

Departamento: Expressões Artísticas e Tecnológicas Disciplina: Educação Tecnológica 3º Ciclo

7.ºano (2.º semestre)

DOMÍNIOS E SUBDOMÍNIOS		AULAS PREVISTAS	
1.º PERÍODO/Intercalar1ª	<b>Tecnologia e Sociedade</b> Tecnologia e consumo	8º A	
		8º B	
		8.ºC	
	<b>Avaliação</b> Formativa-	1	
2.º PERÍODO/Natal	<b>Recursos e utilizações tecnológicas</b> Microbiologia dos alimentos Higiene e Segurança nos processos agroalimentares Sistemas de segurança alimentar Métodos de conservação	8º A	
		8º B	
		8.ºC	
<b>Processos tecnológicos</b> Processamento e tecnologias de transformação de produtos de origem vegetal- Tecnologias de transformação de hortofrutícolas Operações tecnológicas de conservação			
<b>Avaliação</b> Formativa:		1	
3.º Período/ 23 janeiro	<b>Processos tecnológicos</b> Operações tecnológicas de conservação	8º A	
		8º B	
		8.ºC	

Avaliação	1	
Formativa/Sumativa- processamentos executados e o nível das técnicas de execução / Autoavaliação		
<b>TOTAL</b>	8 A	34
	8B	34
	8 C	32

## Organização semestral

»Turmas do 1.º semestre

**Momentos de Avaliação: 1º » 1.ª reunião intercalar – avaliação qualitativa**  
**2.º » R. avaliação de 1.ºP - avaliação qualitativa**  
**3º » R. avaliação de 3.ºP - avaliação quantitativa**

»Turmas do 2.º semestre

**Momentos de Avaliação: 1º » 2.ª reunião intercalar – avaliação qualitativa**  
**2.º » R. avaliação de 2.ºP - avaliação qualitativa**  
**3º » R. avaliação de 3.ºP - avaliação quantitativa**

Departamento: Expressões Artísticas e Tecnológicas Disciplina: Educação Tecnológica 3º Ciclo

7.ºano (2.º semestre)

DOMÍNIO- Tecnologia e Sociedade

SUBDOMÍNIO- Tecnologia e consumo

META FINAL 1 - O aluno relaciona a evolução da ciência e da tecnológica com os impactos sociais e ambientais decorrentes do aumento de consumos de bens alimentares

CONTEÚDOS	DESCRIPTORIOS	ESTRATÉGIAS	AVALIAÇÃO
<b>Impacto social e ambiental das tecnologias</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vantagens, riscos e custos sociais do desenvolvimento tecnológico</li> <li>Tecnologias e políticas ambientais: a política dos 5Rs</li> <li>Importância da ciência e da tecnologia na evolução dos produtos alimentares</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exploração dos documentos de apoio às aprendizagens: Leitura, análise e reflexão dos textos;</li> <li>Observação e exploração de documentos em formato PowerPoint e vídeos.</li> <li>Resolução de ficha formativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ficha de observação direta dos alunos</li> <li>Correção e análise, ao longo das aulas, das respostas às questões das fichas de atividades (avaliação formativa)</li> </ul>
<b>Os desperdícios das sociedades na área do consumo de bens alimentares</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evolução do consumo de alimentos nas sociedades modernas</li> <li>As desigualdades na distribuição de alimentos – ODS -Missão FOME ZERO</li> <li>Os desperdícios na área do consumo de alimentos- Estratégias de minimização</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exploração dos documentos de apoio às aprendizagens: Leitura, análise e reflexão dos textos;</li> <li>Observação e exploração de documentos em formato PowerPoint e vídeos.</li> <li>Resolução de ficha formativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ficha de observação direta dos alunos</li> <li>Correção e análise, ao longo das aulas, das respostas às questões das fichas de atividades (avaliação formativa)</li> </ul>

Departamento: Expressões Artísticas e Tecnológicas Disciplina: Educação Tecnológica 3º Ciclo

7.ºano (2.º semestre)

DOMÍNIO: Recursos e utilizações tecnológicas

SUBDOMÍNIO: Higiene e Segurança nos processos agroalimentares

META FINAL 2 - O aluno executa os passos inerentes à sua higiene pessoal, dos equipamentos e das instalações

CONTEÚDOS	DESCRIPTORIOS	ESTRATÉGIAS	AValiaÇÃO
<b>Microbiologia dos alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhece os principais grupos de microrganismos – Bactérias, fungos e bolores</li> <li>• Reconhece a importância do estudo dos microrganismos para a conservação dos alimentos</li> <li>• Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos</li> <li>• Os microrganismos e os alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploração dos documentos de apoio às aprendizagens: Leitura, análise e reflexão dos textos;</li> <li>• Observação e exploração de documentos em formato PowerPoint e</li> <li>• Resolução de ficha formativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficha de observação direta dos alunos</li> <li>• Correção e análise, ao longo das aulas, das respostas às questões das fichas de atividades (avaliação formativa)</li> </ul>
<b>Higiene dos manipuladores de alimentos, dos equipamentos e das instalações</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhece as boas práticas de higiene pessoal</li> <li>• Aplica as regras de higiene pessoal, dos equipamentos e das instalações em contexto de processamento alimentar</li> <li>• Conhece as regras de conduta durante o processamento de alimentos</li> <li>• Reconhecer a importância do cumprimento das regras da higiene pessoal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploração dos documentos de apoio às aprendizagens: Leitura, análise e reflexão dos textos;</li> <li>• Observação e exploração de documentos em formato PowerPoint</li> <li>• Resolução de ficha formativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficha de observação direta dos alunos</li> <li>• Correção e análise, ao longo das aulas, das respostas às questões das fichas de atividades (avaliação formativa)</li> </ul>
<b>SUBDOMÍNIO: Métodos de conservação</b>			
<b>Meta FINAL 4- O aluno conhece os principais métodos de conservação de alimentos e consegue identifica-los nos produtos que consome diariamente</b>			
<b>Métodos de conservação de alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhece a importância dos métodos de conservação no aumento do tempo de vida dos alimentos</li> <li>• Conhece os principais métodos de conservação pelo uso do calor (pasteurização, esterilização, branqueamento, desidratação)</li> <li>• Conhece os principais métodos de conservação pelo uso do frio (refrigeração, congelação e ultracongelação)</li> <li>• Identifica os principais fatores de conservação de alimentos</li> <li>• Identifica produtos alimentares e métodos de associados</li> <li>• Métodos de produção artesanal e industrial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploração dos documentos de apoio às aprendizagens: Leitura e análise dos textos;</li> <li>• Observação e exploração de documentos em formato PowerPoint e vídeos.</li> <li>• Resolução de fichas formativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observação direta dos alunos a nível do empenho, autonomia, comportamento em trabalho de grupo, capacidade de análise documental e construção do saber</li> <li>• Correção e análise, ao longo das aulas, das respostas às questões das fichas de atividades (avaliação formativa);</li> </ul>

Departamento: Expressões Artísticas e Tecnológicas Disciplina: Educação Tecnológica 3º Ciclo

7.ºano (2.º semestre)

DOMÍNIO: Processos tecnológicos

SUBDOMÍNIO: Processamento e tecnologias de transformação de produtos de origem vegetal- Tecnologias de transformação de hortofrutícolas

META FINAL: 6- O aluno acrescenta valor a diferentes produtos de uma exploração agrícolas através de práticas inovadoras

CONTEÚDOS	DESCRITORES	ESTRATÉGIAS	AValiação
<p><b>Desenvolvimento de capacidades que permitem a utilização e valorização de diferentes produtos hortofrutícolas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica métodos de conservação necessários à transformação dos produtos hortofrutícolas</li> <li>• Seleciona matéria-prima de boa qualidade</li> <li>• Executa, sob supervisão, as operações tecnológicas inerentes aos processos de transformação de hortofrutícolas;</li> <li>• Segue o fluxograma de processamento</li> <li>• Respeita normas de higiene e segurança</li> <li>• Trabalha colaborativa e cooperativamente</li> <li>• Respeitar a conservação e proteção do meio ambiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exercitação de competências em atividades de processamento de produtos de origem vegetal;</li> <li>• Desidratação natural de ervas aromáticas;</li> <li>• Desidratação por convexão de fruta laminada;</li> <li>• Desidratação por convexão de polmes de fruta;</li> <li>• Processamento de doces em massa, doces e geleias</li> <li>• Realização das tarefas de normalização</li> <li>• Análise sensorial dos processados e preenchimento das respetivas fichas de provas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação das ficha de observação direta o decurso das atividades práticas</li> <li>• Avaliação, ao longo das aulas dos fluxogramas de processamento das diversas tecnologias realizadas;</li> <li>• Avaliação dos produtos transformados individual/grupal</li> </ul>