



Aulas previstas / Período	1	Nº de aulas	2	Nº de aulas	3	Nº de aulas
	[±] 28		[±] 22		[±] 10	
Conteúdos Programáticos <sup>1</sup> (UECD- 7731 e 8211)	<b>UFCD 7731 – Higiene e segurança alimentar na restauração</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Noção de microbiologia dos alimentos</li> <li>Noções de higiene</li> <li>Procedimentos de manipulação de alimentos</li> <li>Contaminação dos alimentos</li> <li>Conservação e armazenamento de géneros alimentícios</li> <li>Noções de limpeza e desinfeção</li> </ul>	28	<b>UFCD 7731 – Higiene e segurança alimentar na restauração (conclusão)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos.</li> </ul>	2	Realização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT) ( ± 9 semanas)	10
			<b>UFCD 8211 – Higiene e segurança no trabalho na restauração (conclusão)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Normas de segurança e higiene na restauração</li> <li>Condições de saúde dos profissionais da restauração</li> <li>Tipos de risco e controlo</li> </ul>		20	
A avaliação é modular e é feita de acordo com os seguintes instrumentos e critérios de avaliação:						
Instrumentos e critérios de avaliação	<ul style="list-style-type: none"> <li>Provas de avaliação escritas</li> <li>Trabalho de pesquisa</li> </ul>	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabalhos práticos com lápis e papel/laboratorial /experimental/de campo</li> <li>Fichas de trabalho</li> <li>Fichas de registo e análise das atividades experimentais</li> <li>Trabalhos individuais/ grupo;</li> <li>Grelhas de observação/verificação</li> </ul>	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observação direta de empenho,</li> <li>Organização na aprendizagem</li> <li>Relacionamento interpessoal</li> <li>Participação na comunidade escolar</li> </ul>	10%
<b>MATERIAL BÁSICO PARA A AULA</b>						

Ano letivo  
2017/2018

Disciplina: **TECNOLOGIA ALIMENTAR**  
**10º ANO- CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE**  
**RESTAURAÇÃO**  
SÍNTESE DE PLANIFICAÇÃO ANUAL

---

Caderno diário, material de escrita
-------------------------------------

**OBS.** A ordem dos conteúdos poderá ser alterada de acordo com a especificidade das turmas e com articulações disciplinares.