



TEMAS ORGANIZADORES (CONTEÚDOS DE APRENDIZAGEM) UFCDS	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS/ÁREAS DE COMPETÊNCIA DO PERFIL DO ALUNO TENDO COMO BASE O CATÁLOGO NACIONAL DE QUALIFICAÇÕES (CONHECIMENTOS/CAPACIDADES/ATITUDES)		
7731-Higiene e segurança alimentar na restauração	<ul style="list-style-type: none">Desenvolver o espírito de trabalho em equipa e as relações interpessoais.Reconhecer os princípios da nutrição e alimentaçãoClassificar os constituintes alimentares.Aplicar princípios de nutrição e dietética em ementas.Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.	Compreender os procedimentos, técnicas e conceitos; Desenvolver a capacidade de resolver problemas na área de restauração; Adquirir o vocabulário e linguagem próprios do Serviço de Restauração;	Participativo/ Colaborador/Cooperant
8211-Higiene e segurança no trabalho na restauração	<ul style="list-style-type: none">Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.Nutrição e alimentaçãoConceitosFunções da alimentaçãoConstituintes alimentaresMetabolismo	- Desenvolver confiança nas suas capacidades e conhecimentos e a capacidade de analisar o próprio trabalho e regular a sua aprendizagem.	Responsável/ Autónomo Sabedor/ Culto/ Informado Crítico/Analítico Indagador/ Investigador
8259-Princípios de nutrição e dietética	<ul style="list-style-type: none">Funções do aparelho digestivoRoda dos alimentos e grupos alimentaresAlimentação equilibrada - RegrasPrincipais erros alimentaresNecessidades diárias de nutrientesAlimentação racional	- Desenvolver persistência e autonomia em lidar com situações que envolvam o seu percurso escolar e na vida em sociedade.	Respeitador da diferença/ do outro Sistematizador/ Organizador Cuidador de si e do outro Conhecedor/sabedor Criativo Autoavaliador/Heteroavaliador (transversal às áreas)

Os instrumentos de avaliação serão diversificados e aplicados de acordo com cada um dos temas a desenvolver na formação tecnológica e o perfil das turmas. O professor pode utilizar qualquer um deles para a avaliação sumativa ou apenas com caráter formativo, dependendo do perfil e do desempenho de cada turma.

Os **conhecimentos e capacidades** (com uma ponderação de 60%) as **atitudes** (com uma ponderação de 40%), **com exceção das fichas de avaliação e questões de aula**, que será atribuída classificação apenas nos conhecimentos e capacidades

Instrumentos de Avaliação	PONDERAÇÃO DOS INSTRUMENTOS NA AVALIAÇÃO SUMATIVA
Fichas de avaliação Trabalhos Individuais ou de Grupo Portefólio	60%
Questões de aula Tarefas de Investigação Trabalhos Individuais ou de Grupo Execução de trabalhos individuais ou de grupo	40%