

PROJETO CURRICULAR DE ESCOLA



Escola Profissional
Praia da Vitória

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
HORÁRIOS	4
OFERTA FORMATIVA	5
<i>Cursos de Nível 4</i>	5
<i>Cursos REATIVAR</i>	6
PLANOS CURRICULARES	7
CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 4	7
Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Comando.....	7
Curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos.....	8
Curso de Técnico de Restaurante - Bar.....	9
Curso de Técnico de Receção.....	10
Curso de Técnico de Instalações Eléctricas.....	11
Curso de Técnico de Restauração (variante Cozinha - Pastelaria).....	12
Curso de Técnico de Restauração (variante Restaurante - Bar).....	13
Curso de Técnico de Produção Agrária.....	14
Curso de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar.....	15
CURSOS DO PROGRAMA REATIVAR	16
Técnico/a de Ação Educativa (Percurso S3/Tipo A- Nível 4).....	16
Técnico/a de Gás (Percurso S3/Tipo A- Nível 4).....	17
Técnico/a de Vendas (Percurso S3/Tipo A- Nível 4).....	18
Empregado de Andares (Percurso B3 - Nível 2).....	19
Pasteleiro/Padeiro (Percurso B3 - Nível 2).....	20
Operador de Informática (Percurso B3 - Nível 2).....	21
PERFIS PROFISSIONAIS DOS CURSOS	22
CURSOS DE NÍVEL 4	22
Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Comando.....	22
Curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos.....	23
Técnico de Restaurante – Bar.....	24
Curso de Técnico de Receção.....	25
Curso de Técnico de Instalações Eléctricas.....	27
Curso de Técnico de Restauração (variante Cozinha - Pastelaria).....	28
Curso de Técnico de Restauração (variante Restaurante - Bar).....	30
Curso de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar.....	32
Curso de Técnico de Produção Agrária.....	33
CURSOS DO PROGRAMA REATIVAR	35
Técnico/a de Ação Educativa.....	35
Técnico/a de Gás.....	36
Técnico/a de Vendas.....	37
Empregado/a de Andares.....	38
Pasteleiro/a - Padeiro/a.....	39
Operador/a de Informática.....	40
PERFIL ESTRUTURANTE DE UM PROFISSIONAL COMPETENTE/QUALIFICADO	41
COMPETÊNCIAS PESSOAIS, EMOCIONAIS E SOCIAIS	41
SITUAÇÕES EDUCATIVAS	42

ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – NÍVEL 4.....	43
ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA - REATIVAR.....	46
DIREÇÃO DE CURSO/TURMA	47
Cursos de Nível 4	47
Cursos do Programa REATIVAR.....	48
CALENDÁRIO ESCOLAR	49
PLANO DE ATIVIDADES DA ESCOLA	51
Fundamentação Pedagógica.....	51
Áreas de Intervenção Prioritárias.....	52
Estratégias de Intervenção Prioritárias	52
Avaliação	53
Elenco de Atividades	54
TRABALHO DE ESTABELECIMENTO	63
EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE	64
PLANOS DE RECUPERAÇÃO DE MÓDULOS EM ATRASO	65
Épocas para Avaliações Extraordinárias	65
EXAMES – ex-alunos de cursos profissionais extintos.....	65

Introdução

O Projeto Curricular de Escola define um esquema organizativo de concretização do currículo de cada curso, nomeadamente cursos de Nível 4 e REATIVAR, lecionados nas instalações da Praia da Vitória e de Angra do Heroísmo (Pólo sediado no antigo Lar de Sta. Maria Goretti – S. Carlos).

Pretende ser, igualmente, um instrumento de gestão pedagógica e organizacional da Escola Profissional da Praia da Vitória, que fomente a cultura de reflexão e o trabalho cooperativo entre os professores, no sentido de proporcionar, cada vez mais, aprendizagens significativas a todos os que a procuram enquanto local de formação.

Com a explicitação dos perfis específicos de cada curso, do perfil estruturante de um profissional competente/qualificado, das competências pessoais, emocionais e sociais e das situações educativas a proporcionar, pretende fornecer um horizonte de inspiração para as decisões pedagógicas a tomar e, ao mesmo tempo, de unificação dos esforços que devem ser implementados no duplo sentido de favorecer uma preparação adequada para um exercício profissional qualificado e para uma cidadania ativa.

O Plano de Atividades da Escola estrutura-se, igualmente, segundo a dupla preocupação de formar profissionais e de educar cidadãos, promovendo iniciativas complementares e de valor acrescido face às atividades letivas regulares. Também pretende ser uma fonte de animação da Escola, procurando aumentar o nível de motivação dos alunos, e uma resposta a alguns problemas e necessidades, tanto com origem no meio envolvente como internos à Escola.

Horários

(Praia da Vitória - Rua Comendador Francisco José Barcelos, s/n)

Coordenação: Adjunta da Direção para a Área Pedagógica – Dra. Sandra Quitério

Atividades Letivas – 09h00 / 18h00

Edifício – 08h30 / 18h00

Secretaria – 09h00 / 12h30 e 13h30 / 17h00

Secretariado da Direção Executiva e Pedagógica - 09h00 / 12h30 e 13h30 /17h00

(Pólo de Angra do Heroísmo – Canada dos Folhadais, 54)

Coordenação: Coordenadora do Departamento de Formação de Adultos – Prof.^a Amélia Borges

Atividades Letivas – 08h00 / 18h00

Edifício – 07h50 / 18h10

Secretaria – 9h00 / 12h30 e 13h30 / 17h00

Oferta Formativa**Cursos de Nível 4**

Turma	Nome do Curso	Nº de Alunos
1º ANO		
T3	Técnico de Eletrónica, Automação e Comando	22
U3	Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	22
V3	Técnico de Restaurante - Bar	21
X3	Técnico de Receção	22
2º ANO		
Q3	Técnico de Instalações Elétricas	24
R3	Técnico de Restauração (variante Cozinha – Pastelaria)	16
S3	Técnico de Restauração (variante Restaurante - Bar)	21
3º ANO		
N3	Técnico de Restauração (variante Cozinha – Pastelaria)	14
O3	Técnico de Produção Agrária	19
P3	Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar	20

Cursos REATIVAR

Turma	Nome do Curso	Nº de Alunos
1º ANO		
101	Técnico de Ação Educativa (Percurso S3 / Tipo A - Nível 4)	15
102	Técnico de Gás (Percurso S3 / Tipo A - Nível 4)	16
103	Técnico de Vendas (Percurso S3 / Tipo A - Nível 4)	20
104	Empregado de Andares (Percurso B3 – Nível 2)	10
105	Pasteleiro(a)/ Padeiro(a) (Percurso B3 – Nível 2)	14
106	Operador de Informática (Percurso B3 – Nível 2)	12

Planos Curriculares

Cursos Profissionais de Nível 4

Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Comando

Turma T3

(CNQ Referencial nº 523268)

		COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português	105	108	107	320	
	Língua Estrangeira I (Inglês)	75	72	73	220	
	ou Língua Estrangeira II (Francês)	75	72	73	220	
	Área de Integração	75	72	73	220	
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	-	-	100	
	Educação Física	50	50	40	140	
SUB-TOTAL		405	302	293	1000	
CIENTÍFICA	Matemática	99	99	102	300	
	Física e Química	70	65	65	200	
SUB-TOTAL		169	164	167	500	
TECNOLÓGICA	Electricidade e Eletrónica	125	100	75	300	
	Tecnologias Aplicadas	125	125	75	325	
	Sistemas Digitais	200	---	---	200	
	Automação e Comando	100	75	100	275	
	Formação em Contexto de Trabalho	----	300	300	600	
SUB-TOTAL		550	600	550	1700	
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1124	1066	1010	3200	

Curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos

Turma U3

(Portaria 916/2005 de 26 de Setembro)

	COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA			
		1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português	105	108	107	320
	Língua Estrangeira (Inglês I ou Francês II)	75	72	73	220
	Área de Integração	75	72	73	220
	Tecnologias da Informação de Comunicação	100		-	100
	Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL		405	302	293	1000
CIENTÍFICA	Matemática	99	99	102	300
	Física e Química	70	65	65	200
SUB-TOTAL		169	164	167	500
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA	Sistemas Operativos	-	132	-	132
	Arquitetura de Computadores	125	-	-	125
	Redes de Comunicação	-	95	141	236
	Programação e Sistemas de Informação	234	232	141	607
	Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600
SUB-TOTAL		359	759	582	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		933	1125	1042	3200

Curso de Técnico de Restaurante - Bar

Turma V3

(CNQ Referencial Nº 811184)

	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
		1º	2º	3º	Total
SÓCIO-CULTURAL	Português	105	108	107	320
	Língua Estrangeira (Inglês I ou Francês II)	75	72	73	220
	Área de Integração	75	72	73	220
	Tecnologias de Informação e Comunicação	100	-	-	100
	Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL		405	302	293	1000
CIENTÍFICA	Economia	75	72	53	200
	Matemática	99	48	53	200
	Psicologia	22	45	33	100
SUB-TOTAL		196	165	139	500
TECNOLÓGICA	Serviços de Restaurante – bar	300	200	200	700
	Tecnologia Alimentar	75	50	25	150
	Gestão e Controlo	50	50	50	150
	Comunicar em Língua Estrangeira	50	50	---	100
	Formação em contexto de Trabalho	----	300	300	600
SUB-TOTAL		475	650	575	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1.076	1.117	1.007	3.200

Curso de Técnico de Receção

Turma X3

(Portaria nº 1316/2006 de 23 de novembro)

	COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA			
		1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português	105	108	107	320
	Língua Estrangeira	75	72	73	220
	Área de Integração	75	72	73	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	-	-	100
	Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL		405	302	293	1000
CIENTÍFICA	Economia	75	72	53	200
	Psicologia e Sociologia	67	76	57	200
	Matemática	27	36	37	100
SUB-TOTAL		169	184	147	500
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA	Comunicar em Inglês	60	60	60	180
	Operações Técnicas de Receção	132	168	96	396
	Informação Turística e Marketing	102	90	123	315
	Administração, Contabilidade e Legislação	76	63	70	209
	Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600
SUB-TOTAL		370	681	649	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		944	1667	1089	3200

Curso de Técnico de Instalações Elétricas
Turma Q3

(Portaria nº 890/2005 de 26 de setembro)

	COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA			
		1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português	105	108	107	320
	Língua Estrangeira	75	72	73	220
	Área de Integração	75	72	73	220
	Tecnologias da Informação de Comunicação	100		-	100
	Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL		405	302	293	1000
CIENTÍFICA	Matemática	99	99	102	300
	Física e Química	70	65	65	200
SUB-TOTAL		169	164	167	500
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA	Electricidade e Eletrónica	130	125	125	380
	Tecnologias Aplicadas	75	75	60	210
	Desenho Esquemático	75	60	-	135
	Práticas oficinais	150	100	125	375
	Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600
SUB-TOTAL		430	660	610	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1004	1126	1070	3200

Curso de Técnico de Restauração (variante Cozinha - Pastelaria)

Turma N3 e R3

(Portaria nº 1319/2006 de 23 de novembro)

		COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português		105	108	107	320
	Língua Estrangeira I (Inglês)		75	72	73	220
	ou Língua Estrangeira II (Francês)		75	72	73	220
	Área de Integração		75	72	73	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação		100	-	-	100
	Educação Física		50	50	40	140
SUB-TOTAL			405	302	293	1000
CIENTÍFICA	Economia		75	72	53	200
	Matemática		99	48	53	200
	Psicologia		22	45	33	100
SUB-TOTAL			196	165	139	500
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA	Serviços de Cozinha-Pastelaria		306	211	213	730
	Tecnologia Alimentar		140 (54+36+50)	-	-	140
	Gestão e Controlo		-	104	36	140
	Comunicar em Francês		60	30	-	90
	Formação em Contexto de Trabalho		-	300	300	600
SUB-TOTAL			506	645	549	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1107	1112	981	3200

Curso de Técnico de Restauração (variante Restaurante - Bar)

Turmas S3

(Portaria nº 1319/2006 de 23 de novembro)

	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
		1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português	105	108	107	320
	Inglês	75	72	73	220
	Área de Integração	75	72	73	220
	Tecnologias de Informação e Comunicação	100	-	-	100
	Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL		405	302	293	1000
CIENTÍFICA	Economia	75	72	53	200
	Matemática	99	48	53	200
	Psicologia	22	45	33	100
SUB-TOTAL		196	165	139	500
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA	Serviços de Restaurante - bar	265	255	210	730
	Tecnologia Alimentar	90	50	-	140
	Gestão e Controlo	-	60	80	140
	Comunicar em Inglês	60	-	30	90
	Formação em contexto de Trabalho	-	300	300	600
SUB-TOTAL		415	665	620	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1016	1134	1050	3200

Curso de Técnico de Produção Agrária

Turma O3

(Portaria nº 892/2004 de 21 de junho)

		COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português	105	108	107	320	
	Língua Estrangeira I (Inglês)	75	72	73	220	
	ou Língua Estrangeira II (Francês)	75	72	73	220	
	Área de Integração	75	72	73	220	
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	-	-	100	
	Educação Física	50	50	40	140	
SUB-TOTAL		405	302	293	1000	
CIENTÍFICA	Matemática	72	75	53	200	
	Biologia	60	54	36	150	
	Química	50	50	50	150	
SUB-TOTAL		182	179	139	500	
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA	Mecanização Agrícola	100	50	50	200	
	Economia e Gestão	100	50	50	200	
	Produção Agrícola	175	125	-	300	
	Opção (Vegetal/Produção Animal/ Transformação)	-	-	250	250	
	Transformação	75	75	-	150	
	Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	6000	
SUB-TOTAL		450	600	650	1700	
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1064	1054	1082	3200	

Curso de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar

Turma P3

(Portaria nº 891/2004 de 21 de junho)

COMPONENTES DE FORMAÇÃO		CARGA HORÁRIA			
		1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Português	105	108	107	320
	Língua Estrangeira I (Inglês)	75	72	73	220
	ou Língua Estrangeira II (Francês)	75	72	73	220
	Área de Integração	75	72	73	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	-	-	100
	Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL		405	302	293	1000
CIENTÍFICA	Matemática	99	48	53	200
	Biologia	60	54	36	150
	Química	50	50	50	150
SUB-TOTAL		209	152	139	500
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA	Microbiologia	100	75	75	250
	Higiene e Segurança na Indústria Alimentar	55	25	25	125
	Processamento Geral dos Alimentos	150	100	75	325
	Controlo da Qualidade Alimentar	150	125	125	400
	Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600
SUB-TOTAL		475	625	600	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1089	1079	1032	3200

Cursos do Programa REATIVAR

Técnico/a de Ação Educativa (Percurso S3/Tipo A- Nível 4)

Portaria: 107/2009 de 28 de dezembro
Turma 101

	Áreas de Competências - Chave	CARGA HORÁRIA		
		2015/2016	2016/2017	Total
Formação de Base	Cidadania e Profissionalidade (CP)	100	50	150
	Sociedade, Tecnologia e Ciência (STC)	100	50	150
	Cultura Língua e Comunicação (CLC)	150	100	250
Área de Carácter Transversal	Portefólio Reflexivo de Aprendizagem (PRA)	45	40	85
Formação Tecnológica	UFCD	625	550	1175
	Formação Prática em Contexto de Trabalho	-	210	210
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1020	1000	2020

Técnico/a de Gás (Percurso S3/Tipo A- Nível 4)

Portaria: 107/2009 de 28 de dezembro
Turma 102

	Áreas de Competências - Chave	CARGA HORÁRIA		
		2015/2016	2016/2017	Total
Formação de Base	Cidadania e Profissionalidade (CP)	100	50	150
	Sociedade, Tecnologia e Ciência (STC)	100	50	150
	Cultura Língua e Comunicação (CLC)	150	100	250
Área de Carácter Transversal	Portefólio Reflexivo de Aprendizagem (PRA)	45	40	85
Formação Tecnológica	UFCD	625	550	1175
	Formação Prática em Contexto de Trabalho	-	210	210
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		1020	1000	2020

Técnico/a de Vendas (Percurso S3/Tipo A- Nível 4)

Portaria: 107/2009 de 28 de dezembro
Turma 103

	Áreas de Competências - Chave	CARGA HORÁRIA		
		2015/2016	2016/2017	Total
Formação de Base	Cidadania e Profissionalidade (CP)	100	50	150
	Sociedade, Tecnologia e Ciência (STC)	100	50	150
	Cultura Língua e Comunicação (CLC)	150	100	250
Área de Carácter Transversal	Portefólio Reflexivo de Aprendizagem (PRA)	45	40	85
Formação Tecnológica	UFCD	575	500	1075
	Formação Prática em Contexto de Trabalho	-	210	210
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO		970	950	1920

Empregado de Andares (Percurso B3 - Nível 2)

Portaria: 107/2009 de 28 de dezembro
Turma 104

	Áreas de Competências - Chave		CARGA HORÁRIA		
			2015/2016	2016/2017	Total
Formação de Base	Cidadania e Empregabilidade (CE)		100	100	200
	Linguagem e Comunicação	Linguagem e Comunicação	100	100	200
		Língua Estrangeira – Inglês (LCE – Inglês)	50	50	100
	Matemática para a Vida		100	100	200
	Tecnologias de Informação e Comunicação		100	100	200
Área de Carácter Transversal	Aprender com Autonomia		40	-	40
Formação Tecnológica	UFCD		475	375	850
	Formação Prática em Contexto de Trabalho		-	120	120
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			965	945	1910

Pasteleiro/Padeiro (Percurso B3 - Nível 2)

Portaria: 107/2009 de 28 de dezembro
Turma 105

	Áreas de Competências - Chave		CARGA HORÁRIA		
			2015/2016	2016/2017	Total
Formação de Base	Cidadania e Empregabilidade (CE)		100	100	200
	Linguagem e Comunicação	Linguagem e Comunicação	100	100	200
		Língua Estrangeira – Inglês (LCE – Inglês)	50	50	100
	Matemática para a Vida		100	100	200
	Tecnologias de Informação e Comunicação		100	100	200
Área de Carácter Transversal	Aprender com Autonomia		40	-	40
Formação Tecnológica	UFCD		450	375	825
	Formação Prática em Contexto de Trabalho		-	120	120
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			940	945	1885

Operador de Informática (Percurso B3 - Nível 2)

Portaria: 107/2009 de 28 de dezembro
Turma 106

	Áreas de Competências - Chave		CARGA HORÁRIA		
			2015/2016	2016/2017	Total
Formação de Base	Cidadania e Empregabilidade (CE)		100	100	200
	Linguagem e Comunicação	Linguagem e Comunicação	100	100	200
		Língua Estrangeira – Inglês (LCE – Inglês)	50	50	100
	Matemática para a Vida		100	100	200
	Tecnologias de Informação e Comunicação		100	100	200
Área de Carácter Transversal	Aprender com Autonomia		40	-	40
Formação Tecnológica	UFCD		425	450	875
	Formação Prática em Contexto de Trabalho		-	120	120
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			915	1020	1935

Perfis Profissionais dos Cursos

Cursos de Nível 4

Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Comando segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

- Efetuar a instalação, manutenção e reparação de equipamentos elétricos/eletrônicos, eletromecânicos e de automação e comando, assegurando a otimização do seu funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

Atividades Principais

- Preparar e organizar o trabalho, a fim de efetuar a instalação, manutenção e/ou reparação de equipamentos e sistemas de eletrónica, sistemas de automação e comando e instalações de telecomunicações em edifícios.

- Efetuar a instalação de equipamentos e sistemas de eletrónica e sistemas de automação e comando, utilizando as tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

- Efetuar manutenções preventivas e corretivas em equipamentos e sistemas de eletrónica, automação e comando, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de otimizar o seu funcionamento, assegurando a qualidade do serviço prestado, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

- Efetuar a instalação de equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, de acordo com as instruções técnicas,

regulamentação específica e manuais de fabricante, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

- Efetuar manutenções preventivas e corretivas de equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, utilizando as tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

- Prestar assistência técnica a clientes, esclarecendo possíveis dúvidas sobre o funcionamento de sistemas e equipamentos eletrônicos intervencionados.

- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos
segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

O técnico de gestão e programação de sistemas informáticos é o profissional qualificado apto a realizar, de forma autónoma ou integrado numa equipa, atividades de conceção, especificação, projeto, implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas informáticos e de tecnologias de processamento e transmissão de dados e informações.

As atividades principais desempenhadas por este técnico são:

- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de computadores isolados ou inseridos numa rede local;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de periféricos de computadores ou de uma rede local;

Projeto Curricular de Escola

- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de estruturas e equipamentos de redes locais;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de sistemas operativos de clientes e de servidores;
- Implementar e efetuar a manutenção de políticas de segurança em sistemas informáticos;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de aplicações informáticas;
- Efetuar a análise de sistemas de informação;
- Conceber algoritmos através da divisão dos problemas em componentes;
- Desenvolver, distribuir, instalar e efetuar a manutenção de aplicações informáticas, utilizando ambientes e linguagens de programação procedimentais e visuais;
- Conceber, implementar e efetuar a manutenção de bases de dados;
- Manipular dados retirados de bases de dados;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de servidores para a Internet;
- Planificar, executar e efetuar a manutenção de páginas e sítios na Internet;
- Desenvolver, instalar e efetuar a manutenção de sistemas de informação baseados nas tecnologias *web*.

Técnico de Restaurante – Bar segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.

- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e bebidas de cafetaria.
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
- Executar confeções de sala e arte cisória.
- Planear e executar os diferentes serviços especiais.
- Faturar os serviços prestados.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Receção

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

- Efetuar as operações de reserva em função dos pedidos e planificar a ocupação e a distribuição dos serviços

- Efetuar os serviços de check-in, nomeadamente o acolhimento dos clientes/hóspedes, distribuição de quartos, atribuição de viaturas, inscrição em tours turísticos, marcação de viagens, reservas e confirmações de bilhetes para espetáculos, registos manuais ou informáticos entrega de chaves ou cartões magnéticos e providenciar o eventual serviço de bagagens

- Prestar informações sobre os serviços disponíveis, suas características e especificidades de funcionamento

- Efetuar o atendimento telefónico, a distribuição de correspondência, os câmbios de moeda, a guarda de bagagens e de valores, etc., segundo as normas pré-estabelecidas

- Prestar informação sobre o património histórico, cultural, etnográfico e gastronómico da região e do país.

- Efetuar os serviços de check-out, nomeadamente faturação dos consumos internos, pagamentos dos débitos de acordo com as várias modalidades: cartão de débito/crédito, pecuniários, cheques, registos manuais ou informáticos, recolha de chaves ou cartões magnéticos e providenciar eventual serviço de bagagens e transporte.

- Efetuar o arquivo da documentação utilizada na receção.

- Atender reclamações e sugestões, assegurando a sua resolução/satisfação e/ou transmitindo-as ao superior hierárquico.

- Efetuar os registos de ocupação do estabelecimento hoteleiro e da faturação dos alojamentos, com vista a fornecer os dados para o controlo e gestão do serviço

- Assegurar o contacto do estabelecimento hoteleiro ou afim com o exterior, nomeadamente a receção da correspondência e a anotação de outras informações dirigidas aos clientes providenciando a entrega junto dos mesmos, receção de chamadas telefónicas e outros contactos tais como via fax e e-mail efetuando o seu encaminhamento, acolhimento e comunicação da presença de pessoas externas à unidade.

- Colaborar na definição de objetos e regras de funcionamento do serviço de receção e na implementação de programas de promoção do estabelecimento hoteleiro ou afim.

- Assegurar a conservação e manutenção da receção, pela reposição do material utilizado e pela arrumação e higiene do local, de acordo com as normas em vigor.

Curso de Técnico de Instalações Elétricas
segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

1. Programar e organizar o trabalho relativo à instalação, manutenção e/ou reparação de instalações e equipamentos específicos na área das infraestruturas de telecomunicações em edifícios (ITED) e domótica e de instalações elétricas de utilização, de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica:
 - 1.1. Analisar as especificações técnicas e instruções de manuais, fichas técnicas, projetos e esquemas elétricos, com o objetivo de programar e determinar o processo de execução, manutenção e/ou reparação de instalações elétricas;
 - 1.2. Definir os métodos de trabalho, os equipamentos, as ferramentas, os componentes e os materiais adequados à execução da instalação, à sua manutenção e/ou reparação;
 - 1.3. Organizar e distribuir os trabalhos a executar tendo em conta os métodos de trabalho, os meios humanos, os equipamentos e os materiais a utilizar.
2. Orientar e/ou efetuar o trabalho relativo à execução de instalações e equipamentos específicos na área das ITED e domótica e de instalações elétricas de utilização, de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, utilizando os procedimentos e os equipamentos adequados e respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos:
 - 2.1. Orientar e/ou executar os trabalhos relativos à instalação elétrica a realizar, nomeadamente a montagem e a ligação dos circuitos e dos equipamentos adequados;
 - 2.2. Efetuar os ensaios de funcionamento da rede elétrica e dos equipamentos, respeitando os valores normalizados e as regras de segurança, a fim de garantir o seu correto funcionamento.

3. Orientar e/ou executar manutenções preventivas e corretivas em instalações e equipamentos específicos na área das ITED e domótica e em instalações elétricas de utilização, de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, utilizando os procedimentos e equipamentos adequados, a fim de assegurar o seu adequado funcionamento e respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos:
 - 3.1. Orientar os trabalhos de manutenção preventiva e/ou verificar, periodicamente, as condições de funcionamento dos circuitos e dos equipamentos, efetuando as medições e os ensaios adequados;
 - 3.2. Diagnosticar e interpretar anomalias de funcionamento de instalações e equipamentos elétricos, utilizando os procedimentos e instrumentos adequados;
 - 3.3. Orientar a reparação e/ou reparar as anomalias detetadas efetuando operações de correção, ajuste e manutenção de instalações, equipamentos e materiais danificados, a fim de garantir o seu correto funcionamento.
4. Efetuar orçamentos relativos à instalação elétrica e/ou à sua manutenção, executando, nomeadamente, os cálculos de materiais, equipamentos, mão de obra e tempos de trabalho.
5. Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Restauração (variante Cozinha - Pastelaria)

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

1. Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria:
 - 1.1. Preparar as matérias-primas a armazenar, verificando a sua qualidade, efetuando a sua limpeza e divisão em porções e separando e contabilizando os refugos;

Projeto Curricular de Escola

- 1.2. Acondicionar e armazenar as matérias-primas, controlar as existências e o seu estado de conservação das mesmas.
2. Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias:
 - 2.1. Efetuar o planeamento da produção, a preparação da cozinha/pastelaria e aprovisionamento;
 - 2.2. Implementar as regras de higiene e segurança alimentar, a norma HACCP e as técnicas de gestão da qualidade.
3. Confeccionar entradas, sopas, saladas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos, de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida.
4. Confeccionar sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida.
5. Preparar massas, cremes e recheios de pastelaria.
6. Confeccionar produtos de pastelaria.
7. Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais:
 - 7.1. Verificar e obter informações sobre os pedidos efetuados pelo serviço de mesa;
 - 7.2. Dividir em porções os alimentos confeccionados;
 - 7.3. Empratar os alimentos, em pratos individuais ou travessas, e efetuar a respetiva guarnição e decoração;
 - 7.4. Colaborar com o serviço de mesa na disposição das iguarias em serviços de buffet.
8. Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação.
9. Coordenar equipas de trabalho.

10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
11. Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Restauração (variante Restaurante - Bar)

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

1. Planear e preparar o serviço de mesa/bar:
 - 1.1. Assegurar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de mesa e bar;
 - 1.2. o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com o tipo de serviço a executar;
 - 1.3. Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, do bar e cave do dia;
 - 1.4. Obter informações relativas ao serviço de mesa a executar;
 - 1.5. Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
2. Realizar o acolhimento e receção do cliente no serviço de mesa/bar:
 - 2.1. Acolher e atender os clientes, à mesa e/ou ao balcão, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com outras secções;
 - 2.2. Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
 - 2.3. Atender e resolver reclamações dos clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional; estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos clientes e o tipo de serviço a prestar.

Projeto Curricular de Escola

3. Preparar e servir bebidas simples e compostas:
 - 3.1. Preparar e executar o serviço de vinhos;
 - 3.2. Preparar e servir bebidas compostas por tipo short drinks, hot drinks, long drinks e médium drinks;
4. Planear e executar os serviços de mesa regular e especial:
 - 4.1. Preparar e executar o serviço de cozinha em sala (flamejar, trincar, descascar, ...);
 - 4.2. Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à inglesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
 - 4.3. Atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, farewell parties, portos de honra;
 - 4.4. Confeccionar diferentes iguarias em sala (entradas, pratos de carne, peixe e marisco, sobremesas e frutas).
5. Efetuar o acompanhamento e faturação do serviço prestado:
 - 5.1. Efetuar requisições, controlo de custos e faturação de serviços.
6. Pesquisar as especificidades e as tendências de mercado associados à mesa e ao bar.
7. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
8. Implementar normas de autocontrolo e HACCP.
9. Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

1. Preparar e organizar o trabalho a fim de realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em produtos alimentares:
 - 1.1. Analisar as instruções, as fichas e outras especificações técnicas relativas ao trabalho a realizar, identificando, nomeadamente, o tipo de análises e/ou os ensaios, os equipamentos e os produtos a analisar e/ou a ensaiar;
 - 1.2. Realizar amostragens sempre que a sua especificidade o justifique;
 - 1.3. Verificar e preparar os equipamentos, utensílios, reagentes, meios de cultura e soluções adequados à realização das análises e/ou ensaios;
 - 1.4. Preparar, medir ou pesar os produtos a analisar e/ou a ensaiar.
2. Realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em diferentes tipos de produtos alimentares, utilizando os equipamentos e os procedimentos adequados:
 - 2.1. Realizar análises físico-químicas em produtos alimentares, aplicando técnicas de análise quantitativas, nomeadamente, análises volumétricas e gravimétricas, bem como métodos instrumentais de análise;
 - 2.2. Realizar análises e/ou ensaios microbiológicos em produtos alimentares, aplicando os métodos analíticos adequados;
 - 2.3. Efetuar o registo de dados, dos métodos aplicados e dos resultados intermédios e finais obtidos nas análises e/ou ensaios realizados.
3. Elaborar relatórios, efetuando os cálculos necessários e registando em tabelas e gráficos os dados relativos às operações de controlo dos ensaios realizados.

4. Avaliar os resultados das análises e/ou ensaios realizados, detetando e comunicando eventuais anomalias ou desvios relativamente ao estabelecido.
5. Efetuar a limpeza e a conservação dos equipamentos e utensílios usados nas análises e/ou ensaios, procedendo à sua lavagem, desinfeção e/ou esterilização e verificando as suas condições de funcionamento e de utilização, providenciando, sempre que necessário, pela substituição ou reparação.
6. Realizar auditorias higiosanitárias e de avaliação de implementação de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Curso de Técnico de Produção Agrária

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

O técnico de produção agrária é o profissional qualificado para constituir uma empresa agropecuária, coordenar, organizar e executar as atividades de uma exploração agrícola, assegurando a quantidade e qualidade da produção, a saúde e segurança no trabalho, a preservação do meio ambiente e a segurança alimentar dos consumidores.

As atividades fundamentais a desempenhar por este técnico são:

- Planear e executar as operações das diversas atividades agrícolas;
- Orientar e participar nas tarefas de produção vegetal e animal;
- Realizar operações tecnológicas do setor agropecuário, no respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
- Organizar a comercialização dos diferentes produtos agrícolas, de acordo com as normas de qualidade em vigor;
- Utilizar os fatores de produção, de modo a atingir os objetivos da empresa;

Projeto Curricular de Escola

- Manusear corretamente máquinas e equipamentos agropecuários, respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Utilizar racionalmente os recursos naturais, tendo em conta o equilíbrio bio ecológico.

Variante de transformação — concede aos profissionais agrários um conjunto de conhecimentos e técnicas, que permitem a produção de produtos agrícolas segundo as melhores práticas, bem como a promoção e valorização desses produtos, de modo a contribuir para o desenvolvimento rural das regiões onde estão inseridos.

Cursos do Programa REATIVAR

Técnico/a de Ação Educativa

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Cuidar de crianças com idade até aos 6 anos, incluindo crianças com necessidades específicas de educação, durante as suas atividades quotidianas e de tempos livres, garantindo a sua segurança, bem estar e promovendo o seu desenvolvimento adequado.

Atividades Principais

- Colaborar e/ou executar a planificação das atividades pedagógicas e lúdicas nos diversos contextos em que atua, tendo em conta as necessidades educativas e a idade das crianças ao seu cuidado.
- Cuidar de crianças em creches, jardins de infância e estabelecimentos similares.
- Cuidar de crianças em Atividades de Tempos Livres (ATL).
- Cuidar de crianças com necessidades específicas de educação, colaborando na programação, no desenvolvimento e no acompanhamento das suas atividades quotidianas e de tempos livres.
- Assegurar as condições de higiene, segurança e organização do local onde as crianças se encontram, bem como, dos brinquedos e outros materiais utilizados.
- Informar os encarregados de educação e/ou o/a Educadora de Infância sobre eventuais problemas de saúde ou outros respeitantes às rotinas diárias das crianças.

Técnico/a de Gás

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Programar, organizar e coordenar a execução da instalação, da conversão e da reparação de redes de distribuição e de utilização de gás, de acordo com as normas, regulamentos de segurança e regras de boas práticas aplicáveis.

Atividades Principais

- Programar e organizar os trabalhos a realizar na rede de distribuição e de utilização de gás.
- Orientar e controlar a instalação ou conversão de redes de distribuição e de utilização de gás, assegurando o cumprimento das normas, regulamentos de segurança e regras de boas práticas aplicáveis.
- Orientar e controlar a reparação da rede de distribuição e de utilização de gás, assegurando o cumprimento das normas, regulamentos de segurança e regras de boas práticas aplicáveis.
- Providenciar e assegurar a calibração e certificação dos equipamentos de inspeção, medida e ensaio utilizados na instalação, na conversão e na preparação das redes de gás de acordo com as normas específicas de acordo com as normas específicas dos equipamentos.

Técnico/a de Vendas

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Promover e efetuar a venda de produtos e/ou serviços, através de contatos estabelecidos com clientes, com vista à sua satisfação.

Atividades Principais

- Estudar os produtos e/ou serviços da empresa, caracterizar o tipo de clientes e recolher informação sobre a concorrência e o mercado em geral, de forma a responder adequadamente às necessidades dos clientes.
- Preparar ações de venda, em função dos objetivos e da política da empresa.
- Promover e efetuar a venda de produtos e/ou serviços junto dos clientes, tendo em vista a satisfação das suas necessidades.
- Assegurar o serviço de apoio ao cliente.
- Organizar a informação decorrente da sua atividade.
- Colaborar na angariação de novos clientes, identificando e localizando potenciais clientes e oportunidades de negócio transmitindo esta informação à empresa.

Empregado/a de Andares

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Proceder à execução do serviço de limpeza, arrumação e decoração dos quartos, andares e zonas comuns e do serviço de lavandaria/rouparia da unidade hoteleira, de modo a garantir a satisfação dos clientes.

Atividades Principais

- Efetuar o trabalho de limpeza, arrumação e decoração dos quartos, andares e zonas comuns.
- Assegurar a assistência a clientes durante a sua estada.
- Colaborar com o serviço de lavandaria/rouparia.
- Controlar o estado de conservação dos equipamentos da área de alojamento da unidade e dos produtos de consumo e materiais necessários ao serviço de limpeza e arrumação dos quartos, andares e zonas comuns e ao serviço de lavandaria/rouparia.
- Colaborar no aprovisionamento e gestão do stock dos produtos de consumo e dos materiais necessários aos serviços, com o seu superior hierárquico, nomeadamente, no controlo do stock dos produtos de higiene pessoal e dos produtos de limpeza necessários à limpeza dos quartos, casas de banho e roupas.
- Participar na elaboração periódica do inventário das roupas, dos objetos e dos equipamentos afetos aos serviços.
- Preencher documentação relativa ao exercício da sua atividade, nomeadamente, o registo dos quartos andares limpos, das roupas rececionadas e das devolvidas e dos objetos encontrados.

Pasteleiro/a - Padeiro/a

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Organizar e preparar o serviço de pastelaria/padaria, confeccionar bolos e outros produtos de pastelaria, pão e produtos afins, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais

Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias primas, utilizadas no serviço de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.

Preparar o serviço de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place do serviço, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários.

Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria, confeccionar pão e produtos afins.

Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Operador/a de Informática

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Efetuar a instalação, a configuração e a operação de software de escritório, redes locais, Internet e outras aplicações informáticas, bem como, a manutenção de computadores, periféricos e redes locais, tendo em conta as especificações técnicas dos equipamentos informáticos e os instrumentos e ferramentas adequados e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

Atividades Principais

- Efetuar a instalação e manutenção de computadores e sistemas operativos, aplicando as técnicas e procedimentos de gestão e organização da informação, tendo em conta a otimização do seu funcionamento.
- Instalar, configurar e operar com software de escritório, nomeadamente, editar documentos e folhas de cálculo e elaborar apresentações gráficas.
- Efetuar a instalação e a manutenção operacional de aplicações de gestão administrativa, incluindo a administração de software de gestão de dados.
- Efetuar a instalação, configuração, operação e manutenção de computadores e impressoras em redes locais.

Perfil Estruturante de um Profissional Competente/Qualificado

- Contribuir para o bem-estar organizacional
- Mobilizar conhecimentos e experiências para desenvolver atos técnicos de qualidade
- Ser autónomo/ter iniciativa e ser cooperativo/trabalhar em equipa
- Pensar de forma estratégica e criativa
- Ser flexível e polivalente
- Investir na autoformação
- Ter capacidade de liderança

Competências Pessoais, Emocionais e Sociais

- Ser pontual.
- Respeitar as normas de higiene e de segurança.
- Realizar atividades de forma autónoma.
- Pensar de forma inovadora, descobrindo e explorando oportunidades.
- Pesquisar, selecionar e organizar informação para a transformar em conhecimento mobilizável de forma a resolver situações e problemas do quotidiano.
- Usar a Língua Portuguesa para estruturar o pensamento e para comunicar, por escrito e oralmente.
- Usar as Línguas Estrangeiras para comunicar, por escrito e oralmente, e para se apropriar de informação relevante.
- Produzir documentos específicos, tendo por base os critérios de correção, de organização e de rigor.
- Desenvolver uma apresentação oral.
- Assumir a responsabilidade das suas afirmações e dos seus atos, deduzindo e prevendo consequências.
- Relacionar-se com os outros na base da tolerância e do respeito.
- Cooperar com outros em tarefas e projetos comuns.

Projeto Curricular de Escola

- Reconhecer e respeitar as hierarquias.
- Gerir relacionamentos e emoções.
- Permitir-se errar, suportando as críticas dos outros e ensaiando tentativas de remediação.
- Automotivar-se.
- Avaliar os seus desempenhos, por referência às suas capacidades e aos objetivos a atingir.
- Afirmar a sua individualidade sem complexos e de forma construtiva.
- Perceber as funções que lhe são atribuídas e as responsabilidades que lhe são imputadas.
- Planear e controlar o desenvolvimento de tarefas.
- Prever os recursos necessários ao desenvolvimento de tarefas.
- Utilizar racionalmente equipamentos e materiais.
- Gerir adequadamente o tempo, estabelecendo prioridades.
- Perceber e orientar-se por critérios de qualidade.
- Dominar as técnicas de procura de emprego.

Situações Educativas

- Reflexão sobre a inserção no Mercado de Trabalho
- Atividade Relevante para Curriculum Vitae
- Visita de Estudo
- Ação de Sensibilização
- Experiência de trabalho cooperativo
- Experiência de Democracia
- Experiência de voluntariado ou de ação cívica
- Experiência linguística

ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – Nível 4

(Cursos Profissionais de nível 4)

ELEMENTOS A CONSIDERAR	DOMÍNIOS	FORMAS	RECURSOS DA AVALIAÇÃO	ARTICULAÇÃO COM OS PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA (RELATÓRIO INDIVIDUAL DO ALUNO)	PESO NA CLASSIFICAÇÃO FINAL
<ul style="list-style-type: none"> · Ficha(s) de avaliação de grande amplitude ou/e · Trabalho(s) de grande amplitude (em grupo com apresentação à turma ou em projeto de turma com apresentação à Escola ou à Comunidade Educativa) ou/e · Trabalho de projeto individual (autónomo ou dirigido) 	<p>Saber saber (cognitivo)</p> <p>Saber fazer (psicomotor)</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Produtos finais onde predominam a expressão escrita, a resolução de problemas práticos ou a realização de tarefas complexas · Demonstrações da aquisição, inter-relacionamento e aplicação de conhecimentos · Demonstração de competências complexas 	<ul style="list-style-type: none"> · Ficha(s) escrita(s) ou · Grelha de análise de dossier e da apresentação ou do projeto · Grelha de autoavaliação 	<ul style="list-style-type: none"> · Aquisição e aplicação de conhecimentos · Articulação com o meio envolvente · Concretização de projetos 	40%
<p>Outras produções do aluno:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pesquisa biográfica · Comentário de um texto ou de um vídeo · Realização de tarefas na sala de aula ou fora dela (com verificação do êxito alcançado) · Participação em projetos 	<p>Saber saber (cognitivo)</p> <p>Saber fazer (psicomotor)</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Produtos finais onde predominam a expressão escrita, a resolução de problemas práticos ou a realização de tarefas simples · Demonstrações da aquisição e aplicação de conhecimentos · Demonstração de competências simples 	<ul style="list-style-type: none"> · Grelha de registo · Grelha de autoavaliação 	<ul style="list-style-type: none"> · Aquisição e aplicação de conhecimentos · Articulação com o meio envolvente 	10%

Projeto Curricular de Escola

transversais · Relatório de visita de estudo					
Atitudes e Valores	Saber ser (afetivo e relacional-social)	<ul style="list-style-type: none"> · Postura assumida face ao professor e aos colegas (respeito e cooperação) · Postura/empenho face ao processo de aprendizagem (participação, motivação, iniciativa e autonomia) · Assiduidade e pontualidade 	<ul style="list-style-type: none"> · Grelha de observação de atitudes · Grelha de autoavaliação de atitudes 	<ul style="list-style-type: none"> · Iniciativa · Comunicação · Trabalho em equipa e cooperação com os colegas · Assiduidade e pontualidade 	40%
Mobilização de competências em novos contextos	Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor)	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilização de competências em novos contextos - Adaptação a novas tarefas 	<ul style="list-style-type: none"> · Grelha de observação de atitudes · Grelha de autoavaliação de atitudes 	<ul style="list-style-type: none"> · Aquisição e aplicação de conhecimentos · Articulação com o meio envolvente · Concretização de projetos 	10%

INDICADORES PARA A AVALIAÇÃO DE ATITUDES

ATTITUDES E VALORES	Relações interpessoais	Trata todos com consideração (não assume atitudes ofensivas, aguarda a sua vez para intervir...)
		É tolerante e permite a diferença (valoriza opiniões diferentes, aceita que se assumam outras opções...)
	Cooperação e trabalho em equipa	Partilha informações e/ou conhecimentos, ajudando os colegas nas suas dificuldades
		Desenvolve atividades e projetos em trabalho de pares ou de grupo, envolvendo-se ativamente na sua realização
		Demonstra disponibilidade e boa vontade (oferece-se como voluntário, participa em atividades extracurriculares...)
	Participação	Empenha-se na execução das tarefas propostas
		Intervém no desenvolvimento das atividades educativas, contribuindo para o seu desenvolvimento (responde corretamente, formula considerações ou questões pertinentes...)
		Mantém o material que lhe é confiado em bom estado
		Faz-se acompanhar do material necessário
	Assiduidade e pontualidade	É assíduo
		É pontual
	Autonomia, iniciativa e motivação	Realiza por si próprio as tarefas propostas, esforçando-se por superar dificuldades
		Solicita ajuda de forma refletida
		Desenvolve atividades complementares por sua iniciativa
		É capaz de elaborar um projeto de pesquisa ou de realização de um produto final, cumprindo as orientações que o integram
		Cumprir as tarefas que lhe são atribuídas e os prazos estabelecidos
	Indicadores para a Mobilização de competências em novos contextos	Assume de forma fundamentada uma opinião ou uma opção
		Aplica os conhecimentos adquiridos em novas situações
Adapta-se com facilidade a novas tarefas		
Aplica conhecimento adquiridos em módulos ou UFCD's lecionados anteriormente		
Cumprir as regras de higiene e de segurança específicas de cada espaço de formação		

ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA - REATIVAR
(Cursos do Programa REATIVAR)

DOMÍNIOS	Cognitivo (aquisição e aplicação de conhecimentos)		Atitudes e Valores (comportamento comunicacional e relacionamento interpessoal)					Outras competências dos alunos
	Fichas de avaliação, trabalhos de grupo ou individuais e/ou prática simulada	Fichas de trabalho e outros trabalhos e/ou práticas simuladas	Assiduidade e Pontualidade	Cooperação/ Trabalho em equipa	Relações interpessoais	Participação	Iniciativa/ Motivação	
ELEMENTOS A CONSIDERAR								Mobilização de competências em novos contextos e/ou adaptação a novas tarefas
PESO NA CLASSIFICAÇÃO FINAL	40%	10%	8%	8%	8%	8%	8%	10%
	50%		40%					10%

Direção de Curso/Turma

Cursos de Nível 4

Turma	Nome do Curso	Diretor/a de Curso/Turma	Horário de Atendimento
1º ANO			
T3	Técnico de Eletrónica, Automação e Comando	Patrícia Reis	3ª feira (das 09:00 às 10:00) 6ª feira (das 11:00 às 12:00)
U3	Técnico de Gestão e Programação de S. Informáticos	Lourenço Fagundes	3ª feira (das 17:00 às 18:00) 4ª feira (das 16:00 às 17:00)
V3	Técnico de Restaurante - Bar	Débora Silva	3ª feira (das 10:00 às 11:00) 6ª feira (das 12:00 às 13:00)
X3	Técnico de Receção	João Aguiar	3ª feira (das 12:00 às 13:00) 5ª feira (das 12:00 às 13:00)
2º ANO			
Q3	Técnico de Instalações Elétricas	Marta Amaral	3ª feira (das 11:00 às 12:00) 5ª feira (das 10:00 às 11:00)
R3	Técnico de Restauração (variante Cozinha-Pastelaria)	Marilynn Almeida	3ª feira (das 16:00 às 17:00) 4ª feira (das 10:00 às 11:00)
S3	Técnico de Restauração (variante Restaurante-Bar)	João Aguiar	3ª feira (das 16:00 às 17:00) 4ª feira (das 10:00 às 11:00)
3º ANO			
N3	Técnico de Restauração (variante Cozinha-Pastelaria)	Cláudia Machado	2ª feira (das 09:00 às 10:00) 6ª feira (das 09:00 às 11:00)
O3	Técnico de Produção Agrária	Jorge Fernandes	2ª feira (das 15:00 às 16:00) 6ª feira (das 14:00 às 15:00)
P3	Técnico de Produção e Controlo de Qualidade Alimentar	José João Angeiras	2ª feira (das 10:00 às 11:00) 4ª feira (das 11:00 às 12:00)

Cursos do Programa REATIVAR

Turma	Nome do Curso	Diretor/a de Curso/Turma	Horário de Atendimento
101	Técnico de Ação Educativa (Percurso S3 / Tipo A - Nível 4)	Sandra Rodrigues	2ª feira (das 10:00 às 11:00) 5ª feira (das 11:00 às 12:00)
102	Técnico de Gás (Percurso S3 / Tipo A - Nível 4)	Cláudia Mourão	2ª feira (das 12:00 às 13:00) 4ª feira (das 13:00 às 14:00)
103	Técnico de Vendas (Percurso S3 / Tipo A - Nível 4)	Sílvia Valadão	4ª feira (das 13:00 às 14:00) 5ª feira (das 14:00 às 15:00)
104	Empregado de Andares (Percurso B3 – Nível 2)	Telma Aguiar	5ª feira (das 14:00 às 16:00)
105	Pasteleiro/Padeiro (Percurso B3 – Nível 2)	Claudia Machado	2ª feira (das 11:00 às 12:00) 4ª feira (das 15:00 às 16:00)
106	Operador/a de Informática (Percurso B3 – Nível 2)	Berto Mendonça	4ª feira (das 11:00 às 12:00) 6ª feira (das 11:00 às 12:00)



CALENDÁRIO ESCOLAR

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Dias úteis letivos		
2016	Setembro	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D						S	D							X	10	
	Outubro	S	D			F			S	D						S	D						S	D						S	D			20	
	Novembro	F				S	D						S	D					S	D						S	D						X	21	
	Dezembro	F		S	D				F		S	D					S	D	R	R	R	ILN	ILN	S	D	ILN	ILN	ILN	ILN	ILN	ILN	S		10	
2017	Janeiro	F	ILN					S	D						S	D						S	D						S	D				21	
	Fevereiro				S	D						S	D						S	D						S	D	ILC	ILC	X	X	X		18	
	Março	ILC	ILC	ILC	S	D						S	D						S	D						S	D							20	
	Abril	S	D						S	D	R	R	R	ILP	F	S	D	ILP					S	D		F				S	D		X	13	
	Maio	F					S	D							S	D					S	D						S	D					22	
	Junho			S	D	F						F	D				F		S	D						S	D							X	20
	Julho	S	D	R	R	R	R	R	S	D	R	R	R	R	R	R	S	D	R	R	R	R	R	S	D	R	R	R	R	R	S	D		X	0
		ILN- Interrupção Letiva de Natal; ILC- Interrupção Letiva de Carnaval; ILP- Interrupção Letiva de Páscoa; F- Feriado; E- Estágios; R- Reuniões																															175		

<p>1º Período</p>	<p>Início 19 de setembro de 2016 Fim..... 16 de dezembro de 2016 Reuniões de Avaliação (nível 4)19, 20 e 21 de dezembro 2016</p>
<p>2º Período</p>	<p>Início..... 3 de janeiro de 2017 Fim..... 7 de abril de 2017 Reuniões de Avaliação (nível 4)10,11 e 12 de abril 2017</p>
<p>3º Período</p>	<p>Início 18 de abril de 2017 Fim..... 30 de junho de 2017 Reuniões de Avaliação (nível 4)julho de 2017</p>
<p>Interrupções letivas</p>	<p>Natal 19 de dezembro de 2016 a 2 de janeiro de 2017 Carnaval27 de fevereiro a 04 de março 2017 Páscoa 10 a 17 de abril de 2017</p>

PLANO DE ATIVIDADES DA ESCOLA

Fundamentação Pedagógica

Este Plano de Atividades visa possibilitar, em articulação com as atividades resultantes do desenvolvimento do Plano Curricular de cada curso, a concretização específica dos seguintes objetivos gerais:

- proporcionar aos alunos experiências de aprendizagem e de convivência significativas, que permitam o alargamento de horizontes vivenciais e o desenvolvimento e o reforço de competências pessoais, emocionais e sociais;
- contribuir para a formação integral dos alunos, proporcionando-lhes a formação técnica adequada para um exercício profissional qualificado e, simultaneamente, favorecendo o desenvolvimento de competências para o exercício de uma cidadania ativa;
- implementar mecanismos de aproximação entre a Escola e as instituições económicas, sociais, profissionais, associativas e culturais da Ilha, da Região e do País, visando preparar os alunos para uma adequada inserção socioprofissional.

Complementarmente, pretende favorecer o desenvolvimento de práticas pedagógicas com evidente impacto na resolução ou minimização de problemas estruturais detetados, nomeadamente os identificados no Projeto Educativo de Escola.

Para além de se dar continuidade a alguns projetos iniciados em anos letivos anteriores e de se repetir iniciativas que foram consideradas significativas para a formação dos alunos, é de considerar a intenção de se desenvolver novas atividades para dar resposta aos interesses e necessidades dos alunos e à iniciativa empreendedora de alguns professores, aproveitando oportunidades dadas pelo meio ou por parceiros.

Privilegiando a abordagem dos domínios do *saber fazer*, do *saber ser e estar* e do *saber transformar-se*, este Plano de Atividades visa, igualmente, contribuir para o desenvolvimento desejável do Perfil Profissional de cada Curso e do Perfil Estruturante de um Profissional Competente/Qualificado, considerados estruturantes da gestão pedagógica a implementar pela Escola e por cada professor.

Áreas de Intervenção Prioritárias

Em ancoragem ao Projeto Educativo de Escola, privilegiam-se as seguintes áreas de intervenção prioritárias:

- promoção do sucesso educativo dos alunos;
- desenvolvimento do aluno na sua globalidade;
- promoção do aluno como cidadão consciente e ativo;
- promoção do perfil profissional dos alunos com vista a melhorar a sua inserção profissional;
- favorecimento do desenvolvimento linguístico dos alunos, em especial no domínio da conversação em línguas estrangeiras;
- reforço da identidade de Comunidade Escolar;
- promoção da imagem da Escola a nível local e regional.

Estratégias de Intervenção Prioritárias

Em termos de estratégias de intervenção prioritária, consideram-se as seguintes no sentido da definição dos Projetos/Atividades a desenvolver:

- desenvolvimento de projetos de cariz multidisciplinar e interdisciplinar, na área da Educação para Valores;
- promoção de experiências significativas nas áreas específicas dos cursos ministrados;
- criação de situações de debate sobre temas da atualidade;
- promoção de atividades que incluam o recurso a línguas estrangeiras para comunicar por escrito e oralmente;
- sensibilização da Comunidade Escolar para temas e situações de cariz humanitário e social;
- aprofundamento da vivência comunitária;
- valorização do diálogo e da partilha de opiniões;
- apoio educativo a alunos com dificuldades de aprendizagem;
- apoio a ex-alunos na obtenção das condições para certificação;
- divulgação interna e externa da dinâmica da Escola.

Avaliação

Em relação a cada projeto ou atividade, será produzido pelo(s) respetivo(s) coordenador(es) e/ou dinamizador(es) um Relatório Pedagógico.

Este, para além de integrar fotografias que ilustrem momentos-chave, deverá referir as atividades específicas desenvolvidas (considerando os objetivos definidos), o desenvolvimento cronológico, os intervenientes e a avaliação feita pelo(s) coordenador(es) e/ou dinamizador(es) e pelos principais intervenientes, sejam eles alunos, professores, pais/encarregados de educação ou membros da comunidade em geral.

Como critérios de avaliação deverão ser tidos em consideração os seguintes itens, a avaliar qualitativamente com as menções insuficiente, suficiente e bom:

- motivação dos participantes;
- qualidade das atividades desenvolvidas;
- grau de concretização dos objetivos propostos;
- efetivo desenvolvimento de saberes e de competências.

Como elementos de síntese da apreciação qualitativa, considerando a globalidade da iniciativa, deverão ser tidos em consideração os seguintes aspetos:

- dificuldades encontradas;
- pontos fortes;
- pontos fracos;
- pontos de melhoria.

Elenco de Atividades

Projeto/Atividade	Objetivos Gerais	Principais Intervenientes	Datas Previstas (Local)	Coordenação
Receção aos alunos e encarregados de educação da Escola	- Divulgar espaço escola - Dar a conhecer o sistema SIGE	Alunos e encarregados de educação	13 a 16 de setembro de 2016	Diretor Executivo e Pedagógico da Escola
Comemoração do Dia Mundial da Alimentação	- Promover hábitos de alimentação saudáveis; - Promover uma agricultura sustentável e ecológica; - Promover produtos de origem biológica.	Turma O3 – Curso de Técnico de Produção Agrária	16 de outubro de 2016 (Instituição de apoio a menores)	Prof. Jorge Fernandes
Projeto Educação Empreendedora: O Caminho do Sucesso	- Inculcar nos alunos o espírito empreendedor - Desenvolver iniciativa, a cooperação e a competitividade, através de uma metodologia <i>learning by doing</i> e de gestão de miniprojectos	João Aguiar, Jorge Fernandes José João Angeiras Alunos das turmas N3, O3 e P3	Desenvolver ao longo do ano letivo	João Aguiar, Jorge Fernandes José João Angeiras
II Fórum do Empreendedorismo – Um passo para (re)começar	- Desenvolver o espírito empreendedor e a capacidade de trabalho em equipa. - Conhecer os sistemas de incentivo e programas de apoio à criação de empresas.	Turmas do REACTIVAR	5 e 6 de dezembro de 2016 Auditório – EPPV (Praia)	Telma Rocha Sandra Rodrigues Cláudia Mourão
Receção/almoço aos encarregados de educação dos novos alunos	- Favorecer uma relação de entendimento entre os encarregados de educação e a Escola; - Estimular os pais e encarregados de educação a acompanhar o percurso escolar dos seus filhos ou educandos.	- Pais e/ou encarregados de educação dos novos alunos (nível 4) - Serviços Pedagógicos - Diretores de Curso/Turma das novas	De 26 de set. a 7 de nov. 2016	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e Coordenador da Área de Hotelaria e Restauração



Projeto Curricular de Escola

		turmas		
Elaboração de kits de demonstração de instalações elétricas, pelos alunos.	<ul style="list-style-type: none">- Planear atividades interdisciplinares que possam envolver sobretudo as disciplinas de Português, Matemática, Desenho Esquemático, Eletricidade e Eletrónica e Práticas Oficinais;- Desenvolver atividades em que os alunos tenham um papel ativo;- Aperfeiçoar competências técnicas dos alunos;- Desenvolver um equipamento que seja útil para futuras demonstrações da escola.	Alunos da Turma Q3	1º período Local: Oficinas da escola	Marta Amaral Alcides Sousa Luís Vieira
Projeto Interdisciplinar "Thanksgiving"	<ul style="list-style-type: none">- Dar a conhecer um evento cultural.- Permitir a cooperação entre alunos de vários cursos.- Desenvolver competências técnicas.	Alunos das turmas de restauração, de produção agrária e de processamento e controlo de qualidade alimentar; professores Marilyn Almeida, Marta Amaral, Débora Silva, Paulo Pires, Jorge Fernandes, Fátima Candeias, Raul Sousa e José João Angeiras	Durante o mês de novembro (Quinta e Escola)	Marilynn Almeida
29th AEHT Annual Conference	<ul style="list-style-type: none">- Promover o intercâmbio de experiências com alunos e	Profº Raúl Sousa, Paulo	23 a 28 de outubro	Diretor Executivo e

Projeto Curricular de Escola

	professores de outras escolas; - Favorecer o desenvolvimento de competências técnicas, pessoais e sociais de alunos e professores.	Pires Inês Rocha (N3) Leandro Correia (S3)		Pedagógico da Escola e Prof. Raúl Sousa
Jornal "O canguru"	- Divulgar as atividades desenvolvidas pelas turmas na comunidade escolar.	Turmas do REACTIVAR	Trimestral (dezembro/ março/ junho)	Telma Rocha Berto Mendonça Cláudia Mourão
Almoço de Natal e angariação de cabazes	- Promover o convívio entre alunos, professores e funcionários; - Favorecer o espírito de partilha e de solidariedade dentro da comunidade educativa.	- Alunos (nível 4), professores e funcionários da Escola	15 de dezembro (Escola)	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e delegados de turma
Almoço de Natal	- Promover o convívio entre alunos, professores e funcionários.	- Alunos (Reactivar), professores e funcionários da Escola	16 de dezembro (Escola)	Coordenadora do Departamento de Formação de Adultos
Concurso de árvores e decorações de Natal	- Incentivar o espírito de grupo e o trabalho em equipa; - Fomentar a manutenção das tradições locais.	Turmas do REACTIVAR	Dezembro	Diretores de curso/turma Professores de UFCD
Plataforma Eletrónica de Soldadura	- Criar uma ferramenta que permita a realização de soldaduras a estanho de uma forma simples e intuitiva. - Permitir aos alunos do curso de eletrónica ter uma ferramenta onde possam explicar as técnicas de soldadura a outros alunos sem formação da área.	Turma de Eletrónica, Automação e Comando	1º período	Professores Alcides Sousa Luís Vieira
Plano de Segurança da Escola	- Implementar o plano de segurança da escola; - Reforçar a segurança e o bem-estar dentro da Comunidade Educativa; - Promover formas de cidadania	- Direção da Escola, alunos, professores e funcionários da Escola - Entidades	2º Período (Escola)	Diretor Executivo e Pedagógico

Projeto Curricular de Escola

	ativa na área da Proteção Civil.	parceiras na área da proteção civil.		
<i>St. Patrick's Day</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a cultura irlandesa; - Incremento das relações interpessoais; - Desenvolvimento do trabalho em equipa e da criatividade. 	Cursos REACTIVAR	17 de março A.H. / P. V.	Professoras Telma Rocha e Cláudia Machado
Demonstração de competências	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrar as competências técnicas da área de formação; - Simular a atividade profissional; - Promover o espírito de grupo e o trabalho em equipa. 	Turmas do nível 4	De 6 a 17 de março	Professores da componente técnica e diretores de curso/ turma
Dia do Estudante	<ul style="list-style-type: none"> - Promover o convívio da Comunidade Escolar. 	- Alunos (nível 4)	24 de março	Profs. João Aguiar, Débora Silva e Cláudia Machado
Olimpíadas da Informática	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular os alunos para o aperfeiçoamento de técnicas de programação. - Promover o gosto pela programação de computadores. 	Alunos do curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Abril EPPV	Professor Lourenço Fagundes
A vida Real na Hotelaria e na Restauração	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar as principais características e particularidades desta área de negócio - Estimular o gosto e o interesse dos alunos em relação à sua área de formação - Facilitar a adaptação dos alunos à formação em contexto de trabalho 	Turmas de Hotelaria (1º e 2º ano)	2º período	Professor João Aguiar
Conferência "Orientação Vocacional e o Papel do Ensino Profissional"	<ul style="list-style-type: none"> - Promover uma reflexão em torno das expectativas comuns sobre o papel e a importância da Escola - Favorecer um melhor entendimento sobre o valor dos percursos escolares, como preparação para a vida e para uma profissão. 	Alunos e professores do nível 4	1ª semana de abril	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica Prof. José João Angeiras ??????

Projeto Curricular de Escola

Demonstração de competências	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrar as atividades realizadas e as competências adquiridas ao longo dos dois anos de formação. - Promover o espírito de grupo e o trabalho em equipa. 	Turmas do REACTIVAR – 2º ano	Abril A.H. / P.V.	Professores de UFCD Diretores de curso/ turma
Os Maios	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolvimento do trabalho em equipa; - Promover o relacionamento interpessoal; - Promover o conhecimento e incentivar a manutenção das tradições locais. 	- Cursos REACTIVAR	1 de maio A.H. / P. V.	Professores Berto Mendonça Hugo Oliveira
Jantar de Finalistas	<ul style="list-style-type: none"> - Promover o convívio entre os alunos, professores e funcionários. 	- Alunos das turmas finalistas do nível 4, seus professores e funcionários	data a definir (Escola)	Diretores de Curso das turmas finalista (N3, O3 e P3) e Comissão de Finalistas
Dia da ciência	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver o raciocínio lógico/dedutivo. 	- Cursos REACTIVAR	Data a definir A. H.	Profs. Sílvia Valadão Berto Mendonça
Dia das Ciências	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular a curiosidade e o espírito de investigação através de jogos matemáticos; - Desenvolver a capacidade de raciocínio na resolução de problemas; - Mostrar que a Física e a Química desempenham um papel fundamental no quotidiano; - Estimular o interesse pela Física e pela Química; - Promover a literacia científica. 	- Alunos (nível 4) e professores	6 de maio	Profs. José João Angeiras e Sónia Morais
Cidadania Ativa	<ul style="list-style-type: none"> - Fomentar formas de cidadania ativa; - Favorecer projetos pessoais alicerçados em valores éticos positivos; - Estabelecer elos de 	- Alunos (nível 4) e professores - Entidades convidadas	Durante o ano letivo (Escola)	Professoras Patrícia Reis e Marta Amaral



Projeto Curricular de Escola

	<p>proximidade com o meio envolvente;</p> <ul style="list-style-type: none">- Favorecer um melhor entendimento sobre a identidade europeia;- Contribuir para uma consciência europeia, fundada no valor da cooperação e do respeito.			
Clube de Robótica	<ul style="list-style-type: none">- Proporcionar aos alunos um contacto motivador com materiais e equipamentos científicos e tecnológicos;- Desenvolver nos alunos uma cultura científica e tecnológica de maior nível.	- Alunos de nível 4	Durante o ano letivo	Profs. Alcides Sousa e Lourenço Fagundes
Projeto Integrado de Educação para a Saúde	<p>Proporcionar atendimentos à comunidade educativa (uma vez por mês), orientados pela Psicóloga e Terapeuta em Sexologia Clínica - Dra. Cristina Mira Santos, com os objetivos específicos de:</p> <ul style="list-style-type: none">- Promover a saúde e prevenir a doença na comunidade educativa;- Apoiar a inclusão escolar de crianças com necessidades de saúde e educativas Especiais;- Desenvolver competências de autonomia, responsabilidade e sentido crítico, indispensáveis à opção e adoção de comportamentos e estilos de vida saudáveis;- Promover a valorização da afetividade nas relações humanas e de uma sexualidade responsável e informada;- Promover um ambiente escolar seguro e saudável;- Reforçar os fatores de proteção relacionados com os estilos de vida saudáveis;	<ul style="list-style-type: none">- Alunos e professores de nível 4- Entidades convidadas/parceiras	Durante o ano letivo, de acordo com calendário específico (Escola)	Equipa de Educação para a Saúde, coordenada pela Professora Patrícia Reis

Projeto Curricular de Escola

Expo-empresas	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivar o espírito empreendedor, a autonomia e a responsabilidade. - Fomentar o espírito de grupo e o trabalho em equipa. 	Turmas do REACTIVAR – 1º ano	Junho/julho de A.H. / P.V.	Professores de CP/ CE Professores de UFCD Diretores de curso/turma
Parlamento dos Jovens	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivar à participação cívica e política; - Promover a participação na resolução de questões que afetam o presente e o futuro coletivo; - Favorecer o desenvolvimento de competências argumentativas, no respeito pela vontade da maioria e segundo a tolerância; - Dar a conhecer o funcionamento do Parlamento enquanto órgão representativo de todos os Portugueses. 	- Alunos e professores das turmas de nível 4	Durante o ano letivo, de acordo com calendário específico	Professora Patrícia Reis
Um Dia Noutra Escola	<ul style="list-style-type: none"> - Divulgar os cursos da EPPV; - Promover o ensino profissional; - Dar a conhecer a oferta formativa. 	- Alunos das turmas do 9.º ano de todas as escolas da ilha	3º período	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica
Higiene, Segurança e Qualidade Alimentar na Escola	<ul style="list-style-type: none"> - Favorecer o desenvolvimento de competências técnicas; - Implementar os pré-requisitos do sistema de segurança alimentar – HACCP; - Facilitar a implementação do sistema de segurança alimentar – HACCP. 	- Professores José João Angeiras e alunos da turma P3	Durante o ano letivo, de acordo com calendário específico (Escola)	Prof. José João Angeiras
Desenvolvimento dos Planos de Recuperação de Módulos	<ul style="list-style-type: none"> - Promover o sucesso educativo dos alunos; - Favorecer a empregabilidade dos ex-alunos. 	- Professores e alunos do nível 4 da Escola	Durante o ano letivo, de acordo com calendário específico (Escola)	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica
Projeto “Conversas em língua estrangeira”	<ul style="list-style-type: none"> - Melhorar a conversação dos alunos em Inglês e Francês. 	- Professoras Débora Silva, Marilynn	Durante o ano letivo, de acordo com	Profª Marilynn Almeida



Projeto Curricular de Escola

		Almeida, Marta Amaral, Paulo Pires e Raúl Sousa - alunos das turmas de hotelaria	calendário específico (Escola)	
Programa Europeu Erasmus + METALEARN - Methods Adapted to the Computerised Learning Environment	- Promover a utilização eficaz das TIC, em contexto de sala de aula.	- Professores e alunos da turmas N3, O3 e P3	Durante o ano letivo, de acordo com calendário específico (Escola)	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica Diretor Executivo e Pedagógico
Programa Europeu Erasmus + Self-Responsible Learning of Key Competences in Tourism SME - a Mean to improve Competitiveness and Employment TouriSMEComp.	- Melhorar as competências técnicas na área da Hotelaria e Turismo.	- Professores e alunos da área de hotelaria - Empresários locais	Durante o ano letivo, de acordo com calendário específico (Escola)	Prof. João Aguiar e José João Angeiras
Monitorização e avaliação do Projeto Educativo da Escola	- Favorecer uma orientação educativa da Escola; - Favorecer a qualidade das práticas pedagógicas e das aprendizagens.	- Comunidade Escolar	Durante o ano letivo (Escola)	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica, Coordenadora do Departamento de Formação de Adultos
Atualização do Site da Escola	- Divulgar as atividades da Escola; - Promover a imagem da Escola; - Reconhecer o mérito dos alunos e as boas práticas pedagógicas dos professores.	- Comunidade Escolar	Durante o ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e professores Ruben Tavares e Marta Amaral (a partir dos



Projeto Curricular de Escola

				contributos dos professores da Escola)
Formação de Ativos	<ul style="list-style-type: none">- Proporcionar a aquisição e o aperfeiçoamento de saberes e de competências técnicas, favorecendo a qualificação e a competência profissional;- Melhorar as habilitações de profissionais no ativo, favorecendo as suas condições de empregabilidade e permitindo uma melhor adaptação às exigências do Mercado de Trabalho.	<ul style="list-style-type: none">- Professores da Escola- Outros formadores- Profissionais no ativo	Durante o ano letivo, de acordo com calendário específico	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica
Projetos Sociais	<ul style="list-style-type: none">- Desenvolver o espírito de solidariedade e de entreatajuda.	<ul style="list-style-type: none">- Cursos interessados	Ao longo do ano letivo	Diretores de Curso/Turma
Ações de Sensibilização				
Desenvolvimento pessoal e Social	<ul style="list-style-type: none">- Desenvolver competências e aptidões de trabalho como estratégia de combate ao desemprego.	Turma do REACTIVAR	Ao longo do ano letivo	Formadores da componente sociocultural
Saúde	<ul style="list-style-type: none">- Promover hábitos de higiene;- Promover hábitos e estilos de vida saudável.	Turma do REACTIVAR	Ao longo do ano Letivo	Formadores da componente sociocultural
Migrações	<ul style="list-style-type: none">- Incentivar a aceitação e tolerância à diferença;- Promover a integração de imigrantes;- Conhecer causas e consequências das migrações em Portugal	Turmas do REACTIVAR percurso B3 Secretaria Regional das Comunidades AIPA	Ao longo do ano letivo	Formadores da componente sociocultural

TRABALHO DE ESTABELECIMENTO

A componente de Trabalho de Estabelecimento orienta-se para a concretização do Projeto Educativo da Escola, nomeadamente através da preparação e da implementação do apoio educativo a alunos (onde se incluem as aulas de apoio a ex-alunos e a implementação de planos de recuperação de módulos em atraso), do acompanhamento do desenvolvimento de projetos no âmbito das Provas de Aptidão Profissional, da preparação e implementação das atividades e projetos constantes do Plano de Atividades da Escola e do envolvimento em aspetos logísticos relativos à componente letiva ou à promoção das situações educativas consideradas relevantes, como:

- requisição de materiais;
- preparação e/ou manutenção de oficinas e de outros espaços pedagógicos;
- preparação de visitas de estudo e de ações de sensibilização;
- preparação de estágios.

O Trabalho de Estabelecimento é prestado nas instalações da Escola ou, se necessário, fora destas, desde que com conhecimento dos Serviços Pedagógicos, de acordo com o horário acordado entre o professor e a Direção Executiva e Pedagógica da Escola.

Sempre que necessário, os professores poderão realizar o seu Trabalho de Estabelecimento fora do horário acordado, de forma pontual ou por um determinado período de tempo, desde que previamente acordado com a Direção Executiva e Pedagógica da Escola e se garanta a totalidade da carga horária semanal a desenvolver. Esta flexibilidade visa ultrapassar as dificuldades resultantes da não coincidência da disponibilidade dos professores e dos alunos.

Das atividades realizadas são produzidos sumários que ficam registados no dossier específico disponibilizado na Sala de Professores.

EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE

Sendo a Educação para a Saúde encarada como prioridade no contexto do Projeto Educativo da Escola e uma das áreas mais relevantes para a concretização dos princípios enunciados como critérios de decisão e de ação em termos educativos, cabe à Direção Executiva e Pedagógica, a cada Diretor de Curso/Turma, a cada professor e à Equipa de Educação para a Saúde desenvolver todos os esforços que estejam ao seu alcance, nomeadamente em termos de diagnóstico de necessidades e de ponderação de ações de intervenção.

Esta ação global de “cuidar da pessoa que é o aluno” deve orientar-se pelas finalidades da Educação para a Saúde em Meio Escolar:

- a) Promover a saúde e prevenir a doença na comunidade educativa;
- b) Apoiar a inclusão escolar de crianças com necessidades de saúde e educativas especiais;
- c) Desenvolver competências de autonomia, responsabilidade e sentido crítico, indispensáveis à opção e adoção de comportamentos e estilos de vida saudáveis;
- d) Promover a valorização da afetividade nas relações humanas e de uma sexualidade responsável e informada;
- e) Promover um ambiente escolar seguro e saudável;
- f) Reforçar os fatores de proteção relacionados com os estilos de vida saudáveis;
- g) Articular as ações dos estabelecimentos de educação e ensino da Região Autónoma dos Açores com as do Plano Regional de Saúde.

A Equipa de Educação para a Saúde é coordenada pelo professor Fernando Gonçalves e integra os professores Andreia Correia, José João Angeiras, Marilyn Almeida, Patrícia Aleixo e Soraia Aguiar. Também integra um elemento designado pelo Centro de Saúde da Praia da Vitória, afeto à área da Saúde Escolar.

O encaminhamento para os técnicos especializados é da responsabilidade da Adjunta Pedagógica e da Coordenadora do Departamento de Formação de Adultos.

PLANOS DE RECUPERAÇÃO DE MÓDULOS EM ATRASO

Épocas para Avaliações Extraordinárias

Alunos do 1º ano

7 e 10 de julho de 2017

Alunos do 2º ano

16 e 16 de dezembro 2016

8 e 10 de abril 2017

8 e 12 de maio 2017

Alunos do 3º ano

16 e 16 de dezembro 2016

8 e 10 de abril 2017

8 e 12 de maio 2017

EXAMES – ex-alunos de cursos profissionais extintos

(Decreto-Lei nº 357/2007, de 29 de outubro)

Época de novembro: de 07 a 11 e de 14 a 18 de novembro (inscrições até 30 de outubro)

Época de fevereiro: de 06 a 10 e de 13 a 17 (inscrições até 15 de janeiro)

Época de maio: de 08 a 11 e de 15 a 19 (inscrições até 30 de abril)