

PROJETO CURRICULAR

DE ESCOLA

2022/2023

Escola **Profissional**
Praia da Vitória

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
HORÁRIOS	4
OFERTA FORMATIVA	5
CURSOS DE NÍVEL 4	5
CURSOS DE NÍVEL 5	6
PLANOS CURRICULARES	7
CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 4	7
CURSO DE TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR.....	7
CURSO DE TÉCNICO DE PASTELARIA/PADARIA	8
CURSO TÉCNICO DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS.....	9
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE AÇÃO EDUCATIVA.....	10
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA	11
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMPUTADORES.....	12
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA	13
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE MULTIMÉDIA	14
CURSO DE PROGRAMADOR/A DE INFORMÁTICA	15
CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 5	16
TÉCNICO/A ESPECIALISTA EM GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA.....	16
PERFIS PROFISSIONAIS DOS CURSOS	18
CURSOS DE NÍVEL 4	18
Curso de Técnico de Restaurante/Bar.....	18
Curso de Técnico de Pastelaria/Padaria	19
Curso de Técnico de Instalações Elétricas.....	20
Curso de Técnico de Ação Educativa.....	23
Curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria.....	24
Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores	25
Curso de Técnico de Produção Agropecuária	28
Curso de Técnico de Multimédia	30
Curso de Programador de Informática.....	32
CURSO DE NÍVEL 5	33
Curso de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha.....	33

PERFIL ESTRUTURANTE DE UM PROFISSIONAL COMPETENTE/QUALIFICADO	37
COMPETÊNCIAS PESSOAIS, EMOCIONAIS E SOCIAIS.....	37
SITUAÇÕES EDUCATIVAS	39
ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – NÍVEL 4.....	40
ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – NÍVEL 5.....	47
INDICADORES PARA A AVALIAÇÃO DE ATITUDES	48
DIREÇÃO DE CURSO/TURMA	49
<i>Cursos de Nível 4</i>	<i>49</i>
CALENDÁRIO ESCOLAR	51
<i>Calendário Escolar nível 4 – 1º ano.....</i>	<i>51</i>
<i>Calendário Escolar nível 4 – 2º e 3º ano</i>	<i>52</i>
<i>Calendário Escolar nível 5.....</i>	<i>53</i>
PLANO DE ATIVIDADES DA ESCOLA	56
<i>Fundamentação Pedagógica</i>	<i>56</i>
<i>Áreas de Intervenção Prioritárias.....</i>	<i>57</i>
<i>Estratégias de Intervenção Prioritárias</i>	<i>57</i>
<i>Avaliação</i>	<i>58</i>
PLANO ANUAL DE ATIVIDADES DA ESCOLA 2022/2023	59
TRABALHO DE ESTABELECIMENTO	80
CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO.....	81
EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE	82
PLANOS DE RECUPERAÇÃO DE MÓDULOS EM ATRASO	83
<i>Épocas para Avaliações Extraordinárias</i>	<i>83</i>
<i>EXAMES – ex-alunos de cursos profissionais extintos.....</i>	<i>83</i>

Introdução

O Projeto Curricular de Escola define um esquema organizativo de concretização do currículo de cada curso, nomeadamente cursos de Nível 4, Nível 5 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		
V4	Técnico/a de Restaurante-Bar	18
X4	Técnico/a de Pastelaria-Padaria	16
Z4	Técnico/a de Instalações Elétricas	22
A5	Técnico/a de Ação Educativa	23
2º Ano		
R4	Técnico/a de Cozinha-Pastelaria	12
S4	Técnico/a de Restaurante-Bar	7
T4	Técnico/a de Eletrónica, Automação e Computadores	20
U4	Técnico/a de Produção Agropecuária	18
3º Ano		
N4	Técnico de Produção Agropecuária	17
O4	Técnico de Multimédia	19
P4	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	11
Q4	Programador/a de Informática	18

Cursos de Nível 5

urma	Nome do Curso	Nº de Alunos
115	Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha	17

Planos Curriculares
Cursos Profissionais de Nível 4
CURSO DE TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR
 (TURMA V4 e S4)
 (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	UFCD'S	500	350	300	1150	
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABAHO	----	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 DE TÉCNICO DE PASTELARIA/PADARIA

Turma X4

(CNQ Referencial Nº 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 Z4

(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

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE AÇÃO EDUCATIVA

(Turma A5)

CNQ Referencial de Formação nº 761175

		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	Matemática	27	36	37	100	
	Psicologia	68	63	69	200	
	Sociologia	68	69	63	200	
SUB-TOTAL			163	168	169	500
COMPONENTE TECNOLÓGICA	UFCD's da Componente	475	325	300	1100	
	Formação em Contexto de Trabalho	----	300	300	600	
SUB-TOTAL			475	625	600	1700
TOTAL DE HORAS ANO/CURSO			1038	1087	1075	3200

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

* Disciplina de frequência facultativa

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 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		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)

(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

Cursos Profissionais de Nível 5
TÉCNICO/A ESPECIALISTA EM GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA

Componente	Área de Educação e Formação	Unidades de formação do CET a lecionar	Carga Horária	Carga Horária Anual
Formação Geral e Científica	222- Línguas e literaturas estrangeiras	5063 - Língua Inglesa	50	50
	223-Língua e literatura materna	7004 - Língua portuguesa – Comunicação	25	25
	347- Enquadramento na organização da empresa	7008 - Iniciativa empresarial e empreendedorismo	25	50
		9555 - Modelo de negócio em empreendedorismo	25	
090 Desenvolvimento pessoal	9739 - Desenvolvimento pessoal e criativo	25	25	
Formação Tecnológica	811 - Hotelaria e Restauração	9766 – Tecnologia das matérias-primas de cozinha	25	475
		9767- História e cultura gastronómica	25	
		9768 -Gastronomia portuguesa – cozinha tradicional	50	
		9769 – Regiões gastronómicas portuguesas	50	
		9770 - Cozinha contemporânea e de serviço rápido	50	
		9771 - Cozinha clássica e internacional	50	
		9772 - Tendências de cozinha	25	
		9773 – Cozinhas alternativas	25	
		9774 – Serviços especiais de cozinha	50	
		9776 – Pastelaria clássica internacional	50	
		9777 – Padaria aplicada à restauração	25	
		9778 – Doçaria conventual e tradicional portuguesa	50	
		482 - Informática na Ótica do Utilizador	9741- Aplicações informáticas – introdução à gestão	25



Projeto Curricular de Escola

811 - Hotelaria e Restauração	9743 – Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão	50	
345 - Gestão e Administração	9744- Gestão do negócio de restauração e bebidas	50	
811 - Hotelaria e Restauração	9775 – Desenvolvimento de produtos gastronómicos	25	50
862 - Segurança e Higiene no Trabalho	7038 – Higiene e segurança na indústria alimentar	25	
811 - Hotelaria e Restauração	9759 - Enogastronomia	25	25
222 - Línguas e Literaturas Estrangeiras	7056 – Língua francesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	50
	7035 – Língua francesa cultura e tradições	25	
090 - Desenvolvimento Pessoal	8599 – Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	50
	9765 – Liderança e gestão de carreiras	25	
347 - Enquadramento na Organização/Empresa	9745 – Ética e protocolo empresarial	25	25
342 - Marketing e Publicidade	9571- Marketing digital aplicado ao turismo	25	50
345 - Gestão e Administração	9748 – Sustentabilidade no turismo	25	
			500
			1500 H

Perfis Profissionais dos Cursos

Cursos de Nível 4

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 bem-estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

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 higiene 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 as 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.
 - Analisar projetos e desenhos esquemáticos de equipamentos elétricos/eletrônicos e instalações elétricas e de instalações de telecomunicações em edifícios, nomeadamente, instruções técnicas, regulamentação específica e manuais de fabricante, a fim de proceder à sua instalação, manutenção ou reparação;
 - Verificar e preparar os equipamentos, as ferramentas e os materiais adequados à instalação e/ou reparação de equipamentos elétricos/eletrônicos e 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/eletrônicos 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.
 - Efetuar a montagem e a ligação dos circuitos e dos equipamentos adequados à instalação a realizar;
 - Efetuar ensaios e colocar em funcionamento os equipamentos elétricos/eletrônicos e instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, de comando, sinalização e

- proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, verificando a operacionalidade dos sistemas, efetuando as correções e regulações necessárias, a fim de garantir o seu correto funcionamento.
- Orientar e/ou efetuar manutenções preventivas e corretivas em equipamentos elétricos/eletrônicos 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.
 - Verificar, periodicamente, quando planeado, as condições de funcionamento e diagnosticar eventuais deficiências e/ou avarias de equipamentos elétricos/eletrônicos e instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, efetuando os ensaios e as medições adequados de acordo com instruções técnicas e manuais de fabricante;
 - Reparar e/ou corrigir deficiências em equipamentos elétricos/eletrônicos e instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, substituindo e/ou reparando os componentes e equipamentos danificados, a fim de garantir o seu correto funcionamento e os padrões de qualidade exigidos.
 - 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.
 - Instalar equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, executando a instalação dos sistemas de gestão técnica centralizada em edifícios, de acordo com a regulamentação específica e as instruções planeadas;
 - Colocar em funcionamento os equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios e efetuar os ensaios adequados, a fim de garantir o seu correto funcionamento e os padrões de qualidade exigidos.

- 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.
 - Diagnosticar anomalias, deficiências e/ou avarias em equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, efetuando testes de funcionamento, a fim de identificar falhas ou confirmar anomalias detetadas pelo cliente e/ou serviço;
 - Corrigir deficiências em equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, efetuando a respetiva correção necessária para o seu adequado funcionamento.
- 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/eletrónicos e instalações elétricas intervencionadas.
- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Curso de Técnico de Ação Educativa

segundo o Catálogo Nacional de Qualificações

Descrição Geral:

Cuidar, apoiar, vigiar e acompanhar crianças e jovens sob a orientação de outros profissionais, apoiando o planeamento, organização e execução de atividades do quotidiano, de tempos livres e ou pedagógicas, contribuindo para o desenvolvimento integral e bem-estar das crianças e jovens, no respeito pelos princípios de segurança e deontologia profissional.

Atividades Principais:

- Colaborar na planificação, organização e execução de atividades a desenvolver com as crianças e jovens em diferentes contextos de atuação.
- Colaborar com o/a responsável pelas atividades lúdico-pedagógicas no seu planeamento e organização, em função das temáticas e dos conteúdos a desenvolver.
- Vigiar, acompanhar e apoiar crianças e jovens, no desenvolvimento das atividades previstas, garantindo e promovendo a sua segurança em todos os momentos.
- Acompanhar e apoiar crianças e jovens no desenvolvimento das atividades de higiene pessoal.
- Organizar refeições, bem como acompanhar e apoiar as crianças e jovens durante o período de refeições.
- Assegurar as condições de higiene, segurança e organização do local onde as crianças e jovens se encontram, bem como dos equipamentos e materiais utilizados.
- Detetar e reportar superiormente eventuais problemas de saúde e de desenvolvimento ou outros respeitantes às rotinas diárias das crianças e jovens.
- Registar e reportar superiormente ocorrências.

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 cozinha/pastelaria, 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, 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 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 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 computadores e instalações de telecomunicações em edifícios.
 - Analisar desenhos esquemáticos de equipamentos de eletrónica, automação e computadores e de instalações de telecomunicações em edifícios, nomeadamente instruções técnicas e manuais de fabricante, a fim de proceder à sua instalação, manutenção e/ou reparação;
 - Verificar e preparar os equipamentos, as ferramentas e os materiais adequados à instalação, manutenção e/ou reparação de equipamentos e sistemas de eletrónica, 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.
 - Instalar equipamentos e sistemas de eletrónica e sistemas de automação, de acordo com as instruções técnicas e plano de instalação;
 - Instalar componentes internos e externos de computadores, executando, nomeadamente, a instalação de *hardware* e de periféricos, de acordo com as instruções técnicas e manuais de fabricante;
 - Instalar sistemas operativos e redes informáticas, executando, nomeadamente, a instalação de sistemas de servidor, anti-vírus e redes locais, de acordo com as instruções técnicas;



Projeto Curricular de Escola

- Efetuar ensaios e colocar em funcionamento os equipamentos e sistemas de eletrónica, automação e computadores, verificando a operacionalidade dos sistemas, a fim de garantir o seu correto funcionamento e os padrões de qualidade exigidos;
- Colaborar na criação e gestão nos domínios de redes e sistemas de eletrónica, automação e computadores, nomeadamente na execução de *backups* e na gestão e monitorização de redes e aplicações.
- 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.
 - Verificar as condições de funcionamento dos componentes internos e externos de computadores e diagnosticar eventuais anomalias, efetuando os ensaios e as medições adequados de acordo com as instruções técnicas e manuais de fabricante;
 - Verificar as condições de funcionamento dos sistemas operativos e das redes informáticas e detetar eventuais anomalias, efetuando os ensaios e as medições adequados à tecnologia dos equipamentos;
 - Reparar e/ou corrigir deficiências em componentes internos e externos de computadores, substituindo e/ou reparando os componentes danificados em computadores, nos sistemas operativos e nas redes informáticas, a fim de garantir os padrões de qualidade pretendidos;
 - Diagnosticar e corrigir anomalias e/ou avarias em sistemas de eletrónica e sistemas de automação a fim de garantir o seu correto funcionamento e os padrões de qualidade pretendidos.
- 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 parametrizações dos equipamentos e sistemas de comunicação de informação, utilizando programas informáticos, a fim de adequar o seu funcionamento às solicitações do cliente e/ou do serviço;

- Efetuar cópias de bases de dados da informação transmitida, utilizando meios informáticos, a fim de proceder à sua reposição em caso de falhas dos sistemas informáticos.
- 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.
 - Instalar equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, executando a instalação dos sistemas de gestão técnica centralizada em edifícios, de acordo com a regulamentação específica e as instruções planeadas;
 - Colocar em funcionamento os equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios e efetuar os ensaios adequados, a fim de garantir o seu correto funcionamento e os padrões de qualidade exigidos.
- 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.
 - Diagnosticar anomalias, deficiências e/ou avarias em equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, efetuando testes de funcionamento, a fim de identificar falhas ou confirmar anomalias detetadas pelo cliente e/ou serviço;
 - Corrigir deficiências em equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, efetuando a respetiva correção necessária para o seu adequado funcionamento.
- Prestar assistência técnica a clientes esclarecendo possíveis dúvidas sobre o funcionamento de equipamentos eletrónicos 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 bem-estar 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.

Projeto Curricular de Escola

- Apresentar o projeto multimédia realizado, a fim de o promover junto do público-alvo ou de o defender no contacto direto com o cliente.
- 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:

- Efetuar 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.
 - Instalar e configurar computadores isolados ou em rede e periféricos e proceder à sua manutenção, com vista a assegurar o correto funcionamento dos equipamentos informáticos, de acordo com as suas características técnicas;
 - Instalar, configurar, parametrizar e gerir sistemas operativos e utilitários e programas em rede local, utilizando os procedimentos e instrumentos adequados, com vista a assegurar o correto funcionamento dos mesmos.
- Proceder ao desenvolvimento de aplicações informáticas, tendo em conta as necessidades dos utilizadores e as linguagens técnicas apropriadas.
 - Programar aplicações informáticas de gestão e organização, utilizando diferentes tipos de linguagens de programação;
 - Analisar e gerir base de dados, de acordo com as técnicas de análise de sistemas de informação e utilizando a linguagem de programação adequada;
 - Criar visualizações objetivas e eficazes de dados que resultem em ações concretas
 - Programar aplicações cliente-servidor, WEB e orientadas a serviços (SOA).

Curso de Nível 5

Curso de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha

Descrição Geral:

Planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de cozinha e colaborar com o serviço de gestão de restauração e bebidas (F&B) na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

Atividades Principais:

- Planear e organizar o serviço de cozinha
 - Definir os objetivos comerciais para o serviço de cozinha;
 - Propor estratégias de organização para o serviço de cozinha;
 - Elaborar o plano previsional de recursos humanos para o serviço de cozinha;
 - Elaborar o plano de compras para os bens e matérias-primas para o serviço de cozinha;
 - Elaborar o orçamento anual do serviço de cozinha.
- Gerir as operações do serviço de cozinha
 - Definir a estrutura funcional da cozinha;
 - Definir as normas de higiene e segurança da cozinha (indumentária dos colaboradores e dos espaços, equipamentos e utensílios da cozinha);
 - Organizar o fluxo de trabalho da cozinha;
 - Montar e controlar o sistema de gestão de stocks das matérias-primas, equipamentos e utensílios da produção de cozinha;
 - Elaborar o plano de produção semanal e diário;
 - Organizar as equipas de trabalho da secção de cozinha;
 - Elaborar menus, listas de produtos e tabelas de preços de cozinha;
 - Montar e controlar o sistema de acondicionamento e conservação da produção de cozinha.
- Controlar os custos de produção do serviço de cozinha
 - Montar e coordenar o sistema de produção da cozinha (refeições servidas, reservas, encomendas, serviços especiais, entre outros);



Projeto Curricular de Escola

- Montar e coordenar as operações de gestão da produção da cozinha (economato, compras, fornecedores, gestão de stocks);
- Definir e implementar mecanismos de controlo dos custos da produção da cozinha.
- Efetuar o controlo de gestão do serviço da cozinha
 - Montar e controlar o sistema de faturação da cozinha;
 - Montar e controlar as operações bancárias e de tesouraria;
 - Controlar as metas de vendas da produção de cozinha.
- Conceber e confeccionar produtos de padaria aplicados à restauração
 - Conceber a ficha técnica do produto de padaria aplicado à restauração;
 - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;
 - Confeccionar produtos de padaria aplicados à restauração;
 - Efetuar a conservação das matérias-primas e dos produtos confeccionados;
 - Efetuar o registo das matérias-primas e o controlo de stocks.
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria aplicados à restauração
 - Conceber a ficha técnica do produto de pastelaria aplicado à restauração;
 - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;
 - Confeccionar produtos de pastelaria aplicados à restauração;
 - Efetuar a conservação das matérias-primas e dos produtos confeccionados;
 - Efetuar o registo das matérias-primas e o controlo de stocks.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha tradicional portuguesa
 - Reconhecer e contextualizar o receituário de cozinha tradicional portuguesa;
 - Conceber a ficha técnica de receituário de cozinha tradicional portuguesa;
 - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;
 - Confeccionar o receituário de cozinha tradicional portuguesa;
 - Empratar e decorar o produto final;
 - Efetuar a conservação dos produtos confeccionados;
 - Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha contemporânea, moderna ou de serviço rápido

Projeto Curricular de Escola

- Conceber a ficha técnica de receituário de cozinha contemporânea, moderna ou de serviço rápido;
- Adaptar o receituário à evolução culinária;
- Recriar e combinar os vários receituários à evolução culinária;
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;
- Confeccionar empratar e decorar o produto de cozinha contemporânea, moderna ou de serviço rápido;
- Calcular os custos de produção e rentabilidade prevista do produto;
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha clássica e internacional
 - Reconhecer e contextualizar o receituário de cozinha clássica e internacional;
 - Conceber a ficha técnica de receituário de cozinha clássica e internacional;
 - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;
 - Confeccionar o receituário de cozinha clássica e internacional;
 - Empratar e decorar o produto final;
 - Efetuar a conservação dos produtos confeccionados;
 - Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Conceber e confeccionar receituário de novas tendências de cozinha
 - Conceber a ficha técnica de receituário das novas tendências de cozinha;
 - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;
 - Aplicar novas técnicas de confeção e apresentação do receituário de novas tendências de cozinha;
 - Efetuar a conservação dos produtos confeccionados;
 - Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética, sem alergénios, entre outras)
 - Conceber a ficha técnica de receituário de cozinha alternativa;
 - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;

Projeto Curricular de Escola

- Confeccionar e apresentar receituário de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética, sem alergénios, entre outras);
- Efetuar a conservação dos produtos confeccionados;
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Gerir e organizar serviços especiais de cozinha (festas, banquetes e outros eventos)
 - Elaborar o plano de trabalho do serviço especial a realizar (festas, banquetes, catering, outro);
 - Elaborar ementas para serviços especiais;
 - Elaborar orçamentos para serviços especiais de cozinha;
 - Organizar as brigadas de trabalho para os serviços especiais de cozinha;
 - Orientar os trabalhos de decoração e disposição dos produtos;
 - Efetuar a conservação e transporte dos produtos confeccionados;
 - Controlar o acondicionamento dos equipamentos, utensílios e matérias-primas.
- Desenvolver e conceber novos produtos de cozinha
 - Conceber a ficha técnica de novos produtos de cozinha;
 - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas;
 - Produzir o novo produto de cozinha;
 - Efetuar a conservação dos produtos confeccionados;
 - Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Gerir equipas de trabalho
 - Organizar e coordenar as equipas de trabalho;
 - Controlar a assiduidade e as normas laborais em vigor;
 - Avaliar o desempenho dos colaboradores e das equipas de trabalho.

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 transversais· Relatório de visita de estudo	<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	20%

Perfil do aluno da Escola Profissional da Praia da Vitória

Perfil do aluno da EPPV	No final do ciclo de formação, o diplomado da EPPV deverá ser capaz de:	
<p>COMUNICADOR</p> <p>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>12%</p>
<p>COMPETENTE</p> <p>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>12%</p>



CIDADÃO ATIVO Áreas de competência – Chave G e H	<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.	8%
AUTÓNOMO E RESPONSÁVEL Áreas de competência – Chave E e F	<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.	8%

Perfil do aluno/áreas de competências/descriptores operativos

Perfil do aluno EPPV	Áreas de competências	Descriptores operativos	Peso na Avaliação
Comunicador	A – Linguagens e textos	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	12%
	B – Informação e Comunicação	<p>1 – Pesquisa e relaciona facilmente informação de várias fontes e transforma-a em conhecimento mobilizável.</p> <p>2 – Pesquisa e relaciona informação de várias fontes e transforma-a em conhecimento mobilizável.</p> <p>3 – Pesquisa e relaciona informação, com dificuldade, de várias fontes e não a transforma em conhecimento mobilizável.</p> <p>4 – Não pesquisa nem relaciona informação de várias fontes, nem a transforma em conhecimento mobilizável.</p>	
	J – Consciência e	<p>1 - Adequa plenamente a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa.</p>	



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

		com as normas de segurança e higiene.	
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, partilha e colabora plenamente na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos.</p> <p>2 - Cooperar, partilha e colabora na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos.</p> <p>3 - Cooperar, partilha e colabora, com dificuldades, na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos.</p>	8%



Autónomo e responsável		4 – Não coopera nem colabora na concretização de objetivos, desrespeitando as diversas perspetivas.	
	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	de
1 – Muito bom		18-20	
2 – Bom		14-17	
3 – Suficiente		10-13	
4 - Insuficiente		0-9	

ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – Nível 5

(Cursos Profissionais de nível 5)

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%
Outras produções do aluno: <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%
Atitudes e Valores	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

(Cursos Profissionais de nível 5)

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	

Direção de Curso/Turma

Cursos de Nível 4

Turma	Nome do Curso	Diretor/a de Curso/Turma	Horário de Atendimento
1º ANO			
V4	Técnico de Restaurante/Bar	João Aguiar	4ª feira (das 10:00 às 11:00) 6ª feira (das 14:00 às 15:00)
X4	Técnico de Cozinha/Pastelaria	João Aguiar	4ª feira (das 11:00 às 12:00) 6ª feira (das 15:00 às 16:00)
Z4	Técnico de Instalações Elétricas	Patrícia Aleixo	3ª feira (das 9:00 às 10:00 e das 14:00 às 15:00)
A5	Técnico de Ação Educativa	Débora Silva	3ª feira (das 11:00 às 12:00) 6ª feira (das 9:00 às 10:00)
2º ANO			
R4	Técnico de Cozinha/Pastelaria	João Aguiar	3ª feira (das 12:00 às 13:00) 5ª feira (das 10:00 às 11:00)
S4	Técnico de Restaurante/Bar	João Aguiar	3ª feira (das 15:00 às 16:00) 5ª feira (das 11:00 às 12:00)
T4	Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores	Patrícia Aleixo	3ª feira (das 10:00 às 11:00) 5ª feira (das 14:00 às 15:00)
U4	Técnico de Produção Agropecuária	Jorge Fernandes	2ª feira (das 9:00 às 10:00) 5ª feira (das 9:00 às 10:00)



3º ANO			
N4	Técnico de Produção Agropecuária	Sónia Morais	3ª feira (das 9:00 às 10:00) 6ª feira (das 10:00 às 11:00)
O4	Técnico de Multimédia	Sónia Morais	3ª feira (das 11:00 às 12:00) 6ª feira (das 11:00 às 12:00)
P4	Técnico de Cozinha/Pastelaria	Pedro Vieira	5ª feira (das 12:00 às 13:00) 6ª feira (das 14:00 às 15:00)
Q4	Programador de Informática	Débora Silva	3ª feira (das 12:00 às 13:00) 6ª feira (das 15:00 às 16:00)



Calendário Escolar

Calendário Escolar nível 4 – 1º ano

CALENDÁRIO LETIVO 2022-2023

		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		
2022	Setembro	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D						S	D							X	0	0	10	
	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	S	D	ILN	ILN	ILN	ILN	ILN	S		0	0	10	
2023	Janeiro	D					S	D						S	D						S	D						S	D					0	0	22	
	Fevereiro				S	D						S	D					S	D	ILC	ILC	ILC	ILC	ILC	S	D			X	X	X		0	0	15		
	Março				S	D						S	D					S	D							S	D								0	0	23
	Abril	S	D	R	R	R	ILP	F	S	D	ILP					S	D						S	D		F				S	D	X		0	0	13	
	Maio	F					S	D						S	D					S	D							S	D	F					0	0	21
	Junho			S	D				F		S	D						S	D						S	D	X	X	X	X	X	X	X		0	0	16
	Julho	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	X	S	D	X		0	0	0



Calendário Escolar nível 4 – 2º e 3º 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		
2022	Setembro	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D						S	D							X	0	0	10	
	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	S	D	ILN	ILN	ILN	ILN	ILN	S		0	0	10	
2023	Janeiro	D					S	D							S	D					S	D						S	D					0	0	22	
	Fevereiro				S	D						S	D					S	D	ILC	ILC	ILC	ILC	ILC	S	D				X	X	X	0	0	15		
	Março				S	D						S	D					S	D						S	D									0	0	23
	Abril	S	D	R	R	R	ILP	F	S	D	ILP					S	D							S	D		F				S	D	X	0	0	13	
	Maio	F					S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	E	S	D	F	E	E	0	0	21	
	Junho	E	E	S	D	E	E	E	F	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	E	X	0	0	21	
	Julho	S	D	E	E	E	E	E	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X		0	0	5	
		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		181			



Calendário Escolar nível 5

	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	
2022	Outubro	S	D	X	X	F	X	X	S	D	X	X	X	X	S	D						S	D						S	D		0	0	11	
	Novembro	F				S	D					S	D					S	D						S	D				X	0	0	21		
	Dezembro	F		S	D				F		S	D					S	D				ILN	ILN	S	D	ILN	ILN	ILN	ILN	ILN	S	0	0	13	
2023	Janeiro	D					S	D					S	D						S	D						S	D			0	0	22		
	Fevereiro				S	D					S	D					S	D	ILC	ILC	ILC				S	D			X	X	X	0	0	17	
	Março				S	D					S	D					S	D							S	D					0	0	23		
	Abril	S	D	R	R	R	ILP	F	S	D	ILP				S	D						S	D		F				S	D	X	0	0	13	
	Maio	F					S	D					S	D						S	D						S	D	F		0	0	21		
	Junho			S	D		E	E	F	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	0	0	21	
	Julho	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	0	0	21
	Agosto	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	F	E	E	E	S	D	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	0	0	22	
	Setembro	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	E	E	E	E	E	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	X	0	0	11
																	Total de dias úteis letivos		216																

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..... 19 de setembro de 2022 Fim..... 16 de dezembro de 2022 Reuniões de Avaliação 19, 20 e 21 de dezembro 2022
2º Período	Início..... 2 de janeiro de 2023 Fim..... 31 de março de 2023 Reuniões de Avaliação 3, 4 e 5 de abril 2023
3º Período	Início..... 11 de abril de 2023 Fim..... 23 de junho de 2023 Reuniões de Avaliação junho/julho de 2023
Interrupções letivas	Natal..... 19 a 30 de dezembro de 2022 Carnaval..... 20 a 24 de fevereiro de 2023 Páscoa 3 a 10 de abril de 2023

Nível 5

1º Período	Início.....17 de outubro de 2022 Fim..... 21 de dezembro de 2022 Reuniões de Avaliação19, 20 e 21 de dezembro 2022
2º Período	Início..... 2 de janeiro de 2023 Fim..... 31 de março de 2023 Reuniões de Avaliação3, 4 e 5 de abril 2023
3º Período	Início..... 11 de abril de 2023 Fim..... 18 de setembro de 2023
Interrupções letivas	Natal..... 22 a 30 de dezembro de 2022 Carnaval..... 20 a 22 de fevereiro de 2023 Páscoa3 a 10 de abril de 2023

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 2022/2023

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; - Favorecer uma relação de aproximação entre os Encarregados de Educação e a Escola. 	Alunos e encarregados de educação das turmas de nível IV	16 de setembro de 2022	Diretor Executivo e Pedagógico da Escola
AzoresGameFest2022	<ul style="list-style-type: none"> - Instalar, configurar e efetuar a manutenção de estruturas, equipamentos e computadores inseridos numa rede local; - Implementar e efetuar a manutenção de políticas de segurança em sistemas informáticos; - Instalar, configurar e efetuar a manutenção de servidores para a internet; 	Alunos da turma Q4	1 e 2 de outubro	Décio Couto

	<ul style="list-style-type: none"> - Favorecer o espírito de equipa. 			
<p>Azores Skills – Campeonato das profissões</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Favorecer a aquisição de saberes e de experiências profissionais; - Promover a realização socioprofissional de alunos e de ex-alunos; - Estimular o aperfeiçoamento de técnicas de organização e de execução; - Favorecer o espírito de equipa. 	<p>Professores da componente Técnica Concorrentes das turmas Q4, P4, R4, S4 T4</p>	<p>De 15 a 21 de janeiro de 2023</p>	<p>Diretor Executivo e Pedagógico da Escola</p>
<p>Concurso Internacional de Fotografia Jovem Igualdade de Género, um Olhar Contemporâneo”, do Instituto Português do Desporto e Juventude, I.P.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Refletir e consciencializar sobre a importância da não discriminação de género; - Melhorar a capacidade de trabalho em equipe e/ou grupo; - Aplicar e aperfeiçoar competências técnicas na área de fotografia; - Desenvolver a sensibilidade estética. 	<p>Turma O4</p>	<p>De 31 de outubro a 7 de novembro</p>	<p>Rúben Tavares</p>
<p>SAAM Support Alliance for African Mobility</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Promover o aumento de parcerias internacionais; - Dar a conhecer a EPPV; - 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. 	<p>Paulo Pires Raul Sousa 7 alunas de Cabo Verde</p>	<p>De 1 a 31 de outubro</p>	<p>Diretor Executivo e Pedagógico da Escola</p>

<p>Convívio de Natal</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Promover o convívio entre alunos, professores e funcionários; - Fomentar as relações interpessoais entre formandos e formadores; - Promover o conhecimento de diversas culturas no que diz respeito à época; - Favorecer o espírito de partilha e de solidariedade dentro da comunidade educativa; - Incentivar a manutenção de tradições. 	<p>Turmas de nível 4, professores e funcionários</p>	<p>16 de dezembro de 2022</p>	<p>Associação de estudantes, delegados de turma (nível 4) e diretores de curso/turma</p>
<p>A Agricultura e a Produção Sustentável</p>	<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; –Responsabilizar-se pelas suas tarefas e atitudes; –Reconhecer os valores subjacentes à sua área de formação; –Identificar as principais variedades agrícolas com interesse turístico; –Identificar espécies e raças animais com potencialidade turística e a necessidade da sua preservação –Proceder a técnicas de conservação e preservação do meio ambiente; –Proceder à sementeira, plantação e instalações de culturas com o objetivo da alimentação animal do ser humano; –Identificar os principais riscos no trabalho agrícola; 	<p>Turma U4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Jorge Fernandes</p>

	<p>– Identificar o objetivo da ligação da atividade agrícola ao Eco Turismo e turismo rural.</p> <p>Articulação entre disciplinas:</p> <p>– UFCD's: 7585 – Obtenção de plantas, instalação de culturas; 6290 – Modo de Produção biológico; 7598 – Comercialização e marketing agroalimentar; 2889 – Gestão de empresa agrícola;</p> <p>– Português: 2.5 – Textos narrativos I;</p> <p>– Matemática: 2.4 – Probabilidade;</p> <p>– Inglês: 2.5 – Os jovens na Era Global;</p> <p>– Área de Integração: 2.3 – Democracia e Cooperação;</p> <p>– Biologia: 2.5 – Evolução e Classificação;</p> <p>– Física e Química: 2.3 – Democracia e Cooperação.</p>			
	<p>– Utilizar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras), a nível oral e escrito;</p> <p>– Usar de forma versátil as tecnologias de acordo com a sua área de formação e enquanto cidadão consciente;</p> <p>– Adotar comportamentos que promovam a saúde e bem-estar;</p> <p>– Responsabilizar-se pelas suas tarefas e atitudes;</p> <p>– Reconhecer os valores subjacentes à sua área de formação;</p> <p>– Identificar as principais variedades agrícolas com interesse económico e potenciadoras de emprego;</p> <p>– Identificar as espécies e raças animais com potencialidade económica e a necessidade da sua preservação;</p>	<p>Turmas N4, O4, P4 e Q4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Jorge Fernandes Ruben Tavares, Luis Coelho e Décio Couto</p>



<p>Academia Empreendedora – Escola de Líderes</p>	<p>– Proceder a técnicas de conservação e preservação do meio ambiente;</p> <p>– Proceder à sementeira, plantação e instalações de culturas com o objetivo da alimentação animal do ser humano;</p> <p>– Identificar os principais riscos no trabalho agrícola;</p> <p>– Identificar o objetivo da ligação da atividade agrícola ao Eco Turismo e turismo rural.</p> <p>Articulação entre disciplinas:</p> <p>– UFCD's: 6364 – Análise de investimentos agrícolas; 7590 – Espécies de interesse pecuário – características, exploração e proteção animal; 7591 – Sanidade animal; 7592 – Alimentação animal; 7593 – Reprodução animal;</p> <p>– Português: 3.9 – Textos narrativos II;</p> <p>– Matemática: 3.6 – Funções de crescimento;</p> <p>– Física e Química: 3.5 – Compostos Orgânicos. Reações Químicas;</p> <p>– Biologia: 3.8 – Hereditariedade;</p> <p>– Área de Integração: 3.6 – Comunicação e Trabalho;</p> <p>– Inglês: 3.8 – O Mundo do Trabalho.</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>– Adequar a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa;</p> <p>– Desenvolver estratégias de resolução de problemas em contextos reais;</p>	<p>Turma P4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Luís Coelho</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Recorrer à imaginação, agilidade e flexibilidade para desenvolver ideias ou soluções de forma fundamentada; – Dominar plenamente materiais e instrumentos diversificados de forma a atingir os objetivos, cumprindo com as normas gerais; – Assumir a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente; – Mobilizar técnicas e recursos de modo a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos; – Cooperar, partilhar e colaborar na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos; – Reconhecer os seus pontos fortes e/fracos, de forma a alcançar os seus objetivos e cumprindo os fundamentos éticos inerentes à sua área de formação. – Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria. – Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, 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, 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. 			
--	---	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none">– 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. <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– UFCD's: 8294 – Preparação e Confeção de pastelaria de sobremesa; 8295 – Preparação e Confeção de pastelaria internacional; 8296 – Cozinha/pastelaria – serviços especiais; 4674 – Cozinhas do mundo; 4298 – Cozinhas criativas; 8328 – Peças artísticas e decoração alimentar; 8287 – Captações, fichas técnicas, cartas e ementas; 7844 – Gestão de equipas.– Língua Estrangeira I: 3.7 – os jovens e o consumo; 3.8 – O mundo do trabalho; 3.9 – A comunicação no mundo profissional;– Língua Estrangeira II: 3.5 – Être au courant; 3.6 – Profiler la vie.			
Linguagem técnica em	<p><u>Objetivos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– Desenvolver competências de oralidade em língua estrangeira;– Articular vários cursos e disciplinas num projeto comum;– Desenvolver capacidades de pesquisa, seleção e tratamento da informação;	Turma X4	Ao longo do ano letivo	Luís Coelho

<p>contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Estimular a criatividade, responsabilidade e autonomia; – Utilizar as novas tecnologias para a produção de trabalhos; – Desenvolver as capacidades linguísticas e técnicas. <p>Articulação entre disciplinas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Todos os UFCD's de Língua Inglesa; – Todos os UFCD's – Serviços de Pastelaria/Padaria; – Todos os UFCD's de Língua Francesa. 			
<p>Soldadura</p>	<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; – Responsabilizar-se pelas suas tarefas e atitudes; – Reconhecer os valores subjacentes à sua área de formação; – Efetuar manutenções preventivas e corretivas em equipamentos, sistemas de eletrónica, de automação e de 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; – Reconfigurar equipamentos e sistemas de eletrónica, automação e computadores, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de otimizar o seu funcionamento, assegurando 	<p>Turma T4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Alcides Sousa, Luís Vieira</p>



	<p>a qualidade do serviço prestado;</p> <ul style="list-style-type: none">– Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida. <p>Articulação entre disciplinas:</p> <ul style="list-style-type: none">– UFCD's: 6013 - Amplificadores com transístores; 6127 - Redes de comunicação de dados;– Língua Estrangeira I: 2.4 - os Mídia e a comunicação global;– Português: 2.4 - Textos argumentativos/dramáticos.			
<p>Linguagem técnica em contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)</p>	<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none">–Desenvolver competências de oralidade em língua estrangeira; - Articular vários cursos e 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 produção de trabalhos;–Desenvolver as capacidades linguísticas e técnicas. <p>Articulação entre disciplinas:</p> <ul style="list-style-type: none">–Língua Estrangeira I (Inglês): 2.6 - O Mundo à Nossa Volta;–UFCD's 8335 - Serviço de bar; 8338 - Execução do serviço de restaurante/bar; 8340 - Serviço clássico de restaurante;8337 - Vinhos de Portugal e do mundo; 8271 - Serviço de restaurante/bar – serviços especiais; 8318 – Língua Francesa – Turismo e hotelaria na região;–Língua Estrangeira II (Francês) 2.4 - Chercher du travail.	<p>Turma S4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Paulo Pires</p>

<p>Linguagem técnica em contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)</p>	<p><u>Objetivos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Desenvolver competências de oralidade em língua estrangeira; –Articular vários cursos e 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 produção de trabalhos; –Desenvolver as capacidades linguísticas e técnicas. <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Língua Estrangeira I (Inglês): 2.6 - O Mundo à Nossa Volta; –UFCD's: 8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos; 8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça; 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa; 8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria; 8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa; 8308 – Língua Francesa – Turismo e hotelaria na região; –Língua Estrangeira II (Francês) 2.4 - Chercher du travail. 	<p>Turma R4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Luis Coelho</p>
<p>Linguagem técnica em contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)</p>	<p><u>Objetivos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Desenvolver competências de oralidade em língua estrangeira; –Articular vários cursos e disciplinas num projeto comum; –Desenvolver capacidades de pesquisa, seleção e tratamento da informação; 	<p>Turma V4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Paulo Pires</p>



Projeto Curricular de Escola

	<ul style="list-style-type: none">– Estimular a criatividade, responsabilidade e autonomia;– Utilizar as novas tecnologias para a produção de trabalhos;– Desenvolver as capacidades linguísticas e técnicas. <p>Articulação entre disciplinas:</p> <ul style="list-style-type: none">– Todos os UFCD's de Língua Inglesa;– Todos os UFCD's – Serviços de Restaurante/bar;– Todos os UFCD's de Língua Francesa.			
Faz Tag à Escola	<ul style="list-style-type: none">– Utilizar as competências linguísticas quer na língua materna e quer nas línguas estrangeiras, utilizar a linguagem falada e escrita de forma correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor;– Pesquisar e relacionar a informação de várias fontes e transforma-a em conhecimento mobilizável;– Recorrer à imaginação, agilidade e flexibilidade para desenvolver ideias e criar projetos de forma fundamentada;– Dominar os materiais e instrumentos diversificados de forma a atingir objetivos, cumprindo com as normas de segurança e higiene;– Cooperar, partilhar e colaborar na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos;– Captar e editar imagens animadas em plataforma digital, utilizando o equipamento e software adequados, tendo em conta o projeto de vídeo a desenvolver;– Desenvolver projetos multimédia integrados, tendo em conta o produto a realizar e o público alvo a atingir;– Programar, editar e disponibilizar páginas para a internet, utilizando software de edição HTML;– 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	Turma O4	Ao longo do ano letivo	Ruben Tavares

Projeto Curricular de Escola

	<p>público alvo ou de o defender no contacto direto com o cliente.</p> <p><u>Articulação entre disciplinas:</u> UFD's: 9969 – Design e desenvolvimento de jogos; 9975 – Conceção de conteúdos para dispositivos móveis; 9976 – Design e desenvolvimento de aplicações móveis; Área de Integração: 3.5 – Conhecimento e Economia; Língua Estrangeira I: 3.7 Os Jovens e o consumo.</p>			
Soldadura de uma placa de circuito impresso	<ul style="list-style-type: none"> – Utilizar as competências linguísticas; – Pesquisar e relacionar informação de várias fontes e transformá-la em conhecimento mobilizável; – Adequar a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa. – Desenvolver estratégias de resolução de problemas em contextos reais; – Recorrer à imaginação, agilidade e flexibilidade para desenvolver ideias ou soluções de forma fundamentada; – Dominar plenamente materiais e instrumentos diversificados de forma a atingir objetivos, cumprindo com as normas gerais. – Assumir a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente; – Mobilizar técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos. – Cooperar, partilhar e colaborar na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos; 	Turma Z4	Ao longo do ano letivo	Alcides Sousa

	<ul style="list-style-type: none"> – Reconhecer os seus pontos fortes/fracos, de forma a alcançar os seus objetivos e cumprindo os fundamentos éticos inerentes à sua área de formação; – Executar canalizações elétricas à vista e embebidas com tubo VD e condutores H07V-U, selecionando e aplicando os respetivos acessórios e aparelhagem; – Executar canalizações elétricas à vista com cabo 05VV-U, selecionando e aplicando os respetivos acessórios e aparelhagem; – Executar circuitos de sinalização (quadro de alvos e porteiro elétrico); – Realizar as ligações de circuitos básicos de comando de iluminação: interruptor simples, comutador de lustre, comutador de escada e inversor de grupo; – Realizar as ligações de circuitos de iluminação de comando diferido: telerruptor e automático de escada; – Realizar montagens de circuitos associados a motores elétricos de corrente alternada: arranque direto com inversão de marcha; – Montar e ligar tomadas monofásicas e trifásicas; – Selecionar e executar quadros elétricos de distribuição e proteção, monofásicos e trifásicos, compostos por: disjuntores unipolares, tripolares e tetrapolares, interruptores diferenciais bipolares e tetrapolares, sinalizadores de fase e respetivos fusíveis de proteção, bornes de saída e barramentos em escada; – Tem conhecimentos simples na programação do Autómato Zélio da 			
--	--	--	--	--

Projeto Curricular de Escola

	<p>Schneider.</p> <p><u>Articulação entre disciplinas:</u></p> <p>UFD's: 6011 – Semicondutores; 6012 - Transistor bipolar; 6029 - Tecnologia e montagem de circuitos eletrónicos;</p> <p>Língua Estrangeira I – Inglês: 1.1 - Eu e o mundo profissional;</p> <p>Português: 1.3 - Textos épicos</p>			
Dia do Aluno	- Promover o convívio da Comunidade Escolar.	Todos os membros da comunidade escolar	Abril 2022	Associação de estudantes e Patrícia Aleixo
Jantar de Finalistas	- Promover o convívio entre os alunos, professores e funcionários.	Turmas N4, O4, P4 e Q4, seus professores e funcionários	Abril de 2023	Diretores de curso/turma das turmas, coordenador para a área de hotelaria e restauração e Comissão de Finalistas
Escola Aberta à Comunidade	<ul style="list-style-type: none"> - Divulgar os cursos da EPPV; - Promover o ensino profissional; - Dar a conhecer a oferta formativa; 	Todas as turmas e todos os professores	2º período	Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges

	<ul style="list-style-type: none"> - Dar a conhecer a Escola. 			
<p>Desenvolver uma Cultura de Escola Amiga do Ambiente</p>	<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,
<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; 	Turmas do 3º ano (4 alunos)	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica

Projeto Curricular de Escola

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Conectar Culturas – Uma Experiência Real de Trabalho</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 (15 alunos)</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 /</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; 	<p>Turmas de nível 4, professores e</p>	<p>Ao longo do ano letivo, de</p>	<p>Equipa de Educação para a Saúde,</p>

<p>Colaboração com Centro de Saúde da Praia da Vitória /Fortis</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - Promover um ambiente escolar seguro e saudável; - Reforçar os fatores de proteção relacionados com os estilos de vida saudáveis; 	<p>entidades convidadas/ parceiras</p>	<p>acordo com calendário específico</p>	<p>Professoras Débora Silva, Patrícia Aleixo e Sónia Morais</p>
---	--	--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Perceber quais são as principais patologias que são a maior causa de incapacidade de trabalho na nossa sociedade. 			
<p>MATRIX – Strategic Mapping of Youth Unemployment</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Criar uma matriz, incluindo um conjunto de competências necessárias para combater o desemprego jovem, de forma estratégica e organizada; - Melhorar a qualidade do Ensino Profissional e torná-lo mais atrativo para Jovens; - Desenvolver um programa de formação para ensinar as competências necessárias para melhorar a empregabilidade. Neste sentido, será importante contatar com escolas profissionais e departamentos de RH de organizações e PME para aferir: O que consideram ser competências de empregabilidade? - Formar os professores com as competências necessárias, ajudando-os a ajustar os seus métodos de ensino e currículos; - Criar/elaborar unidades de formação em empregabilidade, competências sociais e de empreendedorismo; - Promover o aumento de parcerias internacionais. 		<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges e Adjunta da Direção para a Área Pedagógica,</p>

Projeto Curricular de Escola

<p>De la Fourche à la Fourchette...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reunir jovens de diferentes culturas, línguas e profissões em torno de um tema que os motiva e é atual (comer melhor respeitando o planeta – solo e biodiversidade. - Fazer com que os jovens descubram comércios próximos ou relacionados com aquele que desejam exercer mais tarde (agricultura, cozinha, serviços, receção na quinta...) - Sublinhar a importância dos rótulos de qualidade para os produtos agrícolas e o seu futuro - Mostrar que é possível expandir a sua profissão, por exemplo, restaurante produtor, receção/degustação na quinta, restaurante agricultor - Incentivar os jovens a comunicar e expressar-se a outros jovens que não falam a sua língua 	<p>Turma R4 e S4</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges e João Aguiar</p>
<p>Projetos na área da Estratégia nacional de Educação para a Cidadania (Cidadania e Desenvolvimento)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Incremento de atitudes e comportamentos de diálogo e respeito pelos outros; - Inculcar valores de educação ambiental e desenvolvimento sustentável; - Formar para uma cidadania ativa 	<p>Todas as turmas</p>	<p>Ao longo do ano letivo</p>	<p>Coordenado por Prof^a Patrícia Reis</p>
<p>Clube de Programação e</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivar à programação e a construção de robôs; 	<p>Turmas Q4, T4 e Z4</p>	<p>Ao longo do</p>	<p>Prof. Alcides Sousa</p>

Projeto Curricular de Escola

Robótica	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		ano letivo	
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. 	Alunos do nível 4 e professores	Ao longo do ano, de acordo com calendário específico	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e professores de nível 4
Monitorização e avaliação do Projeto Educativo da Escola	<ul style="list-style-type: none"> - Favorecer uma orientação educativa da Escola; - Favorecer a qualidade das práticas pedagógicas e das aprendizagens. 	Comunidade Escolar	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e professoras Silvia Valadão
Atualização do Site da Escola	<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. 	Comunidade Escolar	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica, Ruben Tavares (a partir dos contributos dos

Projeto Curricular de Escola

				professores da Escola) Silvia Valadão
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 	Ao longo do ano letivo, de acordo com calendário específico	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica

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.

CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO

Projeto/Atividade	Objetivos Gerais	Principais Intervenientes	Datas Previstas	Coordenação
Marcos históricos no caminho da Humanização: direitos humanos, igualdade de género e interculturalidade (Cidadania e Desenvolvimento)	<ul style="list-style-type: none"> - Promover uma cultura de direitos humanos e de liberdades fundamentais, em todos os aspetos da vida das pessoas, que lhes permitam compreender, exercer e defender os Direitos Humanos; - Promover a igualdade de género em vários planos (político, económico, social e cultural), contribuindo para a eliminação de estereótipos; - Incentivar os alunos a conhecer os conceitos de identidade, pertença, cultura, pluralismo e diversidade cultural, tentando compreender as causas e formas de discriminação, racismo e xenofobia para se promover o diálogo intercultural. 	Turmas do 1ºano	Ao longo do ano letivo	Coordenado por Profª Patrícia Reis
Mãos à obra: a recuperação dos ecossistemas (Cidadania e Desenvolvimento)	<ul style="list-style-type: none"> - Assegurar que a educação contribui para que os alunos adquiram os conhecimentos, capacidades, valores e atitudes que lhes permitam ser agentes de mudança na construção de um mundo sustentável; - Promover a reflexão sobre causas de alterações climáticas, proteção da biodiversidade e proteção do território e da paisagem. 	Turmas do 2ºano	Ao longo do ano letivo	Coordenado por Profª Patrícia Reis
MenteFortis – Programa de Promoção da Saúde Mental (Cidadania e Desenvolvimento)	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivar os alunos a assumir o bem-estar físico e mental como uma condição básica para exercer plenamente a cidadania; - Reconhecer a importância da saúde mental, de uma alimentação saudável, da atividade física, da prevenção da violência, de consumos e/ou comportamentos aditivos e de como as crenças, valores, atitudes e comportamentos condicionam a sua própria saúde e a saúde das comunidades. 	Turmas do 3ºano	Ao longo do ano letivo	Coordenado por Profª Patrícia Reis

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, Débora Silva, Sónia Morais e Patrícia Aleixo. 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 2023

Alunos do 2º e 3º ano

7 e 14 de dezembro de 2023

22 e 29 de março de 2023

julho de 2023

EXAMES – ex-alunos de cursos profissionais extintos

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

Época de novembro: de 14 a 18 e de 21 a 25 de novembro de 2022 (inscrições até 31 de outubro)

Época de fevereiro: de 06 a 10 e de 13 a 17 de fevereiro de 2023 (inscrições até 20 de janeiro)

Época de maio: de 02 a 05 e de 08 a 12 de maio de 2023 (inscrições até 28 de abril)