> <p>D - Raciocínio e resolução de problemas</p> <p>E - Saber científico, técnico e tecnológico</p> <p>G - Desenvolvimento pessoal e autonomia</p> <p>H - Bem-estar saúde e ambiente</p> <p>I - Sensibilidade estética e artística</p>