

PROJETO CURRICULAR

DE ESCOLA

2022/2023

EscolaProfissional
Praia da Vitória

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
HORÁRIOS.....	2
OFERTA FORMATIVA.....	3
CURSOS DE NÍVEL 4.....	3
CURSOS DE NÍVEL 5.....	4
PLANOS CURRICULARES.....	5
CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 4.....	5
CURSO DE TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR.....	5
CURSO DE TÉCNICO DE PASTELARIA/PADARIA	6
CURSO TÉCNICO DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS.....	7
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE AÇÃO EDUCATIVA	8
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA	9
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMPUTADORES.....	10
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA	11
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE MULTIMÉDIA	12
CURSO DE PROGRAMADOR/A DE INFORMÁTICA	13
CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 5.....	14
TÉCNICO/A ESPECIALISTA EM GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA.....	14
PERFIS PROFISSIONAIS DOS CURSOS	16
CURSOS DE NÍVEL 4.....	16
Curso de Técnico de Restaurante/Bar.....	16
Curso de Técnico de Pastelaria/Padaria	17
Curso de Técnico de Instalações Elétricas.....	18
Curso de Técnico de Ação Educativa.....	21
Curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria.....	22
Curso de Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores	23
Curso de Técnico de Produção Agropecuária	26
Curso de Técnico de Multimédia	28
Curso de Programador de Informática.....	30
CURSO DE NÍVEL 5.....	31
Curso de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha.....	31

PERFIL ESTRUTURANTE DE UM PROFISSIONAL COMPETENTE/QUALIFICADO	35
COMPETÊNCIAS PESSOAIS, EMOCIONAIS E SOCIAIS.....	35
SITUAÇÕES EDUCATIVAS	37
ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – NÍVEL 4.....	38
ORIENTAÇÕES GERAIS DE SUPORTE À AVALIAÇÃO SUMATIVA – NÍVEL 5.....	45
INDICADORES PARA A AVALIAÇÃO DE ATITUDES	46
DIREÇÃO DE CURSO/TURMA	47
<i>Cursos de Nível 4</i>	<i>47</i>
CALENDÁRIO ESCOLAR	49
<i>Calendário Escolar nível 4 – 1º ano.....</i>	<i>49</i>
<i>Calendário Escolar nível 4 – 2º e 3º ano</i>	<i>50</i>
<i>Calendário Escolar nível 5</i>	<i>51</i>
PLANO DE ATIVIDADES DA ESCOLA	54
<i>Fundamentação Pedagógica</i>	<i>54</i>
<i>Áreas de Intervenção Prioritárias.....</i>	<i>55</i>
<i>Estratégias de Intervenção Prioritárias</i>	<i>55</i>
<i>Avaliação</i>	<i>56</i>
PLANO ANUAL DE ATIVIDADES DA ESCOLA 2022/2023	57
TRABALHO DE ESTABELECIMENTO	78
CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO.....	79
EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE	80
PLANOS DE RECUPERAÇÃO DE MÓDULOS EM ATRASO	81
<i>Épocas para Avaliações Extraordinárias</i>	<i>81</i>
<i>EXAMES – ex-alunos de cursos profissionais extintos.....</i>	<i>81</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 N° 811347)

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
			1º	2º	3º	Total
SOCIOCULTURAL	CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO	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
TÉCNICAA	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 ELETRÓNICA, 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 TECNOLÓGICA	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	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
			-----	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	125



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/eletrónicos 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/eletrónicos 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/eletrónicos e instalações elétricas de utilização de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção, industriais e de distribuição de energia elétrica, de acordo com as instruções técnicas e plano de instalação.
 - 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/eletrónicos 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;

- 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
· 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)	Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor)	· 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	· Ficha(s) escrita(s) ou · Grelha de análise de dossier e da apresentação ou do projeto · Grelha de autoavaliação	· Aquisição e aplicação de conhecimentos · Articulação com o meio envolvente · Concretização de projetos	40%
Outras produções do aluno: · 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	Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor)	· 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	· Grelha de registo · Grelha de autoavaliação	· 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:	
COMUNICADOR Áreas de competência – Chave A, B e J	- 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.	12%
COMPETENTE Áreas de competência – Chave C, D e I	- 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.	12%



Projeto Curricular de Escola

CIDADÃO ATIVO Áreas de competência – Chave G e H	- 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	- 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	1 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, utiliza a linguagem falada e escrita de forma muito correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor. 2 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, utiliza a linguagem falada e escrita de forma correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor. 3 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, utiliza a linguagem falada e escrita de forma pouco correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor. 4 - Quer na língua materna quer nas línguas estrangeiras, não utiliza a linguagem falada e escrita de forma correta e adequada ao contexto em que se insere e ao interlocutor.	12%
	B – Informação e Comunicação	1 – Pesquisa e relaciona facilmente informação de várias fontes e transforma-a em conhecimento mobilizável. 2 – Pesquisa e relaciona informação de várias fontes e transforma-a em conhecimento mobilizável. 3 – Pesquisa e relaciona informação, com dificuldade, de várias fontes e não a transforma em conhecimento mobilizável. 4 – Não pesquisa nem relaciona informação de várias fontes, nem a transforma em conhecimento mobilizável.	
	J – Consciência e	1 - Adequa plenamente a sua linguagem verbal e não verbal à intencionalidade comunicativa.	



	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	1 - Assume plenamente a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente. 2 - Assume a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente. 3 - Nem sempre assume a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente. 4 - Não assume a responsabilidade das suas escolhas no que diz respeito à sua saúde, ao seu bem-estar e ao ambiente.	8%
	H – Sensibilidade Estética	1 – Mobiliza plenamente técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos. 2 – Mobiliza técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos. 3 – Mobiliza, com dificuldades, técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos. 4 – Não mobiliza técnicas e recursos de forma a atingir um produto esteticamente adequado aos objetivos propostos.	
	E – Relacionamento Interpessoal	1 - Coopera, partilha e colabora plenamente na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos. 2 - Coopera, partilha e colabora na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos. 3 - Coopera, partilha e colabora, com dificuldades, na concretização de objetivos, respeitando diversas perspetivas e construindo consensos.	8%

Autónomo e responsável		4 – Não coopera nem colabora na concretização de objetivos, desrespeitando as diversas perspetivas.	
	F - Desenvolvimento pessoal, autonomia e responsabilidade	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 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. 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. 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.	

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
· 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)	Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor)	· 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	· Ficha(s) escrita(s) ou · Grelha de análise de dossier e da apresentação ou do projeto · Grelha de autoavaliação	· Aquisição e aplicação de conhecimentos · Articulação com o meio envolvente · Concretização de projetos	40%
Outras produções do aluno: · 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	Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor)	· 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	· Grelha de registo · Grelha de autoavaliação	· Aquisição e aplicação de conhecimentos · Articulação com o meio envolvente	10%
Atitudes e Valores	Saber ser (afetivo e relacional-social)	· 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	· Grelha de observação de atitudes · Grelha de autoavaliação de atitudes	· Iniciativa · Comunicação · Trabalho em equipa e cooperação com os colegas · Assiduidade e pontualidade	40%
Mobilização de competências em novos contextos	Saber saber (cognitivo) Saber fazer (psicomotor)	· Mobilização de competências em novos contextos · Adaptação a novas tarefas	· Grelha de observação de atitudes · Grelha de autoavaliação de atitudes	· 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	0
	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
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	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	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	E	X	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	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	
		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		216		

Nível 4

1º Período	Início.....19 de setembro de 2022 Fim..... 16 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..... 23 de junho de 2023 Reuniões de Avaliaçãojunho/julho de 2023
Interrupções letivas	Natal..... 19 a 30 de dezembro de 2022 Carnaval..... 20 a 24 de fevereiro de 2023 Páscoa3 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	- 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	- 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; - Favorecer o espírito de equipa.	Alunos da turma Q4	1 e 2 de outubro	Décio Couto

Projeto Curricular de Escola

Azores Skills – Campeonato das profissões	- 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.	Professores da componente Técnica Concorrentes das turmas Q4, P4, R4, S4 T4	De 15 a 21 de janeiro de 2023	Diretor Executivo e Pedagógico da Escola
Concurso Internacional de Fotografia Jovem Igualdade de Género, um Olhar Contemporâneo”, do Instituto Português do Desporto e Juventude, I.P.	- 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.	Turma O4	De 31 de outubro a 7 de novembro	Rúben Tavares
SAAM Support Alliance for African Mobility	- 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.	Paulo Pires Raul Sousa 7 alunas de Cabo Verde	De 1 a 31 de outubro	Diretor Executivo e Pedagógico da Escola
Convívio de Natal	- 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;	Turmas de nível 4, professores e funcionários	16 de dezembro de 2022	Associação de estudantes, delegados de turma (nível 4) e diretores de

Projeto Curricular de Escola

	- Favorecer o espírito de partilha e de solidariedade dentro da comunidade educativa; - Incentivar a manutenção de tradições.			curso/turma
A Agricultura e a Produção Sustentável	–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; –Identificar o objetivo da ligação da atividade agrícola ao Eco Turismo e turismo rural. <u>Articulação entre disciplinas:</u> –UFCD's: 7585 – Obtenção de plantas, instalação de culturas; 6290	Turma U4	Ao longo do ano letivo	Jorge Fernandes



Projeto Curricular de Escola

	– Modo de Produção biológico; 7598 – Comercialização e marketing agroalimentar; 2889 – Gestão de empresa agrícola; –Português: 2.5 – Textos narrativos I; –Matemática:2.4 – Probabilidade; –Inglês: 2.5 – Os jovens na Era Global; –Área de Integração: 2.3 – Democracia e Cooperação; –Biologia: 2.5 – Evolução e Classificação; –Física e Química: 2.3 – Democracia e Cooperação.			
Academia Empreendedora – Escola de Líderes	–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 económico e potenciadoras de emprego; –Identificar as espécies e raças animais com potencialidade económica 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;	Turmas N4, O4, P4 e Q4	Ao longo do ano letivo	Jorge Fernandes Ruben Tavares, Luis Coelho e Décio Couto

	– Identificar os principais riscos no trabalho agrícola; – Identificar o objetivo da ligação da atividade agrícola ao Eco Turismo e turismo rural. <u>Articulação entre disciplinas:</u> – 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; – Português: 3.9 – Textos narrativos II; – Matemática: 3.6 – Funções de crescimento; – Física e Química: 3.5 – Compostos Orgânicos. Reações Químicas; – Biologia: 3.8 – Hereditariedade; – Área de Integração: 3.6 – Comunicação e Trabalho; – Inglês: 3.8 – O Mundo do Trabalho.			
Compilação de Receitas de Cozinha Tradicional Portuguesa	– Utilizar as competências linguísticas (da língua materna e línguas estrangeiras), a nível oral e escrito; – 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	Turma P4	Ao longo do ano letivo	Luís Coelho



Projeto Curricular de Escola

	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.			
--	---	--	--	--



	– 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. <u>Articulação entre disciplinas:</u> – 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.			
	<u>Objetivos:</u> – Desenvolver competências de oralidade em língua estrangeira; – Articular vários cursos e disciplinas num projeto comum;	Turma X4	Ao longo do ano letivo	Luís Coelho



Projeto Curricular de Escola

Linguagem técnica em contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)	–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. <u>Articulação entre disciplinas:</u> –Todos os UFCD's de Língua Inglesa; –Todos os UFCD's – Serviços de Pastelaria/Padaria; –Todos os UFCD's de Língua Francesa.			
Soldadura	– 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	Turma T4	Ao longo do ano letivo	Alcides Sousa, Luís Vieira

Projeto Curricular de Escola

	e computadores, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de otimizar o seu funcionamento, assegurando a qualidade do serviço prestado; – Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida. <u>Articulação entre disciplinas:</u> – UFCD's: 6013 - Amplificadores com transístores; 6127 - Redes de comunicação de dados; – Língua Estrangeira I: 2.4 - os Midia e a comunicação global; – Português: 2.4 - Textos argumentativos/dramáticos.			
Linguagem técnica em contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)	<u>Objetivos:</u> –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. <u>Articulação entre disciplinas:</u> –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	Turma S4	Ao longo do ano letivo	Paulo Pires



Projeto Curricular de Escola

	– serviços especiais; 8318 – Língua Francesa – Turismo e hotelaria na região; – Língua Estrangeira II (Francês) 2.4 - Chercher du travail.			
Linguagem técnica em contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)	<u>Objetivos:</u> – 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. <u>Articulação entre disciplinas:</u> – 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.	Turma R4	Ao longo do ano letivo	Luis Coelho
Linguagem técnica em contexto real – Língua(s) Estrangeira(s)	<u>Objetivos:</u> – Desenvolver competências de oralidade em língua estrangeira;	Turma V4	Ao longo do ano letivo	Paulo Pires

Projeto Curricular de Escola

	–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. <u>Articulação entre disciplinas:</u> –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	– 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	Turma O4	Ao longo do ano letivo	Ruben Tavares



Projeto Curricular de Escola

	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 público alvo ou de o defender no contacto direto com o cliente. <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.			
--	--	--	--	--

Soldadura de uma placa de circuito impresso	– 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; – 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;	Turma Z4	Ao longo do ano letivo	Alcides Sousa
---	--	-----------------	-------------------------------	----------------------



Projeto Curricular de Escola

	– 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 deferido: 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 Schneider. <u>Articulação entre disciplinas:</u> UFD's: 6011 – Semicondutores; 6012 - Transistor bipolar; 6029 - Tecnologia e montagem de circuitos eletrónicos; Língua Estrangeira I – Inglês: 1.1 - Eu e o mundo profissional; Português: 1.3 - Textos épicos			
--	---	--	--	--

Projeto Curricular de Escola

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	- Divulgar os cursos da EPPV; - Promover o ensino profissional; - Dar a conhecer a oferta formativa; - Dar a conhecer a Escola.	Todas as turmas e todos os professores	2º período	Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges
Desenvolver uma Cultura de Escola Amiga do Ambiente	- 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	Turmas do 2º ano	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica,



Projeto Curricular de Escola

	- Promover o sucesso geral dos alunos			
Uma Experiência de Estágio Além Fronteiras	- 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.	Turmas do 3º ano (4 alunos)	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica
Conectar Culturas – Uma Experiência Real de Trabalho	- 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 (15 alunos)	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica

Projeto Curricular de Escola

	- 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.			
Projeto Integrado de Educação para a Saúde / Colaboração com Centro de Saúde da Praia da Vitória /Fortis	- Promover a saúde e prevenir a doença na comunidade educativa; - Apoiar a inclusão escolar de crianças com necessidades de saúde e educativas especiais; - Desenvolver competências de autonomia, responsabilidade e sentido crítico, indispensáveis à opção e adoção de comportamentos e estilos de vida saudáveis; - Promover a valorização da afetividade nas relações humanas e de uma sexualidade responsável e informada; - Promover um ambiente escolar seguro e saudável; - Reforçar os fatores de proteção relacionados com os estilos de vida saudáveis; - 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;	Turmas de nível 4, professores e entidades convidadas/ parceiras	Ao longo do ano letivo, de acordo com calendário específico	Equipa de Educação para a Saúde, Professoras Débora Silva, Patrícia Aleixo e Sónia Morais



Projeto Curricular de Escola

	- 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; - Perceber quais são as principais patologias que são a maior causa de incapacidade de trabalho na nossa sociedade.			
MATRIX – Strategic Mapping of Youth Unemployment	- 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 contactar 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;		Ao longo do ano letivo	Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges e Adjunta da Direção para a Área Pedagógica,

Projeto Curricular de Escola

	- Criar/elaborar unidades de formação em empregabilidade, competências sociais e de empreendedorismo; - Promover o aumento de parcerias internacionais.			
De la Fourche à la Fourchette...	- 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	Turma R4 e S4	Ao longo do ano letivo	Diretor Executivo e Pedagógico Domingos Borges e João Aguiar
Marcos históricos no caminho da Humanização: direitos humanos, igualdade de género e interculturalidade	- 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;	Turmas do 1ºano	Ao longo do ano letivo	Coordenado por Profª Patrícia Reis



Projeto Curricular de Escola

(Cidadania e Desenvolvimento)	- 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.			
Mãos à obra: a recuperação dos ecossistemas (Cidadania e Desenvolvimento)	- 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)	- 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
Clube de Programação e Robótica	- Incentivar à programação e a construção de robôs; - Motivar os alunos para as temáticas científicas e tecnológicas; - Melhorar a capacidade de resolução estratégica de problemas; - Melhorar a capacidade de trabalho em equipe e/ou grupo.	Turmas Q4, T4 e Z4	Ao longo do ano letivo	Prof. Alcides Sousa
Desenvolvimento dos Planos de Recuperação de Módulos	- 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	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e professores de nível 4

Projeto Curricular de Escola

			específico	
Monitorização e avaliação do Projeto Educativo da Escola	- Favorecer uma orientação educativa da Escola; - Favorecer a qualidade das práticas pedagógicas e das aprendizagens.	Comunidade Escolar	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica e professora Sílvia Valadão
Atualização do Site da Escola	- Divulgar as atividades da Escola; - Promover a imagem da Escola; - Reconhecer o mérito dos alunos e as boas práticas pedagógicas dos professores.	Comunidade Escolar	Ao longo do ano letivo	Adjunta da Direção para a Área Pedagógica, Ruben Tavares (a partir dos contributos dos professores da Escola) Sílvia Valadão
Formação de Ativos	- 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.	- 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)	- 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)	- 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)	- 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 parceria 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)