

Filipe Santos

PLANIFICAÇÃO |

Curso Profissional de Técnico de Qualidade



Ano Letivo 2023|24

Curso Profissional de Técnico de Controlo de Qualidade Alimentar
11.º C

CRESCIMENTO MICROBIANO | MÓDULO 1721

ÁREAS DE COMPETÊNCIAS DO PERFIL DOS ALUNOS

Linguagens e textos (A)	Informação e comunicação (B)	Raciocínio e resolução de problemas (C)	Pensamento crítico e pensamento criativo (D)	Relacionamento interpessoal (E)
Desenvolvimento pessoal e autonomia (F)	Bem-estar, saúde e ambiente (G)	Sensibilidade estética e artística (H)	Saber científico, técnico e tecnológico (I)	Consciência e domínio do corpo (J)

OPERACIONALIZAÇÃO DAS APRENDIZAGENS ESSENCIAIS (AE)

CONCEITOS-CHAVE | IDEIAS-CHAVE

METABOLISMO; RESPIRAÇÃO AERÓBIA; RESPIRAÇÃO ANAERÓBIA; FERMENTAÇÃO; ENZIMAS; SEROLOGIA MICROBIANA

TEMA ORGANIZADOR	Competências Profissionais	Competências Técnicas Essenciais à Saída do Curso	ESTRATÉGIAS	AVALIAÇÃO	CALENDARIZAÇÃO	DESCRIPTORIOS DO PERFIL DO ALUNO
<p>Segurança Alimentar</p> <p>Perigos Alimentares</p> <p>Pré-requisitos do Sistema HACCP</p> <p>O Sistema HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> Distinguir as principais vias do metabolismo energético dos microrganismos 	<p>CONHECIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Metabolismo microbiano Respiração aeróbia e anaeróbia Fermentação Enzimas Noções de serologia microbiana 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas de Trabalho Questões de aula Exploração de PowerPoint Filmes e documentários Textos para análise e discussão Trabalhos de pesquisa Produção/edição de vídeos Produção de gráficos Outros a Definir 	<ul style="list-style-type: none"> Participação Oral Fichas de trabalho Questões de aula Trabalhos de pesquisa de grupo e/ou individuais Ficha de avaliação formativa de fim de módulo Trabalho Final (Vídeo, apresentação oral, etc) 	<p>33 TEMPOS (45') DE FORMAÇÃO</p>	<p>Conhecedor Sabedor Culto Informado (A, B, G, I, J)</p> <p>Criativo Expressivo (A, C, D, J)</p> <p>Comunicador (A, B, D, E, H)</p> <p>Crítico Analítico (A, B, C, D, G)</p> <p>Indagador Investigador (C, D, F, H, I)</p> <p>Respeitador do outro e da diferença (A, B, E, F, H)</p> <p>Sistematizador Organizador (A, B, C, I, J)</p> <p>Questionador (A, F, G, I, J)</p> <p>Comunicador</p>

		<p style="text-align: center;">APTIDÕES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Interpretar normas e procedimentos da qualidade, nacionais e internacionais. 2 Identificar materiais e respetivas especificações técnicas para a definição dos procedimentos e das operações de controlo a realizar. 3 Aplicar técnicas de elaboração de procedimentos de controlo da qualidade do produto, de calibração e manutenção do equipamento e de controlo e registo da informação. 4 Utilizar as técnicas de planeamento e organização na implementação do sistema de garantia da qualidade. 5 Aplicar técnicas de controlo dos documentos e dados relativos ao controlo da qualidade. 6 Detetar não-conformidades dos produtos e processo produtivo e diagnosticar as causas. 7 Definir e implementar ações corretivas/preventivas. 8 Aplicar técnicas de avaliação da eficácia das ações corretivas/preventivas. 9 Aplicar técnicas de organização e divulgação da informação. <p style="text-align: center;">ATITUDES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Tomar a iniciativa no sentido de encontrar, atempadamente, soluções adequadas na resolução de situações concretas. 2 - Compreender e adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a diferentes grupos. 3 - Motivar os trabalhadores e as equipas na adoção de comportamentos de qualidade no exercício da atividade profissional. 4 - Facilitar o relacionamento interpessoal com os interlocutores internos e externos com vista ao desenvolvimento de um bom nível de cooperação. 5 - Comunicar, de forma clara e precisa, a nível individual e em público. 6 - Adaptar-se às inovações técnicas e organizacionais. 			<p>(A, B, D, E, H)</p> <p>Participativo Colaborador Responsável Autónomo (B, C, D, E, F, G, I, J)</p> <p>Comunicador (A, B, D, E, H)</p> <p>Autoavaliador Heteroavaliador (transversal às áreas)</p>
--	--	--	--	--	--

DOMÍNIOS DE APRENDIZAGEM	OBJETO E OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM/COMPETÊNCIAS	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO
SABER / SABER FAZER	<p>O objeto de avaliação em cada disciplina/UFCD tem por referência o respetivo programa. A demonstração das competências envolve a mobilização dos conteúdos programáticos, estipulando-se como:</p> <p>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquisição de conhecimentos; • Mobilização do saber perante Novas Situações = Competências (Aplicação dos conhecimentos de acordo com os objetivos específicos para cada disciplina/módulo/UFCD). <p>COMPETÊNCIAS TRANSVERSAIS</p> <p>A. Linguagens e Textos; B. Informação e Comunicação; C. Raciocínio e Resolução de Problemas; D. Pensamento Crítico e Pensamento Criativo; E. Saber Científico, Técnico e Tecnológico; F. Sensibilidade Estética e Artística; G. Consciência e Domínio do Corpo; H. Bem-estar, Saúde e Ambiente; I. Domínio das TIC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Registos das etapas do trabalho Projeto • Registos de Trabalhos (de grupo/individuais); • Registos sobre relatórios e textos produzidos; • Fichas (de trabalho/de atividades); • Registos sobre o Caderno diário; • Registos sobre apresentações orais: • Testes; • Registos sobre questões de aula (escrita/oral); • portefólio e e-Portefólio; • Registos de Simulações; • Registos sobre provas físicas (modalidades desportivas); • Registos sobre atividades laboratoriais; • Registos sobre trabalhos práticos em oficina/laboratórios; • Instrumentos de observação de debates; (Registos: Listas de Verificação, Escalas de Classificação, Grelhas de Observação) 	80%
SABER SER/ SABER ESTAR/ SABER VIVER EM CONJUNTO	<p>J. COMPETÊNCIAS INTRAPESSOAIS E INTERPESSOAIS</p> <p>A. Assiduidade e pontualidade; B. Comportamento; C. Responsabilidade; D. Participação e empenho; E. Relacionamento Interpessoal (Cooperação e trabalho em equipa); F. Desenvolvimento Pessoal e Autonomia; G. Empreendedorismo; H. Saber viver em conjunto: cidadania ativa.</p>	Grelhas de observação e registo e/ou outros.	20%