

PROJETO CURRICULAR

DE ESCOLA

2021/2022

EscolaProfissional
Praia da Vitória

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
HORÁRIOS	4
OFERTA FORMATIVA	5
CURSOS DE NÍVEL 4	5
PLANOS CURRICULARES	6
CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 4	6
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA	6
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR	7
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMPUTADORES.....	8
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA	9
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE MULTIMÉDIA	10
CURSO DE PROGRAMADOR/A DE INFORMÁTICA	11
CURSO DE TÉCNICO DE PASTELARIA/PADARIA	12
CURSO TÉCNICO DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS.....	14
PERFIS PROFISSIONAIS DOS CURSOS	15
CURSOS DE NÍVEL 4	15
Curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria.....	15
Curso de Técnico de Restaurante/Bar.....	17
Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores	18
Curso de Técnico de Produção Agropecuária	20
Curso de Técnico de Multimédia	22
Curso de Programador de Informática.....	23
Curso de Técnico de Pastelaria/Padaria	24
Curso de Técnico de Instalações Elétricas.....	25
PERFIL ESTRUTURANTE DE UM PROFISSIONAL COMPETENTE/QUALIFICADO	27
COMPETÊNCIAS PESSOAIS, EMOCIONAIS E SOCIAIS	27
SITUAÇÕES EDUCATIVAS	29
ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – NÍVEL 4	30

INDICADORES PARA A AVALIAÇÃO DE ATITUDES	32
<i>Cursos de Nível 4</i>	<i>40</i>
CALENDÁRIO ESCOLAR	42
<i>Calendário Escolar nível 4 – 1º ano.....</i>	<i>42</i>
<i>Calendário Escolar nível 4 – 2º e 3º ano</i>	<i>43</i>
PLANO DE ATIVIDADES DA ESCOLA	45
<i>Fundamentação Pedagógica.....</i>	<i>45</i>
<i>Áreas de Intervenção Prioritárias.....</i>	<i>46</i>
<i>Estratégias de Intervenção Prioritárias</i>	<i>46</i>
<i>Avaliação</i>	<i>47</i>
PLANO ANUAL DE ATIVIDADES DA ESCOLA 2021/2022	48
TRABALHO DE ESTABELECIMENTO	64
EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE	65
PLANOS DE RECUPERAÇÃO DE MÓDULOS EM ATRASO	66
<i>Épocas para Avaliações Extraordinárias</i>	<i>66</i>
<i>EXAMES – ex-alunos de cursos profissionais extintos.....</i>	<i>66</i>

Introdução

O Projeto Curricular de Escola define um esquema organizativo de concretização do currículo de cada curso, nomeadamente cursos de Nível 4 e FORM.AÇORES, lecionados nas instalações da Praia da Vitória.

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 e Coordenadora do Departamento de Formação de Adultos – Dra. Sandra Quitério

Atividades Letivas – 09h00 às 18h00

Edifício – 08h30 às 18h00

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

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

Oferta Formativa

Cursos de Nível 4

Turma	Nome do Curso	Nº de Alunos
1º Ano		
R4	Técnico/a de Cozinha-Pastelaria	20
S4	Técnico/a de Restaurante-Bar	16
T4	Técnico/a de Eletrónica, Automação e Computadores	22
U4	Técnico/a de Produção Agropecuária	19
2º Ano		
N4	Técnico de Produção Agropecuária	22
O4	Técnico de Multimédia	20
P4	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	17
Q4	Programador/a de Informática	21
3º ANO		
I4	Técnico de Restaurante/Bar	16
J4	Técnico de Pastelaria/Padaria	17
L4	Programador/a de Informática	21
M4	Técnico de Instalações Elétricas	12

Planos Curriculares

Cursos Profissionais de Nível 4

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA

(Turma R4 e P4)

(CNQ – REFERENCIAL DE FORMAÇÃO Nº 811183)

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira	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			400	294	306	1000
CIENTÍFICA	Economia	75	72	53	200	
	Matemática	99	48	53	200	
	Psicologia	22	45	33	100	
SUB-TOTAL			196	165	139	500
TÉCNICA	UFCD's da Componente	550	375	275	1200	
	Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600	
SUB-TOTAL			550	675	575	1800
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1146	1134	1020	3300
Educação Moral e Religiosa *			27	27	27	81

* Disciplina de frequência facultativa

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR

(TURMA S4 e I4)

(CNQ Referencial Nº 811184)

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
			1º	2º	3º	Total
SÓCIO-CULTURAL	E CIDADANIA DESENVOLVIMENTO	Português	100	100	120	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 de Informação e Comunicação	100	-	-	100
		Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL			400	294	306	1000
CIENTÍFICA		Economia	75	72	53	200
		Matemática	99	48	53	200
		Psicologia	22	45	33	100
SUB-TOTAL			196	165	139	500
TECNOLÓGICA	ICA	UFCD'S	500	350	300	1150
		FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	----	300	300	600
SUB-TOTAL			500	650	600	1750
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1.096	1.109	1.045	3.250
Educação Moral e Religiosa *			27	27	27	81

* Disciplina de frequência facultativa

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE ELETRÔNICA, AUTOMAÇÃO E COMPUTADORES

(Turma T4)

(CNQ Referencial nº 523080)

		COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	Cidadania e Desenvolvimento	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira I (Inglês)	75	72	73	220
		ou Língua Estrangeira II (Francês)	75	72	73	220
		Área de Integração (Cidadania e Desenvolvimento)	75	72	73	220
		Tecnologias da Informação e Comunicação	100	-	-	100
		Educação Física	50	50	40	140
SUB-TOTAL			400	294	306	1000
CIENTÍFICA	CA	Matemática	99	99	102	300
		Física e Química	70	65	65	200
SUB-TOTAL			169	164	167	500
TECNOLÓGICA		UFCd's da Componente	525	350	325	1200
		FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	-----	300	300	600
SUB-TOTAL			525	650	625	1800
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1094	1108	1098	3.300
Educação Moral e Religiosa *			27	27	27	81

* Disciplina de frequência facultativa

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA

(Turma U4 e N4)

CNQ Referencial de Formação nº 621312

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
COMPONENTE SOCIOCULTURAL	E CIDADANIA DESENVOLVIMENTO	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira	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			400	294	306	1000
COMPONENTE CIENTÍFICA		Matemática	99	48	53	200
		Biologia	60	54	36	150
		Química	50	50	50	150
SUB-TOTAL			209	152	139	500
COMPONENTE TECNOLÓGICA		UFCD's	500	375	325	1200
		Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600
SUB-TOTAL			500	675	625	1800
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1109	1121	1070	3300
Educação Moral e Religiosa *			27	27	27	81

* Disciplina de frequência facultativa

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE MULTIMÉDIA

(Turma O4)

CNQ Referencial de Formação nº 213006

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
COMPONENTE SOCIOCULTURAL	CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira	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			400	294	306	1000
COMPONENTE E CIENTÍFICA		História da Cultura e das Artes	74	60	66	200
		Matemática	99	48	53	200
		Física	31	33	36	100
SUB-TOTAL			204	141	155	500
COMPONENTE TECNOLÓGICA		UFCD's	475	350	275	1.100
		Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600
SUB-TOTAL			475	650	575	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1079	1085	1036	3250
Educação Moral e Religiosa *			27	27	27	81

* Disciplina de frequência facultativa

CURSO DE PROGRAMADOR/A DE INFORMÁTICA

(Turma Q4 e L4)

(CNQ Referencial nº 481040)

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
COMPONENTE SOCIOCULTURAL E CIDADANIA	DESENVOLVIMENTO	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira I (Inglês)	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			400	294	306	1000
COMPONENTE E CIENTÍFICA		Matemática	99	99	102	300
		Física e Química	70	65	65	200
SUB-TOTAL			169	164	167	500
COMPONENTE TECNOLÓGICA		UFCD'S	500	325	275	1100
		FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	-----	300	300	600
SUB-TOTAL			500	625	575	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1069	1083	1048	3200
Educação Moral e Religiosa *			27	27	27	81

* Disciplina de frequência facultativa

CURSO DE TÉCNICO DE PASTELARIA/PADARIA

Turma J4

(CNQ Referencial N° 811347)

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	CIDADANIA E DESNOVIMENTO	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira I	75	72	73	220
		Ou Língua Estrangeira 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			400	294	306	1000
CIENTÍFICA	Economia	75	72	53	200	
	Matemática	99	48	53	200	
	Psicologia	22	45	33	100	
SUB-TOTAL			196	165	139	500
TECNOLÓGICA	UFCD'S da Componente	525	325	250	1100	
	Formação em Contexto de Trabalho	-	300	300	600	
SUB-TOTAL			525	625	550	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1121	1084	995	3200

Educação Moral e Religiosa *	27	27	27	81
-------------------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------

* Disciplina de frequência facultativa

CURSO TÉCNICO DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Turma M4

(CNQ Referencial nº 522238)

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO	Português	100	100	120	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			400	294	306	1000
CIENTÍFICA	Matemática	99	99	102	300	
	Física e Química	70	65	65	200	
SUB-TOTAL			169	164	167	500
TECNOLÓGICA	UFCD'S	500	375	325	1200	
	Formação em Contexto de Trabalho	-----	300	300	600	
SUB-TOTAL			500	675	625	1800
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1094	1108	1098	3300
Educação Moral e Religiosa *			27	27	27	81

* Disciplina de frequência facultativa

Perfis Profissionais dos Cursos

Cursos de Nível 4

Curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, 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

- Armazenar e assegurar o estado das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria;
- Planear e preparar o serviço, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança;
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais e sobremesas;
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria;
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha;
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria;
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas;
- Coordenar equipas de trabalho;
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar;
- Controlar os custos de alimentos;
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida;

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

Curso de 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 alimentos 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 bemestar;
- Atender e resolver reclamações de clientes;
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Efetuar a instalação, manutenção e reparação de equipamentos de eletrónica, de automação e computadores, assegurando a otimização, respeitando as normas de segurança 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 instalação de telecomunicações em edifícios;
- Reparação de equipamentos e sistemas de eletrónica, sistemas de automação e computadores e instalações de telecomunicações em edifícios;
- Efetuar a instalação de equipamentos, sistemas de eletrónica e de sistemas de automação e computadores, utilizando 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 e de sistemas de automação e computadores, utilizando procedimentos, tecnologias, técnicas e os instrumentos adequados, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos;
- Efetuar reconfigurações em equipamentos e sistemas de eletrónica, automação e computadores, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de otimizar o seu funcionamento, assegurando a qualidade do serviço prestado;
- 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;

Projeto Curricular de Escola

- Prestar assistência técnica a clientes esclarecendo possíveis dúvidas sobre o funcionamento de equipamentos eletrônicos que repara;
- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Produção Agropecuária

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Programar, organizar, orientar e executar as atividades de uma exploração agrícola e/ou pecuária, aplicando técnicas, métodos e modos de produção compatíveis com a preservação ambiental e respeitando as normas de proteção e bemestar animal e de qualidade dos produtos, de segurança alimentar, de saúde pública e de segurança e saúde no trabalho.

Atividades Principais

- Programar e organizar a realização das operações e tarefas necessárias à execução do plano anual de exploração agrícola e pecuária, de acordo com o modo de produção;
- Organizar e orientar a execução das operações e tarefas inerentes à produção agrícola e pecuária, assegurando a quantidade e a qualidade dos produtos obtidos e o cumprimento das normas de proteção do ambiente, segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e a proteção animal;
- Organizar e orientar a execução das operações e tarefas de armazenamento, acondicionamento ou conservação e transporte de produtos de origem agrícola ou pecuária destinados à comercialização, tendo em conta a regulamentação aplicável e as exigências dos clientes;
- Efetuar a gestão operacional e o controlo da manutenção, conservação e reparação dos tratores e outros veículos, máquinas, instalações, equipamentos e utensílios agrícolas e pecuários;
- Assegurar a gestão e o tratamento de efluentes e resíduos agrícolas e pecuários, de acordo com a legislação em vigor;
- Conduzir veículos agrícolas, operar e regular máquinas e equipamentos agrícolas e pecuários tendo em conta as normas de segurança no trabalho e a proteção ambiental;
- Assegurar a ligação operacional com os fornecedores de matérias-primas, bens e serviços, nos termos contratuais estabelecidos;
- Explorar e aplicar tecnologias de informação e comunicação na execução das operações agrícolas e pecuárias e na recolha e tratamento de informação;

Projeto Curricular de Escola

- Sistematizar informação técnica e económica e elaborar relatórios relativos à atividade agrícola ou pecuária;
- Controlar a execução dos orçamentos previsionais e efetuar os ajustamentos necessários;
- Identificar novos mercados, formas de comercialização, formas de valorização dos produtos agrícolas e pecuários e necessidades de investimento, preparando propostas e orçamentos.

Curso de Técnico de Multimédia

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral

Conceber e desenvolver sistemas e produtos multimédia através de criação de ecrãs em 2 e 3 dimensões da captação, e digitalizar, tratar e integrar sons e imagens, fixas e animadas, tendo em vista soluções de informação e comunicação.

Atividades Principais

- Criar e tratar sons e imagens, fixas e animadas, para incorporar em produtos multimédia, utilizando programas informáticos específicos.
 - Desenvolver animações a 2 e 3 dimensões (2D e 3D) através de processos de modelagem e rendering, utilizando as ferramentas informáticas adequadas.
 - Captar e editar imagens animadas em plataforma digital, utilizando o equipamento e software adequados, tendo em conta o projeto de vídeo a desenvolver.
 - Captar e editar som em plataforma digital, utilizando o equipamento, software e fontes sonoras pré gravadas apropriados, tendo em conta o áudio a produzir.
 - Desenvolver projetos multimédia integrados, tendo em conta o produto a realizar e o público alvo a atingir.
 - Desenvolver e programar aplicações multimédia para offline, utilizando software de autor e o setup de gravação digital;
 - Programar, editar e disponibilizar páginas para a internet, utilizando software de edição HTML.
 - Desenvolver um guião multimédia, de forma a estabelecer o percurso do projeto, o desenvolvimento da sinopse e a execução do storyboard.
 - Executar o produto multimédia final, desenvolvendo o design e a programação estabelecida no guião do projeto e os diversos elementos multimédia, nomeadamente, imagens, textos e animações.
- Apresentar o projeto multimédia realizado, a fim de o promover junto do público-alvo ou de o defender no contacto direto com o cliente.

Curso de Programador de Informática

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral:

Efetuar a análise de sistemas, a gestão de base de dados, desenvolver aplicações e proceder à instalação e manutenção de equipamentos e aplicações informáticas de escritório, utilitários e de gestão, assegurando a otimização do seu funcionamento e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

Atividades Principais:

- Efectuar a instalação, configuração e manutenção de computadores, periféricos, redes locais, sistemas operativos e utilitários, de acordo com as necessidades dos seus utilizadores e a fim de otimizar o funcionamento dos mesmos;
- Proceder ao desenvolvimento de aplicações informáticas, tendo em conta as necessidades dos utilizadores e as linguagens técnicas apropriadas.

Curso de Técnico de Pastelaria/Padaria

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral:

Planear, coordenar e executar as atividades de produção de pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

Atividades Principais:

- Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de hygiene e segurança.
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria em função da programação de produção estabelecida.
- Confeccionar pão e produtos afins em função da programação de produção estabelecida.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria.
- Confeccionar gelados em função da programação de produção estabelecida.
- Confeccionar, executar e montar trabalhos em chocolate.
- Confeccionar receitas de pastelaria e padaria funcional, em função da programação de produção estabelecida.
- Criar e executar receitas inovadoras de pastelaria experimental.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Controlar os custos dos alimentos.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando a s existências e controlando o seu estado de conservação.
- Articular com os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria.

Curso de Técnico de Instalações Elétricas

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral:

Organizar, orientar e executar, a instalação, manutenção e reparação de instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, instalações de telecomunicações em edifícios, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, de acordo com as normas de higiene, segurança e proteção do ambiente e os regulamentos específicos em vigor.

Atividades Principais:

- Preparar e organizar o trabalho a fim de efetuar a instalação, manutenção e/ou reparação de instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais, de distribuição de energia elétrica e instalações de telecomunicações em edifícios;
- Orientar e/ou efetuar a instalação de equipamentos elétricos/eletrónicos e instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, de acordo com as instruções técnicas e plano de instalação;
- Orientar e/ou efetuar manutenções preventivas e corretivas em equipamentos elétricos/eletrónicos e instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, 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 tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos;

- Efetuar orçamentos relativos à execução, manutenção e/ou reparação de instalações elétricas, efetuando, nomeadamente, os cálculos de materiais, equipamentos, mão-de-obra e tempos de trabalho.
- Prestar assistência técnica a clientes esclarecendo possíveis dúvidas sobre o funcionamento de equipamentos elétricos/eletrônicos e instalações elétricas intervencionadas;
- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

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;
- 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) 	<ul style="list-style-type: none"> Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor) 	<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 transversais · Relatório de visita de estudo 	<ul style="list-style-type: none"> Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor) 	<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

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		

Perfil do aluno da Escola Profissional da Praia da Vitória

(para os cursos iniciados em 2020/2021)

Perfil do aluno da EPPV	No final do ciclo de formação, o diplomado da EPPV deverá ser capaz de:
<p>COMUNICADOR Áreas de competência – Chave A, B e J</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras), a nível oral e escrito; - Dominar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras) de uma forma adequada ao contexto; - Usar de forma versátil as tecnologias de acordo com a sua área de formação e enquanto cidadão consciente; - Reconhecer vantagens, limitações e riscos; - Transformar informação em conhecimento; - Adequar a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa.
<p>COMPETENTE Áreas de competência – Chave C, D e I</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Resolver problemas e tomar decisões com base em situações específicas; - Ter capacidade de adaptação e criatividade; - Utilizar adequadamente os materiais, instrumentos e técnicas adquiridas, cumprindo com as normas de segurança e higiene.

<p>CIDADÃO ATIVO</p> <p>Áreas de competência – Chave G e H</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Manifestar consciência e responsabilidade ambiental e social, e agir colaborativamente para o bem comum, com vista à construção de um futuro sustentável; - Respeitar normas e regulamentação para um desenvolvimento sustentável; - Adotar comportamentos que promovam a saúde e bem-estar; - Mobilizar técnicas e recursos de modo a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos.
<p>AUTÓNOMO E</p> <p>RESPONSÁVEL</p> <p>Áreas de competência – Chave E e F</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Trabalhar colaborativamente para a concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos; - Estabelecer objetivos, traçar planos e concretizar projetos com sentido de responsabilidade e autonomia; - Responsabilizar-se pelas suas tarefas e atitudes; - Reconhecer os valores subjacentes à sua área de formação; - Seguir uma ética profissional.

Perfil do aluno/áreas de competências/descriptores operativos

(para os cursos iniciados em 2020/2021)

Perfil do aluno EPPV	Áreas de competências	Descriptores operativos	Peso na Avaliação
Comunicador	A – Linguagens e textos	1 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, utiliza a linguagem falada e escrita de forma muito correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor. 2 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, utiliza a linguagem falada e escrita de forma correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor. 3 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, utiliza a linguagem falada e escrita de forma pouco correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor. 4 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, não utiliza a linguagem falada e escrita de forma correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor.	12%
	B – Informação e Comunicação	1 – Pesquisa e relaciona facilmente informação de várias fontes e transforma-a em conhecimento mobilizável. 2 – Pesquisa e relaciona informação de várias fontes e transforma-a em conhecimento mobilizável. 3 – Pesquisa e relaciona informação, com dificuldade, de várias fontes e não a transforma em conhecimento mobilizável. 4 – Não pesquisa nem relaciona informação de várias fontes, nem a transforma em conhecimento mobilizável.	

	J – Consciência e domínio do corpo	<p>1 - Adequa plenamente a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa.</p> <p>2 - Adequa a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa.</p> <p>3 – Adequa, com dificuldade, a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa.</p> <p>4 – Não adequa a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa.</p>	
Competente	C – Raciocínio e resolução de problemas	<p>1 – Desenvolve com muita facilidade estratégias de resolução de problemas em contextos reais ou simulados.</p> <p>2 – Desenvolve estratégias de resolução de problemas em contextos reais ou simulados.</p> <p>3 – Desenvolve, com dificuldades, estratégias de resolução de problemas em contextos reais ou simulados.</p> <p>4 – Não desenvolve estratégias de resolução de problemas em contextos reais ou simulados.</p>	12%
	D – Pensamento crítico e criativo	<p>1 – Recorre facilmente à imaginação, agilidade e flexibilidade para desenvolver ideias e criar projetos de forma fundamentada.</p> <p>2 – Recorre à imaginação, agilidade e flexibilidade para desenvolver ideias e criar projetos de forma fundamentada.</p> <p>3 – Recorre, com dificuldades, à imaginação, agilidade e flexibilidade para desenvolver ideias e criar projetos de forma fundamentada.</p> <p>4 – Não recorre à imaginação, agilidade e flexibilidade para desenvolver ideias e criar projetos.</p>	
	I – Saber científico, técnico e tecnológico	<p>1 – Domina plenamente materiais e instrumentos diversificados de forma a atingir objetivos, cumprindo com as normas de segurança e higiene.</p> <p>2 – Domina materiais e instrumentos diversificados de forma a atingir objetivos, cumprindo com as normas de segurança e higiene.</p> <p>3 – Tem dificuldade em dominar materiais e instrumentos diversificados de forma a atingir</p>	

		<p>objetivos, cumprindo com as normas de segurança e higiene.</p> <p>4 – Não domina materiais e instrumentos diversificados de forma a atingir objetivos, cumprindo com as normas de segurança e higiene.</p>	
Cidadão Ativo	G – Bem-estar, saúde e ambiente	<p>1 - Assume plenamente a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente.</p> <p>2 - Assume a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente.</p> <p>3 - Nem sempre assume a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente.</p> <p>4 - Não assume a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente.</p>	8%
	H – Sensibilidade Estética	<p>1 – Mobiliza plenamente técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos.</p> <p>2 – Mobiliza técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos.</p> <p>3 – Mobiliza, com dificuldades, técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos.</p> <p>4 – Não mobiliza técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos.</p>	
	E – Relacionamento Interpessoal	<p>1 - Cooperar, partilhar e colaborar plenamente na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos.</p> <p>2 - Cooperar, partilhar e colaborar na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos.</p>	8%

Autónomo e responsável		<p>3 - Cooperar, partilhar e colaborar, com dificuldades, na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos.</p> <p>4 - Não cooperar nem colaborar na concretização de objetivos, desrespeitando as diversas perspetivas.</p>	
	F - Desenvolvimento pessoal, autonomia e responsabilidade	<p>1 - Identifica plenamente os seus pontos fortes e fracos, de forma a alcançar os seus objetivos e cumprindo os fundamentos éticos inerentes à sua área de formação e enquanto cidadão, incluindo a pontualidade e a assiduidade</p> <p>2 - Identifica os seus pontos fortes e fracos, de forma a alcançar os seus objetivos e cumprindo os fundamentos éticos inerentes à sua área de formação e enquanto cidadão, incluindo a pontualidade e a assiduidade.</p> <p>3 - Identifica, com dificuldades, os seus pontos fortes e fracos, de forma a alcançar os seus objetivos, nem sempre cumprindo os fundamentos éticos inerentes à sua área de formação e enquanto cidadão, incluindo a pontualidade e a assiduidade.</p> <p>4 - Não identifica os seus pontos fortes e fracos, de forma a alcançar os seus objetivos, não cumprindo os fundamentos éticos inerentes à sua área de formação e enquanto cidadão, incluindo a pontualidade e a assiduidade.</p>	

Níveis de desempenho	de Valores de referência
1 - Muito bom	18-20
2 - Bom	14-17
3 - Suficiente	10-13

Projeto Curricular de Escola

4 - Insuficiente	0-9
------------------	-----

Direção de Curso/Turma

Cursos de Nível 4

Turma	Nome do Curso	Diretor/a de Curso/Turma	Horário de Atendimento
1º ANO			
R4	Técnico de Cozinha/Pastelaria	João Aguiar	3ª feira (das 15:00 às 16:00) 6ª feira (das 10:00 às 11:00)
S4	Técnico de Restaurante/Bar	Claudia Machado	3ª feira (das 11:00 às 12:00) 5ª feira (das 11:00 às 12:00)
T4	Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores	Sónia Morais	2ª feira (das 9:00 às 10:00) 6ª feira (das 14:00 às 15:00)
U4	Técnico de Produção Agropecuária	Sílvia Valadão	2ª feira (das 15:00 às 16:00) 5ª feira (das 10:00 às 11:00)
2º ANO			
N4	Técnico de Produção Agropecuária	Sónia Morais	2ª feira (das 16:00 às 17:00) 6ª feira (das 12:00 às 13:00)
O4	Técnico de Multimédia	Sónia Morais	2ª feira (das 14:00 às 15:00) 6ª feira (das 16:00 às 17:00)
P4	Técnico de Cozinha/Pastelaria	Marilynn Almeida	5ª feira (das 11:00 às 12:00) 6ª feira (das 14:00 às 15:00)
Q4	Programador de Informática	Débora Silva	2ª feira (das 16:00 às 17:00) 5ª feira (das 13:00 às 14:00)

3º ANO			
I4	Técnico de Restaurante/Bar	João Aguiar	2ª feira (das 11:00 às 12:00) 3ª feira (das 16:00 às 17:00)
J4	Técnico de Pastelaria/Padaria	João Aguiar	2ª feira (das 12:00 às 13:00) 4ª feira (das 12:00 às 13:00)
L4	Programador de Informática	Sílvia Valadão	2ª feira (das 10:00 às 11:00) 4ª feira (das 11:00 às 12:00)
M4	Técnico de Instalações Eléctricas	Sílvia Valadão	5ª feira (das 9:00 às 10:00) 6ª feira (das 15:00 às 16:00)

Calendário Escolar

Calendário Escolar nível 4 – 1º ano

		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	Mês	Total	Dias úteis
2021	Setembro	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X					S	D						S	D					X	0	0	13
	Outubro		S	D		F				S	D					S	D						S	D						S	D		0	0	20
	Novembro	F					S	D						S	D					S	D						S	D			X	0	0	21	
	Dezembro	F			S	D			F			S	D						S	D	R	R	R	ILN	ILN	F	D	ILN	ILN	ILN	ILN	ILN	0	0	11
2022	Janeiro	F	D					S	D						S	D						S	D						S	D		0	0	21	
	Fevereiro				S	D						S	D						S	D						S	D	ILC	X	X	X	0	0	19	
	Março	ILC	ILC	ILC	ILC	S	D					S	D						S	D						S	D					0	0	19	
	Abril		S	D					S	D	R	R	R	ILP	ILP	S	D	ILP						S	D	F				S	X	0	0	14	
	Maió	F					S	D						S	D							S	D					S	D			0	0	22	
	Junho				S	D	F				F	S	D				F		S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	0	0	10
	Julho	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	0	0	0
																														Total de dias úteis letivos		170			

ILN- Interrupção Letiva de Natal; ILC- Interrupção Letiva de Carnaval; ILP- Interrupção Letiva de Páscoa; F- Feriado; E- Estágios; R- Reuniões

Total de dias úteis letivos

Nível 4

1º Período	Início..... 14 de setembro de 2021 Fim..... 17 de dezembro de 2021 Reuniões de Avaliação20, 21 e 22 de dezembro 2021
2º Período	Início..... 3 de janeiro de 2022 Fim..... 8 de abril de 2022 Reuniões de Avaliação11, 12 e 13 de abril 2022
3º Período	Início..... 19 de abril de 2022 Fim..... 17 de junho de 2022 Reuniões de Avaliaçãojunho/julho de 2022
Interrupções letivas	Natal..... 20 de dezembro de 2021 a 2 de janeiro de 2022 Carnaval..... 28 de fevereiro a 4 de março de 2022 Páscoa11 a 18 de abril de 2022

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.

PLANO ANUAL DE ATIVIDADES DA ESCOLA 2021/2022

ELENCO DE ATIVIDADES

Projeto/Atividade	Objetivos Gerais	Principais Intervenientes	Datas Previstas	Coordenação
Receção aos alunos e encarregados de educação da Escola	<ul style="list-style-type: none"> - Divulgar espaço/sistema de segurança da escola; - Dar a conhecer a Escola; - Dar informações sobre o início do ano letivo; - Fornecer informações sobre o horário e o calendário escolar; - Fornecer informações sobre o funcionamento da Escola e do Sistema SIGE; - Apresentar o(a) Diretor (a) de Curso/Turma; - Dar informações sobre o plano de contingência da Escola; - Favorecer uma relação de aproximação entre os Encarregados de Educação e a Escola. 	Alunos e encarregados de educação das turmas R4, S4, T4 e U4	09 e 10 de setembro de 2021	Diretor Executivo e Pedagógico da Escola
A Agricultura e a Produção Sustentável	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras), a nível oral e escrito; - Usar de forma versátil as tecnologias de acordo com a sua 	Turma U4	Ao longo do ano letivo	Professor Jorge Fernandes



	<p>área de formação e enquanto cidadão consciente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adotar comportamentos que promovam a saúde e bem-estar; - Preservar e fomentar a atividade agrícola; - Preservar as zonas rurais; - Fomentar a biodiversidade; - Responsabilizar-se pelas suas tarefas e atitudes; - Calcular distâncias, áreas e declives de terrenos; - Identificar as diferentes formas de associativismo agrícola e a sua utilidade para empresa; - Reconhecer os valores subjacentes à sua área de formação. <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - UFCD's – 6281 – Processos e Métodos de Proteção Fitossanitária e de Aplicação de produtos Fitofarmacêuticos; - TIC –1.3 – Processamento de Texto e criação de apresentações; - Português – 1.3 – Textos épicos; - Matemática – 1.1 Funções Periódicas e não periódicas - Inglês – O mundo profissional - Biologia – 1.2 Obtenção de Matéria - Física e Química – 1.1 Estrutura atômica, tabela periódica 			
--	--	--	--	--

	e ligação química.			
A Atividades Agrícola e o Eco Turismo	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras), a nível oral e escrito; - Usar de forma versátil as tecnologias de acordo com a sua área de formação e enquanto cidadão consciente; - Adotar comportamentos que promovam a saúde e bem-estar; - Preservar e fomentar a atividade agrícola; - Identificar as principais variedades agrícolas com interesse turístico; - Identificar espécies e raças animais com potencialidade turística e a necessidade da sua preservação; - Identificar os riscos no trabalho agrícola; - Conhecer o objetivo da ligação da atividade agrícola ao Eco Turismo e turismo rural. 	Turma N4	Ao longo do ano letivo	Professor Jorge Fernandes
Faz Tag à Escola	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras), a nível oral e escrito; - Usar de forma versátil as tecnologias de acordo com a sua área de formação e enquanto cidadão consciente; - Responsabilizar os alunos pela suas tarefas e atitudes; - Desenvolver um projeto multimédia com o objetivo de o promover junto do público alvo e/ou defender no contato direto com o cliente; 	Turma O4	Ao longo do ano letivo	Claudia Machado, Ruben Tavares Patrícia Reis

	<p>- Aperfeiçoar competências técnicas do curso, nomeadamente, captar, editar imagens animadas, programar, editar e disponibilizar páginas para internet.</p> <p><u>Articulação entre disciplinas:</u> UFD's – 9967 – Media, Tecnologias imergentes e interação; 0328 – Comunicação interpessoal e institucional - Área de Integração- 2.4 – Cidadania Ativa - Língua Estrangeira I – 2.5 Os Jovens na Era Global</p>			
<p>Compilação de Receitas de Cozinha Tradicional Portuguesa</p>	<p>- Utilizar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras), a nível oral e escrito;</p> <p>- Utilizar adequadamente os matérias, instrumentos e técnicas adquiridas, cumprindo as normas de segurança e higiene;</p> <p>- Responsabilizar os alunos pelas suas tarefas e atitudes;</p> <p>- Planear e preparar o serviço de acordo com as normas de higiene e segurança.</p> <p><u>Articulação entre disciplinas:</u> - Matemática: 2.4 - probabilidades - UFCD's: 4673 – Preparação e Confeção; 8286 – Controlo</p>	<p>Turma P4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Professor Luis Coelho</p>

	<p>de Custos na Restauração; 8308 – Língua Francesa - Turismo e Hotelaria na Região</p> <ul style="list-style-type: none"> - Português 2.4 – Textos narrativos I - Língua Estrangeira I - 2.5 Os Jovens na Era Global 			
<p>Aplicação Web Haja Saúde</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Colocar em prática competências adquiridas nas diferentes componentes do curso; - Desenvolver capacidade de pesquisa, seleção e tratamento de informação; - Estimular a criatividade, responsabilidade e autonomia; - Utilizar as novas tecnologias para a produção de trabalhos; <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - UFCD da Componente Técnica, Língua Estrangeira I – Inglês e Português 	<p>Turma L4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Professor Lourenço Fagundes</p>
<p>Automatismo Zélio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar um Kit com um autómato; - Planear atividades interdisciplinares que envolvam todas as disciplinas; - Por em prática competências adquiridas nas diferentes componentes do curso; - Desenvolver capacidade de pesquisa, seleção e tratamento de informação; - Estimular a capacidade, responsabilidade e autonomia; 	<p>Turma M4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Coordenado pelo Prof. Alcides Sousa</p>



	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular o trabalho em equipa; - Aplicar conhecimentos de Língua Estrangeira. <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Português – 3.8 – Poesia Contemporânea - Língua Estrangeira I - Inglês; - UFCD's da componente técnica: (6024;6025;6026) 			
Soldadura	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Português; - Língua Estrangeira; - UFCD's da componente técnica. 	Turma T4	Ao longo do ano letivo	Professor Alcides Sousa
Glossário Básico de Restaurante-Bar	<p><u>Objetivos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver conhecimentos vocabulares na área de Restaurante-Bar - Articular várias disciplinas num projeto comum - Desenvolver capacidades de pesquisa, seleção e 	Turma S4	Ao longo do ano letivo	Paulo Pires, Débora Silva e Claudia Machado

	<p>tratamento da informação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estimular a criatividade, responsabilidade e autonomia - Utilizar as novas tecnologias para a pesquisa de informação e produção de trabalhos -Desenvolver as capacidades linguísticas e técnicas. <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - UFCD – 4215 - Língua Francesa - UFCD – 4214 – Língua Inglesa - UFCD – 8288 – Mise-en-place e Técnicas de Serviço 			
<p>Glossário Básico de Cozinha/Pastelaria</p>	<p><u>Objetivos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver conhecimentos vocabulares na área de Restaurante-Bar - Articular várias disciplinas num projeto comum - Desenvolver capacidades de pesquisa, seleção e tratamento da informação - Estimular a criatividade, responsabilidade e autonomia - Utilizar as novas tecnologias para a pesquisa de informação e produção de trabalhos 	<p>Turma R4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Raul Sousa, Débora Silva e Claudia Machado</p>



	<p>-Desenvolver as capacidades linguísticas e técnicas</p> <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Português - UFCD's – Componente Técnica (8239,8283,8289) - UFCD's – 4664 – Língua inglesa – Cozinha/ pastelaria - UFCD's – 4663 – Língua francesa – Cozinha/ pastelaria 			
Eco-Cube	<ul style="list-style-type: none"> - Incutir nos alunos o gosto pelas energias renováveis; - Desenvolver capacidades de programação para aplicações Android. 	Turma M4	De 3 a 18 Maio de 2022	<p>Diretor Executivo e Pedagógico</p> <p>Domingos Borges</p> <p>Professores</p> <p>Rúben Tavares e Luis Vieira</p>
Receção/almoço aos encarregados de educação dos novos alunos	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pais e/ou encarregados de educação e Diretores de Curso de todas as turmas; - Serviços Pedagógicos. 	Ao longo do 2º período	<p>Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e Coordenador da Área de Hotelaria e Restauração</p>

Projeto Curricular de Escola

Dia do Aluno	- Promover o convívio da Comunidade Escolar.	Todos os membros da comunidade escolar	Abril 2022	Professores João Aguiar, Silvia Valadão e Claudia Machado
Olimpíadas da Informática	- Estimular os alunos para o aperfeiçoamento de técnicas de programação. - Promover o gosto pela programação de computadores.	Alunos do curso de Programador Informático	A definir	Professor Lourenço Fagundes
Dia da Matemática	- Estimular a curiosidade e o espírito de investigação através de jogos matemáticos; - Desenvolver a capacidade de raciocínio na resolução de problemas; - Promover a literacia científica.	Turmas de nível 4	De 14 a 18 de março de 2022	Professores Silvia Valadão e Sónia Morais
Jantar de Finalistas	- Promover o convívio entre os alunos, professores e funcionários.	Turmas I4, J4, L4 e M4, seus professores e funcionários	Abril de 2022	Diretores de curso/turma das turmas, coordenador para a área de hotelaria e restauração e



				Comissão de Finalistas
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	Ao longo do ano letivo, de acordo com calendário específico	Professores, Patrícia Reis, Armando Pereira e Débora Silva
Desenvolver uma Cultura de Escola Amiga do Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> - Promover competências empreendedoras; - Promover a empregabilidade dos jovens participantes; - Melhorar a capacidade de trabalho em equipe e/ou grupo; - Melhorar as competências linguística dos participantes, nomeadamente o Inglês; - Desenvolver consciência de dimensão europeia; - Desenvolver a capacidade de iniciativa; - Promover o desenvolvimento de inteligência emocional e organizacional - Promover o sucesso geral dos alunos 	Turmas do 2º ano	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica, Patrícia Reis

<p>Uma Experiência de Estágio Além Fronteiras</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Promover a empregabilidade dos participantes; - Melhorar perspetivas de carreira; - Melhorar a iniciativa e empreendedorismo; - Melhorar a autoestima dos alunos; - Melhorar as competências em línguas estrangeiras (nomeadamente língua inglesa); - Aquisição de novas competências técnicas e melhorar as já adquiridas; - Aumentar consciência intercultural; - Potenciar a consciência de participação mais ativa na sociedade; - Melhorar consciência de cidadania europeia e dos valores da UE; - Aumentar a motivação para participar em educação ou formação futura (formal / não formal) após o período de mobilidade no estrangeiro. 	<p>Turmas do 3º ano</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Adjunta da Direção para a Área Pedagógica</p>
<p>Projeto Integrado de Educação para a Saúde / Colaboração com Centro de Saúde da Praia da</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, 	<p>Turmas de nível 4, professores e entidades convidadas/ parceiras</p>	<p>Ao longo do ano letivo, de acordo com calendário específico</p>	<p>Equipa de Educação para a Saúde, Professoras Silvia Valadão, Claudia</p>



<p>Vitória /Fortis</p>	<p>responsabilidade e sentido crítico, indispensáveis à opção e adoção de comportamentos e estilos de vida saudáveis;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - Conhecer intervenções no âmbito da promoção de estratégias potenciadoras de qualidade de vida na saúde mental; - 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; 			<p>Machado e Sónia Morais</p>
-------------------------------	--	--	--	-------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - Promover um ambiente escolar seguro e saudável; - Reforçar os fatores de proteção relacionados com os estilos de vida saudáveis; - Perceber quais são as principais patologias que são a maior causa de incapacidade de trabalho na nossa sociedade. 			
<p>SEIL – Welfare Technology in a Cross Sectoral Learning Environment.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar as soluções tecnológicas, em geral, ao sector dos cuidados de saúde de pessoas com mobilidade reduzida; - Sensibilizar os alunos e professores de eletrónica, das necessidades das instituições/cuidadores de pessoas com mobilidade reduzida de modo a adaptarem as tecnologias a essas necessidades; - Melhorar a utilização das tecnologias por parte dos cuidadores/instituições; 		Ao longo do ano letivo	Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges
<p>DIGITAL SCRIPT - Digital Story Telling for Adult Learning in the Digital Age</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolvimento de novas abordagens pedagógicas no ensino de competências digitais básicas; - Melhorar a oferta e a qualidade das oportunidades dirigidas a adultos com fracas competências digitais; - Mitigar o risco social, económico e cultural de marginalização de pessoas com baixas competências 	Professores das áreas relacionadas com o projeto TIC	Ao longo do ano letivo	Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges e Adjunta da

	digitais, através da criação de uma Plataforma de aprendizagem, designada Digital Story.			Direção para a Área Pedagógica,
Innovative teaching methods: Programming, Robotics and Game Based Learning, Robotics and Game Based Learning as Challenges in Education	<ul style="list-style-type: none"> - Promover competências na área da robótica; - Desenvolvimento de competências na área de programação - Melhorar a capacidade de resolução estratégica de problemas; - Melhorar a capacidade de trabalho em equipe e/ou grupo; - Melhorar as competências linguística dos participantes, nomeadamente o Inglês; - Desenvolver consciência de dimensão europeia; - Desenvolver a capacidade de iniciativa; - Promover o desenvolvimento de inteligência emocional e organizacional; - Promover o sucesso geral dos alunos 	Alunos das turmas L4 e T4	Ao longo do ano letivo	Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges e Adjunta da Direção para a Área Pedagógica
Clube de Programação e Robótica	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivar à programação e a construção de robôs; - Motivar os alunos para as temáticas científicas e tecnológicas; - Melhorar a capacidade de resolução estratégica de problemas; - Melhorar a capacidade de trabalho em equipe e/ou grupo. 	Turmas L4, Q4, M4 e T4	Ao longo do ano letivo	Prof. Alcides Sousa

<p>Desenvolvimento dos Planos de Recuperação de Módulos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Promover o sucesso educativo dos alunos; - Favorecer a empregabilidade dos ex-alunos. 	<p>Alunos do nível 4 e professores</p>	<p>Ao longo do ano, de acordo com calendário específico</p>	<p>Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e professores de nível 4</p>
<p>Monitorização e avaliação do Projeto Educativo da Escola</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Favorecer uma orientação educativa da Escola; - Favorecer a qualidade das práticas pedagógicas e das aprendizagens. 	<p>Comunidade Escolar</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e professoras Marilyn Almeida e Silvia Valadão</p>
<p>Atualização do Site da Escola</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Divulgar as atividades da Escola; - Promover a imagem da Escola; - Reconhecer o mérito dos alunos e as boas práticas pedagógicas dos professores. 	<p>Comunidade Escolar</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Adjunta da Direção para a Área Pedagógica, Ruben Tavares (a partir dos contributos dos professores da</p>



				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 	<p>Ao longo do ano letivo, de acordo com calendário específico</p>	<p>Adjunta da Direção para a Área Pedagógica</p>

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;
- h) Conhecer intervenções no âmbito da promoção de estratégias potenciadoras de qualidade de vida na saúde mental;
- i) Perceber quais são as principais patologias que são a maior causa de incapacidade de trabalho na nossa sociedade.

A Equipa de Educação para a Saúde é coordenada pela Adjunta da Direção para a Área Pedagógica, Sandra Quitério, e integra os professores Claudia Machado, Sónia Morais e Sílvia Valadão. Também integra um elemento designado pelo Centro de Saúde da Praia da Vitória, afeto à área da Saúde Escolar e conta com a pareceria da Fortis.

PLANOS DE RECUPERAÇÃO DE MÓDULOS EM ATRASO

Épocas para Avaliações Extraordinárias

Alunos do 1º ano

Junho de 2022

Alunos do 2º e 3º ano

10 e 15 de dezembro de 2021

30 de março e 6 de abril de 2022

julho de 2022

EXAMES – ex-alunos de cursos profissionais extintos

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

Época de novembro: de 15 a 19 e de 22 a 26 de novembro de 2021 (inscrições até 29 de outubro)

Época de fevereiro: de 07 a 11 e de 14 a 18 (inscrições até 21 de janeiro)

Época de maio: de 02 a 06 e de 09 a 13 (inscrições até 29 de abril)