

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

8.ºano (1º 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

8.ºano (1º 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>	<p>Sustentabilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impacto do consumo e desigualdades sociais</li> <li>• Sustentabilidade alimentar e futuro;</li> <li>• Definição de alimento sustentável</li> </ul> <p>Produção alimentar e impacto ambiental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A pegada ecológica, hídrica e de carbono</li> <li>• Identificação de alimentos sustentáveis e respetiva pegada ambiental</li> <li>• Sustentabilidade alimentar e futuro</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>• O desperdício alimentar ao longo da cadeia alimentar</li> <li>• O processamento como forma de ultrapassar os limites impostos pela perecibilidade dos alimentos</li> <li>• Os produtos alimentares não convencionais</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

8.ºano (1º 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>Reconhece a existência de microrganismos benéficos e prejudiciais na alimentação</li> <li>Conhece a ação dos microrganismos benéficos e prejudiciais nos alimentos</li> <li>Identifica os principais alimentos e respetivos microrganismos de origem microbiológica</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>Sistemas de segurança alimentar e de gestão de qualidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Percebe a importância dos sistemas de segurança alimentar</li> <li>Analisa potenciais perigos durante o processamento, refletindo sobre a sua probabilidade, severidade e risco</li> <li>Compreende o conceito de rastreabilidade como forma de conter eventuais problemas de segurança de géneros 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</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>Conservação pelo calor, pelo frio, pela adição de produtos químicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhece os principais métodos de conservação pela adição de produtos químicos (sal, açúcar, aditivos tecnológicos, acidificação)</li> <li>Conhece o método de conservação por fermentação;</li> <li>Reconhece a importância dos métodos de conservação estudados no aumento do tempo de vida dos alimentos</li> <li>Identifica produtos alimentares e métodos de conservação 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

8.ºano (1º 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 agropecuária através de práticas inovadoras

CONTEÚDOS	DESCRIPTORIOS	ESTRATÉGIAS	AValiação
<p><b>Desenvolvimento de capacidades que permitem a utilização e valorização de diferentes produtos agrícolas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica métodos de conservação necessários à transformação dos produtos agrícolas</li> <li>• Seleciona matéria-prima de boa qualidade</li> <li>• Executa, sob supervisão, as operações tecnológicas inerentes aos processos de transformação de produtos agrícolas</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 e/ou animal;</li> <li>• Fermentação de produtos de origem vegetal e animal (química e biológica);             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolachas, pão, iogurte, queijo fresco</li> </ul> </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>