

Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar

Departamento de Matemática e Ciências
Experimentais

**UFCD: 8259 - Princípios de Nutrição e
Dietética**

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 (40%)	• Teste de avaliação • Questionário (oral/escrito)	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 G - Desenvolvimento pessoal e autonomia
	Aptidões (20%)	• Trabalho de grupo	Estruturação Rigor científico utilização da tecnologia (aplicações interativas, ou outras) Criatividade Reflexão	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
Compromisso 40%		• Observação direta (observação e registo das interações e atitudes dos alunos em diferentes contextos)	Comportamento (15%) Responsabilidade (15%) Colaboração (5%) Autonomia (5%)	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