

1 Ano Curso Técnico de Comércio Triénio 2022-2025							
1º Desd.	75			1º Ano - Carga Horária	960	1º Ano - Carga Horária com FCT	960
2º Desd.	75			2º Ano - Carga Horária	835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70			3º Ano - Carga Horária	780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Patrícia Pereira		
	1			10	Patrícia Pereira		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira	25	Patrícia Pereira		
	1			15	Patrícia Pereira		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e Rimas	25	Patrícia Pereira		
	1			10	Patrícia Pereira		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35			
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	110		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35			
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos e A Mensagem	35			
3	8	Poemas de Poetas Portuguesas Contemporâneos e Conto de Manuel da Fonseca Sempre é uma companhia	35	100			
3	9	José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30				
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	Cláudia Braga		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	Cláudia Braga		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	Cláudia Braga		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25			
	2	5	Os Jovens na era global	25	75		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25			
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25			
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	70		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	Elsa Monteiro		
	1	2	Projets de vie	25	Elsa Monteiro		
	1	3	Medias et societe	25	Elsa Monteiro		
	2	4	Defis de la mondizlization	25			
	2	5	Autur d'un film	25	75		
	2	6	Recherche e avenir	25			
	3	7	Ethique et qualite de vie	25			
	3	8	Parcous profissionelles	25	70		
	3	9	Autur d'un projet	20			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Pesquisar, filtrar e estruturar informação e conteúdos em ambientes digitais	25	Ana Galante		
	1	2	Organização e tratamento de dados	25	Ana Galante		
	1	3	Diversidade e unidade biológica	25	Ana Galante		
	2	4	Viver em sociedade	25	25		
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Cecília Carvalhais		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Cecília Carvalhais		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	75		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37			
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70		
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35			

EF - 140h	1	1				
	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	
	1	3			João Alexandrino	50
	1	4	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17		
	2	7				50
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17		
	2	9				
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16		
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		
	3	12				40
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				

Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Cláudia Ramos	
	1	2	Funções Polinomiais	36	Cláudia Ramos	100
	1	3	Estatística	28	Cláudia Ramos	
	2	4	Funções Periódicas	36		
	2	5	Funções Racionais	36		100
	2	6	Taxa de Variação	28		
	3	7	Probabilidade	21		
	3	8	Modelos Discretos	26		100
	3	9	Funções de Crescimento	27		
	3	10	Optimização	26		

Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Cecília Carvalhais	
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	100
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Cecília Carvalhais	
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25		
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25		100
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25		
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25		

	1	1 - 1	O setor do comércio e serviços: conceitos e princípios gerais	25	Cecília Carvalhais	
	1	2 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Comércio	25	Cecília Carvalhais	
	1	3 - 5	Comunicação e relacionamento interpessoal	25	Cecília Carvalhais	
	1	4 - 6	Colaboração e trabalho em equipa	25	Cecília Carvalhais	
	1	5 - 7	Atender e aconselhar os clientes relativamente a produtos ou serviços em contexto presencial			
	1	5 - 7	Atendimento presencial a clientes	50	Mónica Henriques	
	1	6 - 8	Atender e aconselhar os clientes relativamente a produtos ou serviços através de meios interativos ou digitais			
	1	6 - 8	Atendimento ao cliente no comércio a distância (telefone/plataformas multicanais)	50	Mónica Henriques	375
	1	7 - 9	Efetuar a venda e assegurar os respetivos procedimentos administrativos			
	1	7 - 9	A venda e seus procedimentos administrativos	50	Rogério Hilário	
	1	8 - 10	Efetuar o acompanhamento pós-venda			
	1	8 - 10	Acompanhamento pós-venda	50	Mónica Henriques	
	1	9 - 21	Comunicar e interagir em língua Francesa em contexto de comércio (nível B1 do QECRL)			
	1	9 - 21	Comunicar em língua Francesa em contexto de comércio	25	Elsa Monteiro	

1 Ano Curso Técnico de Comércio Triénio 2022-2025					
CFT - 1075h	1	10 - 22-78	Perfil e potencial do empreendedor – Diagnóstico/desenvolvimento	25	Rogério Hilário
	1	11 - 386	Língua Inglesa-organização administrativa da venda	25	Ana Rogeiro
	2	12 - 3	Normas de saúde e segurança no trabalho no setor do comércio e serviços	25	300
	2	13 - 4	Qualidade e ambiente no setor de comércio e serviços	25	
	2	14 - 11	Receber e tratar reclamações de clientes relativamente a produtos ou serviços prestados em contexto presencial		
	2	14 - 11	Gestão de reclamações no comércio em contexto presencial	50	
	2	15 - 13	Organizar e dinamizar pontos de venda		
	2	15 - 13	Organização e dinamização de pontos de venda		
	2	15 - 13A	Subunidade 1. Marketing comercial	50	
	2	15 - 13E	Subunidade 2. Publicidade e promoção	50	
	2	15 - 13C	Subunidade 3. Técnicas de organização e dinamização do espaço de venda	50	
	2	16 - 15	Organizar e executar os procedimentos administrativos inerentes à atividade comercial		
	2	16 - 15	Procedimentos administrativos da atividade comercial		
	2	16 - 15A	Subunidade 1. Documentação comercial	25	
	2	16 - 15E	Subunidade 2. Organização e manutenção do arquivo	25	
	3	17 - 12	Efetuar a exposição e reposição de produtos nos pontos de venda		400
	3	17 - 12	Técnicas de exposição e reposição de produtos em pontos de venda	50	
	3	18 - 14	Colaborar na organização e participação em feiras e eventos		
	3	18 - 14	Organização e participação em feiras e eventos	50	
	3	19 - 16	Controlar os stocks dos produtos comercializados pela empresa		
	3	19 - 16	Controlo de stocks em comércio		
	3	19 - 16A	Subunidade 1. Política de gestão de stocks	25	
	3	19 - 16E	Subunidade 2. Controlo e armazenagem de mercadorias	25	
	3	20 - 17	Controlar o processo de gestão de encomendas		
	3	20 - 17	Gestão de encomendas no comércio	50	
	3	21 - 18	Comunicar e interagir em língua inglesa em contexto de comércio (nível B2 do QECRL)		
	3	21 - 18	Comunicação em língua inglesa em contexto de comércio	25	
	3	22 - 20	Receber e tratar reclamações de clientes através de meios interativos ou digitais		
	3	22 - 20	Gestão e reclamação no comércio a distância	50	
	3	23 - 78	Ideias e oportunidades de negócio	50	
	3	24 - 78	Plano de negócio – criação de micro negócios	25	
	3	25 - 539	Contabilidade	50	
FCT - 630h	2			140	630
	2			210	
	3			280	
EMR - 81h	1			27	81
	2			27	
	3			27	

2 Ano Curso Técnico de Comércio Triénio 2021-2024							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			960	1º Ano - Carga Horária com FCT	960
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato		
	1			15	Fátima Fiel		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Patrícia Pereira		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato		
	2			15	Patrícia Pereira		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Patrícia Pereira		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	100		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35			
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30			
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	Fátima Fiel		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	Fátima Fiel		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	Fátima Fiel		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	Cláudia Braga		
	2	5	Os Jovens na era global	25	Cláudia Braga		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	Cláudia Braga		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20			
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	Elsa Monteiro		
	1	2	Projets de vie	25	Elsa Monteiro		
	1	3	Medias et societe	25	Elsa Monteiro		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	Elsa Monteiro		
	2	5	Autur d'un film	25	Elsa Monteiro		
	2	6	Recherche e avenir	25	Elsa Monteiro		
	3	7	Ethique et qualite de vie	25	70		
	3	8	Parcous professionnelles	25			
	3	9	Autur d'un projet	20			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Marina Nascimento		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Marina Nascimento		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Nascimento		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Marina Nascimento		

2 Ano Curso Técnico de Comércio Triénio 2021-2024					
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino
	1	2			João Alexandrino
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino
	1	4			João Alexandrino
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino
	2	7			João Alexandrino
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino
	2	9			João Alexandrino
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Cláudia Ramos
	1	2	Funções Polinomiais	36	Cláudia Ramos
	1	3	Estatística	28	Cláudia Ramos
	2	4	Funções Periódicas	36	Cláudia Ramos
	2	5	Funções Racionais	36	Cláudia Ramos
	2	6	Taxa de Variação	28	Cláudia Ramos
	3	7	Probabilidade	21	100
	3	8	Modelos Discretos	26	
	3	9	Funções de Crescimento	27	
	3	10	Optimização	26	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Cecília Carvalhais
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Cecília Carvalhais
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	Cecília Carvalhais
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	Cecília Carvalhais
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Cecília Carvalhais
	1	1 - 1	O setor do comércio e serviços: conceitos e princípios gerais	25	Cecília Carvalhais
	1	2 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Comércio	25	Cecília Carvalhais
	1	3 - 5	Comunicação e relacionamento interpessoal	25	Cecília Carvalhais
	1	4 - 6	Colaboração e trabalho em equipa	25	Cecília Carvalhais
	1	5 - 7	Atender e aconselhar os clientes relativamente a produtos ou serviços em contexto presencial	50	Mónica Henriques
	1	5 - 7	Atendimento presencial a clientes		
	1	6 - 8	Atender e aconselhar os clientes relativamente a produtos ou serviços através de meios interativos ou digitais	50	Mónica Henriques
	1	6 - 8	Atendimento ao cliente no comércio a distância (telefone/plataformas multicanais)		
	1	7 - 9	Efetuar a venda e assegurar os respetivos procedimentos administrativos	50	Rogério Hilário
	1	7 - 9	A venda e seus procedimentos administrativos		
	1	8 - 10	Efetuar o acompanhamento pós-venda	50	Mónica Henriques
	1	8 - 10	Acompanhamento pós-venda		

2 Ano Curso Técnico de Comércio Triénio 2021-2024					
CFT - 1075h	1	9 - 21	Comunicar e interagir em língua Francesa em contexto de comércio (nível B1 do QECRL)		
	1	9 - 21	Comunicar em língua Francesa em contexto de comércio	25	Elsa Monteiro
	1	10 - 22-78	Perfil e potencial do empreendedor – Diagnóstico/desenvolvimento	25	Rogério Hilário
	1	11 - 386	Língua Inglesa-organização administrativa da venda	25	Cláudia Braga
	2	12 - 3	Normas de saúde e segurança no trabalho no setor do comércio e serviços	25	Ana Galante
	2	13 - 4	Qualidade e ambiente no setor de comércio e serviços	25	Ana Galante
	2	14 - 11	Receber e tratar reclamações de clientes relativamente a produtos ou serviços prestados em contexto presencial		
	2	14 - 11	Gestão de reclamações no comércio em contexto presencial	50	Marina Nascimento
	2	15 - 13	Organizar e dinamizar pontos de venda		
	2	15 - 13	Organização e dinamização de pontos de venda		
	2	15 - 13A	Subunidade 1. Marketing comercial	50	Mónica Henriques
	2	15 - 13B	Subunidade 2. Publicidade e promoção	50	Mónica Henriques
	2	15 - 13C	Subunidade 3. Técnicas de organização e dinamização do espaço de venda	50	Mónica Henriques
	2	16 - 15	Organizar e executar os procedimentos administrativos inerentes à atividade comercial		
	2	16 - 15	Procedimentos administrativos da atividade comercial		
	2	16 - 15A	Subunidade 1. Documentação comercial	25	Rogério Hilário
	2	16 - 15B	Subunidade 2. Organização e manutenção do arquivo	25	Cecília Carvalhais
	3	17 - 12	Efetuar a exposição e reposição de produtos nos pontos de venda		
	3	17 - 12	Técnicas de exposição e reposição de produtos em pontos de venda	50	
	3	18 - 14	Colaborar na organização e participação em feiras e eventos		
	3	18 - 14	Organização e participação em feiras e eventos	50	
	3	19 - 16	Controlar os stocks dos produtos comercializados pela empresa		
	3	19 - 16	Controlo de stocks em comércio		
	3	19 - 16A	Subunidade 1. Política de gestão de stocks	25	
	3	19 - 16B	Subunidade 2. Controlo e armazenagem de mercadorias	25	
	3	20 - 17	Controlar o processo de gestão de encomendas		
	3	20 - 17	Gestão de encomendas no comércio	50	
	3	21 - 18	Comunicar e interagir em língua inglesa em contexto de comércio (nível B2 do QECRL)		
	3	21 - 18	Comunicação em língua inglesa em contexto de comércio	25	
	3	22 - 20	Receber e tratar reclamações de clientes através de meios interativos ou digitais		
	3	22 - 20	Gestão e reclamação no comércio a distância	50	
	3	23 - 78	Ideias e oportunidades de negócio	50	
	3	24 - 78	Plano de negócio – criação de micro negócios	25	
	3	25 - 539	Contabilidade	50	
FCT - 630h	2			140	
	2			210	630
	3			280	
EMR - 81h	1			27	
	2			27	81
	3			27	

3 Ano Curso Técnico de Comércio Triénio 2020-2023								
AI - 220h	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Luísa Leitão	75		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Flora	75		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Marina Flora			
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	Patrícia Pereira	70		
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	Patrícia Pereira			
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	50		
	1	2			João Alexandrino			
	1	3			Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I		17	João Alexandrino
	1	4						João Alexandrino
	1	5			Actividade Física/Contextos e Saúde I		16	João Alexandrino
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino	50		
	2	7			João Alexandrino			
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino			
	2	9			João Alexandrino			
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino			
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	João Alexandrino	40		
	3	12			João Alexandrino			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	João Alexandrino			
	3	14			João Alexandrino			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	João Alexandrino			
	3	16			João Alexandrino			
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Ana Cunha	100		
	1	2	Funções Polinomiais	36	Ana Cunha			
	1	3	Estatística	28	Ana Cunha			
	2	4	Funções Periódicas	36	Cláudia Ramos	100		
	2	5	Funções Racionais	36	Cláudia Ramos			
	2	6	Taxa de Variação	28	Cláudia Ramos			
	3	7	Probabilidade	21	Cláudia Ramos	100		
	3	8	Modelos Discretos	26	Cláudia Ramos			
	3	9	Funções de Crescimento	27	Cláudia Ramos			
	3	10	Optimização	26	Cláudia Ramos			
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Marina Nascimento	100		
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Marina Nascimento			
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Marina Nascimento			
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Marina Nascimento			
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	Marina Nascimento	100		
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	Marina Nascimento			
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	Marina Nascimento			
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Marina Nascimento			
	1	1 - 1	O setor do comércio e serviços: conceitos e princípios gerais	25	Cecília Carvalhais	375		
	1	2 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Comércio	25	Cecília Carvalhais			
	1	3 - 5	Comunicação e relacionamento interpessoal	25	Cecília Carvalhais			
	1	4 - 6	Colaboração e trabalho em equipa	25	Cecília Carvalhais			
	1	5 - 7	Atender e aconselhar os clientes relativamente a produtos ou serviços em contexto presencial	50	Mónica Henriques			
	1	5 - 7	Atendimento presencial a clientes					
	1	6 - 8	Atender e aconselhar os clientes relativamente a produtos ou serviços através de meios interativos ou digitais	50	João Figueira			
	1	6 - 8	Atendimento ao cliente no comércio a distância (telefone/plataformas multicanais)					
	1	7 - 9	Efetuar a venda e assegurar os respetivos procedimentos administrativos					

3 Ano Curso Técnico de Comércio Triénio 2020-2023					
CFT - 1075h	1	7 - 9	A venda e seus procedimentos administrativos	50	Rogério Hilário
	1	8 - 10	Efetuar o acompanhamento pós-venda		
	1	8 - 10	Acompanhamento pós-venda	50	Mónica Henriques
	1	9 - 21	Comunicar e interagir em língua Francesa em contexto de comércio (nível B1 do QECRL)		
	1	9 - 21	Comunicar em língua Francesa em contexto de comércio	25	Elsa Monteiro
	1	10 - 22-78	Perfil e potencial do empreendedor – Diagnóstico/desenvolvimento	25	Rogério Hilário
	1	11 - 386	Língua Inglesa-organização administrativa da venda	25	Cláudia Braga
	2	12 - 3	Normas de saúde e segurança no trabalho no setor do comércio e serviços	25	Ana Galante
	2	13 - 4	Qualidade e ambiente no setor de comércio e serviços	25	Ana Galante
	2	14 - 11	Receber e tratar reclamações de clientes relativamente a produtos ou serviços prestados em contexto presencial		
	2	14 - 11	Gestão de reclamações no comércio em contexto presencial	50	Marina Nascimento
	2	15 - 13	Organizar e dinamizar pontos de venda		
	2	15 - 13	Organização e dinamização de pontos de venda		
	2	15 - 13A	Subunidade 1. Marketing comercial	50	Virgínia Marcelino
	2	15 - 13E	Subunidade 2. Publicidade e promoção	50	Virgínia Marcelino
	2	15 - 13C	Subunidade 3. Técnicas de organização e dinamização do espaço de venda	50	Mónica Henriques
	2	16 - 15	Organizar e executar os procedimentos administrativos inerentes à atividade comercial		
	2	16 - 15	Procedimentos administrativos da atividade comercial		
	2	16 - 15A	Subunidade 1. Documentação comercial	25	Rogério Hilário
	2	16 - 15E	Subunidade 2. Organização e manutenção do arquivo	25	Cecília Carvalhais
	3	17 - 12	Efetuar a exposição e reposição de produtos nos pontos de venda		
	3	17 - 12	Técnicas de exposição e reposição de produtos em pontos de venda	50	Mónica Henriques
	3	18 - 14	Colaborar na organização e participação em feiras e eventos		
	3	18 - 14	Organização e participação em feiras e eventos	50	Cecília Carvalhais
	3	19 - 16	Controlar os stocks dos produtos comercializados pela empresa		
	3	19 - 16	Controlo de stocks em comércio		
	3	19 - 16A	Subunidade 1. Política de gestão de stocks	25	Marina Nascimento
	3	19 - 16E	Subunidade 2. Controlo e armazenagem de mercadorias	25	Mónica Henriques
	3	20 - 17	Controlar o processo de gestão de encomendas		
	3	20 - 17	Gestão de encomendas no comércio	50	Mónica Henriques
	3	21 - 18	Comunicar e interagir em língua inglesa em contexto de comércio (nível B2 do QECRL)		
	3	21 - 18	Comunicação em língua inglesa em contexto de comércio	25	Ana Rogeiro
	3	22 - 20	Receber e tratar reclamações de clientes através de meios interativos ou digitais		
	3	22 - 20	Gestão e reclamação no comércio a distância	50	Mónica Henriques
	3	23 - 78	Ideias e oportunidades de negócio	50	Cecília Carvalhais
	3	24 - 78	Plano de negócio – criação de micro negócios	25	Rogério Hilário
	3	25 - 539	Contabilidade	50	Rogério Hilário
FCT - 630h	2			140	
	2			210	630
	3			280	
EMR - 81h	1			27	
	2			27	81
	3			27	

1 Ano Curso Técnico de Programador de Informática Triénio 2022-2025							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			1010	1º Ano - Carga Horária com FCT	1010
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			860	2º Ano - Carga Horária com FCT	1210
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	TC		
	1			10	TC		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	TC		
	1			15	TC		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	TC		
	1			10	TC		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35			
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	110		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35			
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35			
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35	100		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30			
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TRB TCP		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TRB TCP		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TRB TCP		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25			
	2	5	Os Jovens na era global	25	75		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25			
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25			
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	70		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Pesquisar, filtrar e estruturar informação e conteúdos em ambientes digitais	25	TC		
	1	2	Organização e tratamento de dados	25	TC		
	1	3	Diversidade e unidade biológica	25	TC		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	25		
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	TC TRB TCP		
	1	2	Projets de vie	25	TC TRB TCP		
	1	3	Medias et societe	25	TC TRB TCP		
	2	4	Defis de la mondizlization	25			
	2	5	Autur d'un film	25	75		
	2	6	Recherche e avenir	25			
	3	7	Ethique et qualite de vie	25			
	3	8	Parcous profissionelles	25	70		
	3	9	Autur d'un projet	20			
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TC		
					75		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TC		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38			
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	75		
3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70			



Cofinanciado por:



1 Ano Curso Técnico de Programador de Informática Triénio 2022-2025						
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35		70
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TC	50
	1	2			TC	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TC	
	1	4			TC	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TC	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17		50
	2	7				
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17		
	2	9				
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16		
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		40
	3	12				
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	TC	100
	1	2	Funções Polinomiais	36	TC	
	1	3	Estatística	28	TC	
	2	4	Funções Periódicas	36		100
	2	5	Funções Racionais	36		
	2	6	Taxa de Variação	28		
	3	7	Probabilidade	21		100
	3	8	Modelos Discretos	26		
	3	9	Funções de Crescimento	27		
	3	10	Optimização	26		
Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido	75
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido	
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido	
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido	
	2	6	Circuitos eléctricos	15		75
	2	7	Termodinâmica	15		
	2	8	Som	15		
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15		
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15		
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20		50
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15		
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15		
	1	0769-1	Arquitetura interna do computador	25	Johnny Mosquera	450
	1	0770-2	Dispositivos e periféricos	25	Johnny Mosquera	
	1	0771-3	Conexões de rede	25	Johnny Mosquera	
	1	0797-4	Sistemas operativos - tipologias	25	Johnny Mosquera	
	1	0798-5	Utilitários	25	Johnny Mosquera	
	1	10793-6	Fundamentos de Python	50	Johnny Mosquera	
	1	0809-7	Programação em C/C++ - fundamentos	50	Johnny Mosquera	
	1	7846-8	Informática - noções básicas	50	Jorge Gamboa	

2 Ano Curso Técnico de Programador de Informática Triénio 2021-2024						
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária		1010	1º Ano - Carga Horária com FCT	1010
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária		860	2º Ano - Carga Horária com FCT	1210
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária		780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	TC	110
	1			10	TC	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	TC	
	1			15	TC	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	TC	
	1			10	TC	
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	TC	110
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TC	
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35	TC	
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	100	
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TRB TCP	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TRB TCP	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TRB TCP	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TRB TCP	75
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TRB TCP	
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TRB TCP	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	TC TRB TCP	70
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	TC TRB TCP	
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	TC TRB TCP	
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TC TRB TCP	75
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TC TRB TCP	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	TC	25
Francês - 220h	1	1	Parcours personelles	25	TC TRB TCP	75
	1	2	Projets de vie	25	TC TRB TCP	
	1	3	Medias et societe	25	TC TRB TCP	
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TC TRB TCP	75
	2	5	Autur d'un film	25	TC TRB TCP	
	2	6	Recherche e avenir	25	TC TRB TCP	
	3	7	Ethique et qualite de vie	25	TC TRB TCP	70
	3	8	Parcours professionelles	25	TC TRB TCP	
	3	9	Autur d'un projet	20	TC TRB TCP	
					TC TRB TCP	
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TC TRB TCP	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TC TRB TCP	
	2	3	Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	TC	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	TC	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	TC TRB TCP	70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	TC TRB TCP	

EF - 140h	1	1				
	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TC TRB TCP	
	1	3			TC TRB TCP	
	1	4	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TC TRB TCP	50
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TC TRB TCP	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TC	
	2	7			TC	
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	TC	50
	2	9			TC	
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TC	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	TC TRB TCP	
	3	12			TC TRB TCP	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	TC TRB TCP	40
	3	14			TC TRB TCP	
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	TC TRB TCP	
	3	16			TC TRB TCP	

Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	TC TRB TCP	
	1	2	Funções Polinomiais	36	TC TRB TCP	100
	1	3	Estatística	28	TC TRB TCP	
	2	4	Funções Periódicas	36	TC	
	2	5	Funções Racionais	36	TC	100
	2	6	Taxa de Variação	28	TC	
	3	7	Probabilidade	21		
	3	8	Modelos Discretos	26		100
	3	9	Funções de Crescimento	27		
	3	10	Optimização	26		

Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido	
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido	75
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido	
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido	
	2	6	Circuitos eléctricos	15	Noémia Querido	
	2	7	Termodinâmica	15	Noémia Querido	
	2	8	Som	15	Noémia Querido	75
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	Noémia Querido	
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	Noémia Querido	
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20		
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15		50
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15		

	1	0769-1	Arquitetura interna do computador	25	Gonçalo Fonseca	
	1	0770-2	Dispositivos e periféricos	25	Inês Lopes	
	1	0771-3	Conexões de rede	25	Nuno Fonseca	
	1	0797-4	Sistemas operativos - tipologias	25	Nuno Fonseca	
	1	0798-5	Utilitários	25	Inês Lopes	
	1	10793-6	Fundamentos de Python	50	Inês Lopes	
	1	0802-7	Processamento computacional	25	Nuno Fonseca	
	1	7846-8	Informática - noções básicas	50	Jorge Gamboa	450
	1	0804-9	Algoritmos	25	Inês Lopes	

2 Ano Curso Técnico de Programador de Informática Triénio 2021-2024							
CFT	1150h	1	0805-10	Estruturas de dados	25	Nuno Fonseca	
		1	0806-11	Princípios metodológicos de programação	25	Inês Lopes	
		1	0811-12	Análise de sistemas	50	Nuno Fonseca	
		1	10788-13	Fundamentos da linguagem SQL	25	Inês Lopes	
		1	10789-14	Metodologias de desenvolvimento de software	25	Inês Lopes	
		1	10672-15	Introdução à utilização e proteção dos dados pessoais	25	Nuno Fonseca	
	1150h	2	0800-16	Serviços adicionais de rede	50	Johnny Mosquera	
		2	0801-17	Administração de redes locais	50	Johnny Mosquera	
		2	0809-18	Programação em C/C++ - fundamentos	50	Johnny Mosquera	
		2	0810-19	Programação em C/C++ - avançada	50	Johnny Mosquera	350
		2	3933-20	Administração de bases de dados para programadores	50	Jorge Gamboa	
		2	0816-21	Programação de sistemas distribuídos -JAVA	50	Johnny Mosquera	
		2	10791-22	Desenvolvimento de aplicações web em JAVA	50	Johnny Mosquera	
		3	3935-23	Programação em C#	50		
		3	10792-24	Programação ASP.Net Core MVC	50		
		3	0799-25	Sistemas de rede local	50		
		3	10794-26	Programação avançada com Python	50		
		3	10795-27	Segurança no desenvolvimento de software	25		350
		3	10790-28	Projeto de programação	25		
		3	5425-29	Projeto de tecnologias e programação de sistemas de informação	50		
		3	10746-30	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25		
		3	10759-31	Teletrabalho	25		
FCT - 630h	2			140			
	2			210			630
	3			280			
EMR - 81h	1			27			
	2			27			81
	3			27			



Cofinanciado por:





Cofinanciado por:





Cofinanciado por:



1 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2022-2025							
1º Desd.	75			1º Ano - Carga Horária	910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75			2º Ano - Carga Horária	835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70			3º Ano - Carga Horária	805	3º Ano - Carga Horária com FCT	1085
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato	110	
	1			10	Patrícia Pereira		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira	25	Isabel Fortunato		
	1			15	Patrícia Pereira		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e Rimas	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Patrícia Pereira		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	110		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40			
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35			
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos e A Mensagem	35	100		
	3	8	Poemas de Poetas Portuguesas Contemporâneos e Conto de Manuel da Fonseca Sempre é uma companhia	35			
	3	9	José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30			

Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	Cláudia Braga	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	Cláudia Braga	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	Cláudia Braga	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	75	
	2	5	Os Jovens na era global	25		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70	
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		

Oferta de Escola - 100h	1	1	Pesquisar, filtrar e estruturar informação e conteúdos em ambientes digitais	25	Ana Galante	75
	1	2	Organização e tratamento de dados	25	Ana Galante	
	1	3	Diversidade e unidade biológica	25	Ana Galante	
	2	4	Viver em sociedade	25	25	

Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	Elsa Monteiro	75
	1	2	Projets de vie	25	Elsa Monteiro	
	1	3	Medias et societe	25	Elsa Monteiro	
	2	4	Defis de la mondizlization	25	75	
	2	5	Autur d'un film	25		
	2	6	Recherche e avenir	25		
	3	7	Ethique et qualite de vie	25	70	
	3	8	Parcous professionnelles	25		
	3	9	Autur d'un projet	20		

AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Nuno Marques	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Nuno Marques	
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	75	
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70	
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35		

1 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2022-2025						
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	50
	1	2			João Alexandrino	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	4			João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17		50
	2	7				
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17		
	2	9				
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16		
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		40
	3	12				
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Nuno Marques	100
	1	2	Funções Polinomiais	36	Nuno Marques	
	1	3	Estatística	28	Nuno Marques	
	2	4	Funções Periódicas	36		100
	2	5	Funções Racionais	36		
	2	6	Taxa de Variação	28		
	3	7	Probabilidade	21		100
	3	8	Modelos Discretos	26		
	3	9	Funções de Crescimento	27		
	3	10	Optimização	26		
Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido	75
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido	
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido	
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido	
	2	6	Circuitos eléctricos	15		75
	2	7	Termodinâmica	15		
	2	8	Som	15		
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15		
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15		
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20		50
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15		
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15		
	1	2795-1	Desenho técnico normalização, construções geométricas e projecções ortogonais	50	Pedro Boavida	125
	1	2798-2	Arquitetura fases do projeto e legislação	25	Ana Vicente	
	1	2773-3	Introdução ao CAD Construção Civil	50	Ana Vicente	
	2	2796-9	Representação gráfica e informação técnica em desenho da construção civil	50		100
	2	2803-10	CAD projeto de arquitetura	50		
	3	2806-16	CAD elementos de fundações e estruturas	50		100
	3	2809-17	Projeto de infraestruturas urbanísticas desenho	50		
	1	2804-4	Desenho topográfico	50	Alda Moreira	100
	1	2797-5	Levantamento de edificações	50	Alda Moreira	



Cofinanciado por:



1 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2022-2025					
CFT	2	2810-11	Medições	50	175
	2	2811-12	Noções básicas de orçamentação	25	
	2	2812-13	Técnicas de planeamento de obra	50	
	2	2813-14	Preparação de obra	50	
	3	2799-18	Projeto de arquitetura - desenhos de conjunto	50	275
	3	2800-19	Projeto de arquitetura desenhos de pormenorização	50	
	3	2801-20	CAD projeto de construção civil	25	
	3	2802-21	CAD 3D construção civil	25	
	3	2805-22	Projeto de fundações e estruturas desenho	50	
	3	2807-23	Projeto de instalações especiais desenho	50	
	3	2808-24	CAD elementos de instalações especiais	25	
	1	2774-6	Implantação de obra e estrutura	50	Ana Vicente
	1	3909-7	Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho construção civil	50	Alda Moreira
1	2778-8	Cálculo e geometria	25	Ana Galante	
2	2775-15	Elementos de construção revestimentos e acabamentos	50	50	
FCT - 630h	2		140	630	
	2		210		
	3		280		
EMR - 81h	1		27	81	
	2		27		
	3		27		

2 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2021-2024							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			805	3º Ano - Carga Horária com FCT	1085
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Daniela Silva		
	1			10	Daniela Silva		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Daniela Silva		
	1			15	Daniela Silva		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Daniela Silva		
	1			10	Daniela Silva		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Patrícia Pereira		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato		
	2			15	Patrícia Pereira		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Patrícia Pereira		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	100		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35			
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30			
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	Fátima Fiel		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	Fátima Fiel		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	Fátima Fiel		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	Cláudia Braga		
	2	5	Os Jovens na era global	25	Cláudia Braga		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	Cláudia Braga		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20			
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	Elsa Monteiro		
	1	2	Projets de vie	25	Elsa Monteiro		
	1	3	Medias et societe	25	Elsa Monteiro		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	Elsa Monteiro		
	2	5	Autur d'un film	25	Elsa Monteiro		
	2	6	Recherche e avenir	25	Elsa Monteiro		
	3	7	Ethique et qualite de vie	25	70		
	3	8	Parcous professionelles	25			
	3	9	Autur d'un projet	20			
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Marina Nascimento		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Marina Nascimento		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Nascimento		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Marina Nascimento		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70		

2 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2021-2024					
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	70
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino
	1	2			João Alexandrino
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino
	1	4			João Alexandrino
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino
	2	7			João Alexandrino
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino
	2	9			João Alexandrino
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Ana Bom Jesus
	1	2	Funções Polinomiais	36	Ana Bom Jesus
	1	3	Estatística	28	Ana Bom Jesus
	2	4	Funções Periódicas	36	Nuno Marques
	2	5	Funções Racionais	36	Nuno Marques
	2	6	Taxa de Variação	28	Nuno Marques
	3	7	Probabilidade	21	100
	3	8	Modelos Discretos	26	
	3	9	Funções de Crescimento	27	
	3	10	Optimização	26	
Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido
	2	6	Circuitos eléctricos	15	Noémia Querido
	2	7	Termodinâmica	15	Noémia Querido
	2	8	Som	15	Noémia Querido
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	Noémia Querido
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	Noémia Querido
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20	50
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15	
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15	
	1	2795-1	Desenho técnico normalização, construções geométricas e projecções ortogonais	50	Pedro Boavida
	1	2798-2	Arquitetura fases do projeto e legislação	25	Ana Vicente
	1	2773-3	Introdução ao CAD Construção Civil	50	Ana Vicente
	2	2796-9	Representação gráfica e informação técnica em desenho da construção civil	50	Pedro Boavida
	2	2803-10	CAD projeto de arquitetura	50	Ana Vicente
	3	2806-16	CAD elementos de fundações e estruturas	50	100
	3	2809-17	Projeto de infraestruturas urbanísticas desenho	50	

2 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2021-2024						
CFT	1	2804-4	Desenho topográfico	50	Alda Moreira	100
	1	2797-5	Levantamento de edificações	50	Alda Moreira	
	2	2810-11	Medições	50	Ana Vicente	175
	2	2811-12	Noções básicas de orçamentação	25	Ana Vicente	
	2	2812-13	Técnicas de planeamento de obra	50	Ana Vicente	
	2	2813-14	Preparação de obra	50	Ana Vicente	
	3	2799-18	Projeto de arquitetura - desenhos de conjunto	50	275	
	3	2800-19	Projeto de arquitetura desenhos de pormenorização	50		
	3	2801-20	CAD projeto de construção civil	25		
	3	2802-21	CAD 3D construção civil	25		
	3	2805-22	Projeto de fundações e estruturas desenho	50		
	3	2807-23	Projeto de instalações especiais desenho	50		
	3	2808-24	CAD elementos de instalações especiais	25		
	1	2774-6	Implantação de obra e estrutura	50	Ana Vicente	125
	1	3909-7	Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho construção civil	50	Alda Moreira	
	1	2778-8	Cálculo e geometria	25	Ana Galante	
	2	2775-15	Elementos de construção revestimentos e acabamentos	50	Alda Moreira	50
FCT - 630h	2			140		630
	2			210		
	3			280		
EMR - 81h	1			27		81
	2			27		
	3			27		

3 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2020-2023							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			805	3º Ano - Carga Horária com FCT	1085
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	TC		
	1			10	TC		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	TC		
	1			15	TC		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	TC		
	1			10	TC		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	TC		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TC		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35	TC		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	TC		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35	TC		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30	TC		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TRB TCP		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TRB TCP		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TRB TCP		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TRB TCP		
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TRB TCP		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TRB TCP		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	TC TRB TCP		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	TC TRB TCP		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	TC TRB TCP		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TC		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TC		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	TC		
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	TC TRB TCP		
	1	2	Parcous professionnelles	25	TC TRB TCP		
	1	3	Autur d'un film	25	TC TRB TCP		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TC TRB TCP		
	2	5	Medias et societe	25	TC TRB TCP		
	2	6	Projets de vie	25	TC TRB TCP		
	3	7	Recherche e avenir	25	TC TRB TCP		
	3	8	Ethique et qualite de vie	25	TC TRB TCP		
	3	9	Autur d'un projet	20	TC TRB TCP		
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TC		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TC		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	TC		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	TC		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	TC		
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	TC		
	1	1	Logos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TC		

3 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2020-2023					
EF - 140h	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TC
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TC
	1	4			TC
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TC
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TC
	2	7	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	TC
	2	8			TC
	2	9	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TC
	2	10			TC
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	TC
	3	12	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	TC
	3	13			TC
	3	14	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	TC
	3	15			TC
	3	16			TC

Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	TC
	1	2	Funções Polinomiais	36	TC
	1	3	Estatística	28	TC
	2	4	Funções Periódicas	36	TC
	2	5	Funções Racionais	36	TC
	2	6	Taxa de Variação	28	TC
	3	7	Probabilidade	21	TC
	3	8	Modelos Discretos	26	TC
	3	9	Funções de Crescimento	27	TC
	3	10	Optimização	26	TC

Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido
	2	6	Circuitos eléctricos	15	Noémia Querido
	2	7	Termodinâmica	15	Noémia Querido
	2	8	Som	15	Noémia Querido
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	Noémia Querido
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	Noémia Querido
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20	Noémia Querido
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15	Noémia Querido
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15	Noémia Querido

	1	2795-1	Desenho técnico normalização, construções geométricas e projeções ortogonais	50	Pedro Boavida
	1	2798-2	Arquitetura fases do projeto e legislação	25	Ana Vicente
	1	2773-3	Introdução ao CAD Construção Civil	50	Ana Vicente
	2	2796-9	Representação gráfica e informação técnica em desenho da construção civil	50	Pedro Boavida
	2	2803-10	CAD projeto de arquitetura	50	Ana Vicente
	3	2806-16	CAD elementos de fundações e estruturas	50	Ana Vicente
	3	2809-17	Projeto de infraestruturas urbanísticas desenho	50	Ana Vicente
	1	2804-4	Desenho topográfico	50	Alda Moreira
	1	2797-5	Levantamento de edificações	50	Alda Moreira
	2	2810-11	Medições	50	Ana Vicente

3 Ano Curso Técnico de Desenho da Construção Civil Triénio 2020-2023						
CFT	2	2811-12	Noções básicas de orçamentação	25	Ana Vicente	175
	2	2812-13	Técnicas de planeamento de obra	50	Ana Vicente	
	2	2813-14	Preparação de obra	50	Ana Vicente	
	3	2799-18	Projeto de arquitetura - desenhos de conjunto	50	Pedro Boavida	275
	3	2800-19	Projeto de arquitetura desenhos de pormenorização	50	Pedro Boavida	
	3	2801-20	CAD projeto de construção civil	25	Ana Vicente	
	3	2802-21	CAD 3D construção civil	25	Luís Oliveira	
	3	2805-22	Projeto de fundações e estruturas desenho	50	Ana Vicente	
	3	2807-23	Projeto de instalações especiais desenho	50	Luís Oliveira	
	3	2808-24	CAD elementos de instalações especiais	25	Luís Oliveira	
	1	2774-6	Implantação de obra e estrutura	50	Ana Vicente	125
	1	3909-7	Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho construção civil	50	Alda Moreira	
	1	2778-8	Cálculo e geometria	25	Ana Galante	
	2	2775-15	Elementos de construção revestimentos e acabamentos	50	Alda Moreira	50
FCT - 630h	2			140		
	2			210	630	
	3			280		
EMR - 81h	1			27		
	2			27	81	
	3			27		

1 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2022-2025							
1º Desd.	75			1º Ano - Carga Horária	990	1º Ano - Carga Horária com FCT	990
2º Desd.	75			2º Ano - Carga Horária	845	2º Ano - Carga Horária com FCT	1195
3º Desd.	75			3º Ano - Carga Horária	840	3º Ano - Carga Horária com FCT	1120
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	TDCC		
	1			10	TDCC		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	TDCC		
	1			15	TDCC		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	TDCC		
	1			10	TDCC		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	110		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40			
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35			
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	100		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35			
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30			

Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TDCC TMA		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TDCC TMA		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TDCC TMA		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	75		
	2	5	Os Jovens na era global	25			
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25			
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20			
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			

Oferta de Escola - 100h	1	1	Pesquisar, filtrar e estruturar informação e conteúdos em ambientes digitais	25	TDCC		
	1	2	Organização e tratamento de dados	25	TDCC		
	1	3	Diversidade e unidade biológica	25	TDCC		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	25		

Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	TDCC TMA		
	1	2	Projets de vie	25	TDCC TMA		
	1	3	Medias et societe	25	TDCC TMA		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	75		
	2	5	Autur d'un film	25			
	2	6	Recherche e avenir	25			
	3	7	Ethique et qualite de vie	25	70		
	3	8	Parcous professionelles	25			
	3	9	Autur d'un projet	20			

AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TDCC		
					75		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TDCC		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	75		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37			
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70		
3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35				

1 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2022-2025						
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TDCC	50
	1	2			TDCC	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TDCC	
	1	4			TDCC	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TDCC	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17		50
	2	7				
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17		
	2	9				
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16		
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		40
	3	12				
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	TDCC	100
	1	2	Funções Polinomiais	36	TDCC	
	1	3	Estatística	28	TDCC	
	2	4	Funções Periódicas	36		100
	2	5	Funções Racionais	36		
	2	6	Taxa de Variação	28		
	3	7	Probabilidade	21		100
	3	8	Modelos Discretos	26		
	3	9	Funções de Crescimento	27		
	3	10	Optimização	26		
Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	TDCC	75
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	TDCC	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	TDCC	
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	TDCC	
	1	5	Soluções	15	TDCC	
	2	6	Circuitos eléctricos	15		75
	2	7	Termodinâmica	15		
	2	8	Som	15		
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15		
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15		
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20		50
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15		
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15		
Desenho Técnico - 170h	1	1	Normalização e Desenho Geométrico	20	Ana Vicente	170
	1	2	Projecções e Perspectivas	20	Pedro Boavida	
	1	3	Cotagem e Tolerâncias	20	Alda Moreira	
	1	4	Cortes, Secções e Planificações	20	Alda Moreira	
	1	5	Elementos de Ligação e Desenho de Conjunto	30	Susana Pereira	
	1	6	Desenho Esquemático	30	Susana Pereira	
	1	7	Geometria Descritiva	30	Pedro Boavida	
Organização	1	8	Higiene, Segurança e Ambiente	30	Alda Moreira	30
	2	17	A Empresa	30		60

1 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2022-2025						
Industrial - 120h	2	18	Organização e Gestão	30		
	3	29	Qualidade e Fiabilidade	30		30
Práticas Oficiais - 480h	1	9	Ferramentas e Equipamentos	20	Susana Pereira	
	1	10	Metrologia Oficial	25	Alda Moreira	70
	1	11	Serralharia de Bancada	25	Susana Pereira	
	2	19	Preparação do Trabalho e Planeamento	25		
	2	20	Maquinação I	35		
	2	21	Processos de Ligação	30		
	2	22	Maquinação II (Torneamento, fresagem e outros processos)	30		170
	2	23	CAD I (Desenho Assistido por Computador)	20		
	2	24	CAD II (Desenho Assistido por Computador)	30		
	3	30	Circuitos de Iluminação e de Sinalização	30		
	3	31	Quadros Eléctricos	25		
	3	32	Modelação 3D CAD/CAM	25		
	3	33	CNC (Comando Numérico Computorizado)	25		240
	3	34	Automatismos (I)	35		
	3	35	Gestão da Manutenção	30		
	3	36	Manutenção de Órgãos e Equipamentos	35		
	3	37	Projecto de Electromecânica	35		
Tecnologia e Processos - 410h	1	12	Metrologia	30	Alda Moreira	
	1	13	Tecnologia dos Materiais	35	Fernando Mação	
	1	14	Mecânica dos Materiais	30	Fernando Mação	160
	1	15	Processos de Fabrico	35	Fernando Mação	
	1	16	Pneumática e Hidráulica	30	Fernando Mação	
	2	25	Energias	20		
	2	26	Transmissão e Transformação de Movimento	25		105
	2	27	Electricidade I (Corrente contínua)	30		
	2	28	Electricidade II (Corrente alternada)	30		
	3	38	Corrosão, Atrito e Lubrificação	30		
	3	39	Máquinas Térmicas I (Máquinas de combustão)	30		
	3	40	Máquinas Térmicas II (Frio e climatização)	30		145
	3	41	Máquinas Eléctricas	30		
	3	42	Controle de Condição	25		
FCT - 630h	2			140		
	2			210		630
	3			280		
EMR - 81h	1			27		
	2			27		81
	3			27		

2 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2021-2024						
1º Desd.	75			1º Ano - Carga Horária	990	1º Ano - Carga Horária com FCT 990
2º Desd.	75			2º Ano - Carga Horária	845	2º Ano - Carga Horária com FCT 1195
3º Desd.	75			3º Ano - Carga Horária	840	3º Ano - Carga Horária com FCT 1120
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	TDCC	110
	1			10	TDCC	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	TDCC	
	1			15	TDCC	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	TDCC	
	1			10	TDCC	
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	TDCC	110
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TDCC	
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35	TDCC	
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	100	
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TDCC TMA	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TDCC TMA	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TDCC TMA	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TDCC TMA	75
	2	5	Os Jovens na era global	25	TDCC TMA	
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TDCC TMA	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70	
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TDCC	75
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TDCC	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	TDCC	25
Francês - 220h	1	1	Parcours personelles	25	TDCC TMA	75
	1	2	Projets de vie	25	TDCC TMA	
	1	3	Medias et societe	25	TDCC TMA	
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TDCC TMA	75
	2	5	Autur d'un film	25	TDCC TMA	
	2	6	Recherche e avenir	25	TDCC TMA	
	3	7	Ethique et qualite de vie	25	70	
	3	8	Parcours professionelles	25		
	3	9	Autur d'un projet	20		
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TDCC	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TDCC	
	2	3	Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	TDCC	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	TDCC	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70	
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35		
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos Le Ginástica I	17	TDCC	

2 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2021-2024						
EF - 140h	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TDCC	50
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TDCC	
	1	4			TDCC	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TDCC	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TDCC	
	2	7	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	TDCC	
	2	8			TDCC	
	2	9	TDCC			
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TDCC	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40	
	3	12	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		
	3	13				
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	TDCC	100
	1	2	Funções Polinomiais	36	TDCC	
	1	3	Estatística	28	TDCC	
	2	4	Funções Periódicas	36	TDCC	100
	2	5	Funções Racionais	36	TDCC	
	2	6	Taxa de Variação	28	TDCC	
	3	7	Probabilidade	21	100	
	3	8	Modelos Discretos	26		
	3	9	Funções de Crescimento	27		
	3	10	Optimização	26		
Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	TDCC	75
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	TDCC	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	TDCC	
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	TDCC	
	1	5	Soluções	15	TDCC	
	2	6	Circuitos eléctricos	15	TDCC	75
	2	7	Termodinâmica	15	TDCC	
	2	8	Som	15	TDCC	
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	TDCC	
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	TDCC	
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20	50	
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15		
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15		
Desenho Técnico - 170h	1	1	Normalização e Desenho Geométrico	20	Alda Moreira	170
	1	2	Projecções e Perspectivas	20	Pedro Boavida	
	1	3	Cotagem e Tolerâncias	20	Alda Moreira	
	1	4	Cortes, Secções e Planificações	20	Alda Moreira	
	1	5	Elementos de Ligação e Desenho de Conjunto	30	Susana Pereira	
	1	6	Desenho Esquemático	30	Susana Pereira	
	1	7	Geometria Descritiva	30	Pedro Boavida	
Organização Industrial - 120h	1	8	Higiene, Segurança e Ambiente	30	Alda Moreira	30
	2	17	A Empresa	30	Marina Nascimento	60
	2	18	Organização e Gestão	30	Susana Pereira	

3 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2020-2023						
1º Desd.	75		1º Ano - Carga Horária	990	1º Ano - Carga Horária com FCT	990
2º Desd.	75		2º Ano - Carga Horária	845	2º Ano - Carga Horária com FCT	1195
3º Desd.	75		3º Ano - Carga Horária	840	3º Ano - Carga Horária com FCT	1120
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato	110
	1			10	Fátima Fiel	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato	
	1			15	Fátima Fiel	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato	
	1			10	Fátima Fiel	
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato	110
	2			10	Fátima Fiel	
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato	
	2			15	Fátima Fiel	
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato	
	2			10	Fátima Fiel	
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	25	Isabel Fortunato	100
	3			10	Patrícia Pereira	
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	25	Isabel Fortunato	
	3			10	Patrícia Pereira	
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	20	Isabel Fortunato	
	3			10	Patrícia Pereira	
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	Cláudia Braga	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	Cláudia Braga	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	Cláudia Braga	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	Cláudia Braga	75
	2	5	Os Jovens na era global	25	Cláudia Braga	
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	Cláudia Braga	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	Cláudia Braga	70
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	Cláudia Braga	
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	Cláudia Braga	
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante	75
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Vicente	25
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	Elsa Monteiro	75
	1	2	Parcous professionnelles	25	Elsa Monteiro	
	1	3	Autur d'un film	25	Elsa Monteiro	
	2	4	Defis de la mondizlization	25	Elsa Monteiro	75
	2	5	Medias et societe	25	Elsa Monteiro	
	2	6	Projets de vie	25	Elsa Monteiro	
	3	7	Recherche e avenir	25	Elsa Monteiro	70
	3	8	Ethique et qualite de vie	25	Elsa Monteiro	
	3	9	Autur d'un projet	20	Elsa Monteiro	
	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Luísa Leitão	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Luísa Leitão	

3 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2020-2023						
AI - 220h	2	3	Comunicação e construção do indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Flora	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que ética para a vida humana.	37	Marina Flora	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	Patrícia Pereira	70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	Patrícia Pereira	
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	50
	1	2			João Alexandrino	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	4			João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino	50
	2	7			João Alexandrino	
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino	
	2	9			João Alexandrino	
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	João Alexandrino	40
	3	12			João Alexandrino	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	João Alexandrino	
	3	14			João Alexandrino	
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	João Alexandrino	
	3	16			João Alexandrino	
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Gonçalo Carreira	100
	1	2	Funções Polinomiais	36	Gonçalo Carreira	
	1	3	Estatística	28	Gonçalo Carreira	
	2	4	Funções Periódicas	36	Nuno Marques	100
	2	5	Funções Racionais	36	Nuno Marques	
	2	6	Taxa de Variação	28	Nuno Marques	
	3	7	Probabilidade	21	Jorge Gamboa	100
	3	8	Modelos Discretos	26	Jorge Gamboa	
	3	9	Funções de Crescimento	27	Jorge Gamboa	
	3	10	Optimização	26	Jorge Gamboa	
Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido	75
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido	
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido	
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido	
	2	6	Circuitos eléctricos	15	Noémia Querido	75
	2	7	Termodinâmica	15	Noémia Querido	
	2	8	Som	15	Noémia Querido	
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	Noémia Querido	
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	Noémia Querido	
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20	Noémia Querido	50
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15	Noémia Querido	
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15	Noémia Querido	
Desenho Técnico - 170h	1	1	Normalização e Desenho Geométrico	20	Alda Moreira	170
	1	2	Projectões e Perspectivas	20	Pedro Boavida	
	1	3	Cotagem e Tolerâncias	20	Alda Moreira	
	1	4	Cortes, Secções e Planificações	20	Alda Moreira	
	1	5	Elementos de Ligação e Desenho de Conjunto	30	Susana Pereira	

3 Ano Curso Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica Triénio 2020-2023					
	1	6	Desenho Esquemático	30	Susana Pereira
	1	7	Geometria Descritiva	30	Pedro Boavida
Organização Industrial - 120h	1	8	Higiene, Segurança e Ambiente	30	Alda Moreira 30
	2	17	A Empresa	30	Marina Nascimento 60
	2	18	Organização e Gestão	30	Susana Pereira
	3	29	Qualidade e Fiabilidade	30	Ana Vicente 30
Práticas Oficiais - 480h	1	9	Ferramentas e Equipamentos	20	Nuno Batista
	1	10	Metrologia Oficial	25	Alda Moreira 70
	1	11	Serralharia de Bancada	25	Nuno Batista
	2	19	Preparação do Trabalho e Planeamento	25	Susana Pereira
	2	20	Maquinação I	35	Susana Pereira
	2	21	Processos de Ligação	30	Susana Pereira
	2	22	Maquinação II (Torneamento, fresagem e outros processos)	30	Susana Pereira 170
	2	23	CAD I (Desenho Assistido por Computador)	20	Ana Vicente
	2	24	CAD II (Desenho Assistido por Computador)	30	Susana Pereira
	3	30	Circuitos de Iluminação e de Sinalização	30	Susana Pereira
	3	31	Quadros Eléctricos	25	Susana Pereira
	3	32	Modelação 3D CAD/CAM	25	Susana Pereira
	3	33	CNC (Comando Numérico Computorizado)	25	Susana Pereira
	3	34	Automatismos (I)	35	Susana Pereira
	3	35	Gestão da Manutenção	30	Susana Pereira
	3	36	Manutenção de Órgãos e Equipamentos	35	Susana Pereira
	3	37	Projecto de Electromecânica	35	Susana Pereira 240
Tecnologia e Processos - 410h	1	12	Metrologia	30	Alda Moreira
	1	13	Tecnologia dos Materiais	35	Noémia Querido
	1	14	Mecânica dos Materiais	30	Susana Pereira 160
	1	15	Processos de Fabrico	35	Susana Pereira
	1	16	Pneumática e Hidráulica	30	Susana Pereira
	2	25	Energias	20	Ana Vicente
	2	26	Transmissão e Transformação de Movimento	25	Susana Pereira
	2	27	Electricidade I (Corrente contínua)	30	Noémia Querido 105
	2	28	Electricidade II (Corrente alternada)	30	Susana Pereira
	3	38	Corrosão, Atrito e Lubrificação	30	Fernando Mação
	3	39	Máquinas Térmicas I (Máquinas de combustão)	30	Fernando Mação
	3	40	Máquinas Térmicas II (Frio e climatização)	30	Fernando Mação 145
	3	41	Máquinas Eléctricas	30	Fernando Mação
	3	42	Controle de Condição	25	Fernando Mação
FCT - 630h	2			140	
	2			210	630
	3			280	
EMR - 81h	1			27	
	2			27	81
	3			27	

1 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2022-2025						
1º Desd.	75		1º Ano - Carga Horária	910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75		2º Ano - Carga Horária	835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70		3º Ano - Carga Horária	780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato	110
	1			10	Cláudia Braga	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira	25	Isabel Fortunato	
	1			15	Cláudia Braga	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e Rimas	25	Isabel Fortunato	
	1			10	Cláudia Braga	110
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos e A Mensagem	35		
	3	8	Poemas de Poetas Portuguesas Contemporâneos e Conto de Manuel da Fonseca Sempre é uma companhia	35		100
	3	9	José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TCP TC PI	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TCP TC PI	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TCP TC PI	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25		75
	2	5	Os Jovens na era global	25		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25		70
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		
Francês - 220h	1	1	Parcours personelles	25	TCP TC PI	75
	1	2	Projets de vie	25	TCP TC PI	
	1	3	Medias et societe	25	TCP TC PI	
	2	4	Defis de la mondizlization	25		75
	2	5	Autur d'un film	25		
	2	6	Recherche e avenir	25		
	3	7	Ethique et qualite de vie	25		70
	3	8	Parcours profissionelles	25		
	3	9	Autur d'un projet	20		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Pesquisar, filtrar e estruturar informação e conteúdos em ambientes digitais	25	Ana Galante	75
	1	2	Organização e tratamento de dados	25	Ana Galante	
	1	3	Diversidade e unidade biológica	25	Ana Galante	
	2	4	Viver em sociedade	25		25
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Cecília Carvalhais	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; <u>Das Economias-mundo à Economia Global.</u>	37	Cecília Carvalhais	
	2	3	Comunicação e construção do indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38		75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: <u>que Ética para a vida humana.</u>	37		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35		70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: <u>o empreendedorismo.</u>	35		

1 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2022-2025					
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino
	1	2			João Alexandrino
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino
	1	4			João Alexandrino
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	50
	2	7			
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	
	2	9			
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinímias	37	Cláudia Ramos
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	Cláudia Ramos
	2	3	Estatística	27	75
	2	4	Probabilidades	21	
	2	5	Taxa de Variação	27	
	3	6	Funções de Crescimento	25	50
	3	7	Optimização	25	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Marina Nascimento
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Marina Nascimento
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Marina Nascimento
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Marina Nascimento
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	50
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25	José Graça
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	Ana Cláudio
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	Clara Amaral
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	Ana Cláudio
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	Ana Cláudio
	1	6 - 10	Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar		

1 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2022-2025						
CFT (1025h)	1	6 - 10	Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar			
	1	6 - 10	Subunidade 1. Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	50	José Graça	300
	1	6 - 10	Subunidade 2. Informação turística ao cliente	25	Clara Amaral	
	1	7 - 11	Acolher e atender o cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar			
	1	7 - 11	Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar	25	José Graça	
	1	8 - 12	Planear e organizar o serviço de restaurante/bar			
	1	8 - 12	Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento			
	1	8 - 12	Subunidade 1. Serviço de cozinha: planeamento, organização e funcionamento	25	Lídia Figueira	
	1	8 - 12	Subunidade 2. Serviço de restaurante: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça	
	1	8 - 12	Subunidade 3. Serviço de bar: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça	
	2	9 - 1	O setor do turismo em Portugal	25		275
	2	10 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25		
	2	11 - 13	Planear e executar o serviço de restaurante			
	2	11 - 13	Planeamento e execução do serviço de restaurante			
	2	11 - 13	Subunidade 1. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	50		
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dining)	25		
	2	12 - 16	Planear e executar o serviço de vinhos			
	2	12 - 16	Planeamento e execução do serviço de vinhos	50		
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante			
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25		
	2	14 - 18	Preparar e servir iguarias simples			
	2	14 - 18	Preparação e serviço de iguarias simples	25		
	2	15 - 19	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha			
	2	15 - 19	Preparações e confeções básicas de cozinha	25		
	2	16 - 20	Preparar e servir refeições ligeiras			
	2	16 - 20	Preparação e serviço de refeições ligeiras	25		
	3	17 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25		
	3	18 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25		
		19 - 21	Preparar e servir pequenos- almoços			
	3	19 - 21	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25		
		20 - 14	Preparar e efetuar confeções de sala à vista do cliente			
	3	20 - 14	Preparações e confeções de sala à vista do cliente	50		
		21 - 15	Executar arte cisória, em sala, à vista do cliente			

1 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2022-2025				
	3	21- 15	Arte cisória – técnicas básicas	50
		22 - 22	Preparar e servir bebidas simples e compostas	
		22 - 22	Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	
	3	22 - 22	Subunidade 1. Serviço de bar: organização e funcionamento	25
	3	22 - 22	Subunidade 2. Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	50
		23 - 23	Planear e executar serviços especiais de bar	
	3	23 - 23	Planeamento e execução de serviços especiais de bar	25
		24- 24	Coordenar as atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar	
	3	24 - 24	Coordenação das atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar	25
		25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa no serviço de restaurante/bar (nível B2 do QECRL)	
	3	25 - 25	Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50
		26 - 28	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francesa) no serviço de restaurante/bar (nível B1 do QECRL)	
	3	26 - 28	Comunicação em língua estrangeira no serviço de restaurante/bar	50
		27 - 37	Organizar e realizar provas de vinhos	
	3	27 - 37	Provas de vinhos: preparação e realização	50
FCT - 630h	2			140
	2			210
	3			280
EMR - 81h	1			27
	2			27
	3			27

2 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2021-2024							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Elsa Monteiro		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato		
	1			15	Elsa Monteiro		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Elsa Monteiro		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Elsa Monteiro		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato		
	2			15	Elsa Monteiro		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Elsa Monteiro		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	100		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35			
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30			
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TCP TC PI		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TCP TC PI		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TCP TC PI		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TCP TC PI		
	2	5	Os Jovens na era global	25	TCP TC PI		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TCP TC PI		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20			
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Francês - 220h	1	1	Parcours personelles	25	TCP TC PI		
	1	2	Projets de vie	25	TCP TC PI		
	1	3	Medias et societe	25	TCP TC PI		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TCP TC PI		
	2	5	Autur d'un film	25	TCP TC PI		
	2	6	Recherche e avenir	25	TCP TC PI		
	3	7	Ethique et qualite de vie	25	70		
	3	8	Parcous profissionelles	25			
	3	9	Autur d'un projet	20			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Marina Nascimento		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Marina Nascimento		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Nascimento		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Marina Nascimento		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70		

2 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2021-2024					
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	70
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino
	1	2			João Alexandrino
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino
	1	4			João Alexandrino
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino
	2	7			João Alexandrino
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino
	2	9			João Alexandrino
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinimiais	37	Ana Bom Jesus
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	Ana Bom Jesus
	2	3	Estatística	27	Cláudia Ramos
	2	4	Probabilidades	21	Cláudia Ramos
	2	5	Taxa de Variação	27	Cláudia Ramos
	3	6	Funções de Crescimento	25	50
	3	7	Optimização	25	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Cecília Carvalhais
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Cecília Carvalhais
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	Marina Nascimento
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	Marina Nascimento
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	Marina Nascimento
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Marina Nascimento
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	Cecília Carvalhais
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	Cecília Carvalhais
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	Cecília Carvalhais
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	Cecília Carvalhais
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25	José Graça
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	Ana Cláudio
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	Clara Amaral
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	Ana Cláudio

2 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2021-2024					
CFT (1025h)	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	Ana Cláudio
	1	6 - 10	Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar		
	1	6 - 10	Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar		
	1	6 - 10	Subunidade 1. Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	50	José Graça
	1	6 - 10	Subunidade 2. Informação turística ao cliente	25	Clara Amaral
	1	7 - 11	Acolher e atender o cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar		
	1	7 - 11	Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar	25	José Graça
	1	8 - 12	Planear e organizar o serviço de restaurante/bar		
	1	8 - 12	Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento		
	1	8 - 12	Subunidade 1. Serviço de cozinha: planeamento, organização e funcionamento	25	Lídia Figueira
	1	8 - 12	Subunidade 2. Serviço de restaurante: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	1	8 - 12	Subunidade 3. Serviço de bar: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	2	9 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	Clara Amaral
	2	10 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	Clara Amaral
	2	11- 13	Planear e executar o serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Planeamento e execução do serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Subunidade 1. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	50	José Graça
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dining)	25	José Graça
	2	12 - 16	Planear e executar o serviço de vinhos		
	2	12 - 16	Planeamento e execução do serviço de vinhos	50	José Graça
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante		
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	José Graça
	2	14 - 18	Preparar e servir iguarias simples		
	2	14 - 18	Preparação e serviço de iguarias simples	25	Clara Amaral
	2	15 - 19	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha		
	2	15 - 19	Preparações e confeções básicas de cozinha	25	Clara Amaral
	2	16 - 20	Preparar e servir refeições ligeiras		
	2	16 - 20	Preparação e serviço de refeições ligeiras	25	Clara Amaral
	3	17 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	
	3	18 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
		19- 21	Preparar e servir pequenos- almoços		
	3	19- 21	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25	
		20- 14	Preparar e efetuar confeções de sala à vista do cliente		

300

275



Cofinanciado por:



2 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2021-2024					
	3	20- 14	Preparações e confeções de sala à vista do cliente	50	450
		21- 15	Executar arte cisória, em sala, à vista do cliente		
	3	21- 15	Arte cisória – técnicas básicas	50	
		22 - 22	Preparar e servir bebidas simples e compostas		
		22 - 22	Preparação e serviço de bebidas simples e compostas		
	3	22 - 22	Subunidade 1. Serviço de bar: organização e funcionamento	25	
	3	22 - 22	Subunidade 2. Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	50	
		23 - 23	Planear e executar serviços especiais de bar		
	3	23 - 23	Planeamento e execução de serviços especiais de bar	25	
		24- 24	Coordenar as atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar		
	3	24 - 24	Coordenação das atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar	25	
		25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa no serviço de restaurante/bar (nível B2 do QECRL)		
	3	25 - 25	Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50	
		26 - 28	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francesa) no serviço de restaurante/bar (nível B1 do QECRL)		
	3	26 - 28	Comunicação em língua estrangeira no serviço de restaurante/bar	50	
		27 - 37	Organizar e realizar provas de vinhos		
	3	27 - 37	Provas de vinhos: preparação e realização	50	
FCT - 630h	2			140	
	2			210	630
	3			280	
EMR - 81h	1			27	
	2			27	81
	3			27	

3 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2020-2023							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato		
	1			15	Fátima Fiel		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Fátima Fiel		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato		
	2			15	Fátima Fiel		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Fátima Fiel		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	25	Isabel Fortunato		
	3			10	Elsa Monteiro		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	25	Isabel Fortunato		
	3			10	Elsa Monteiro		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	20	Isabel Fortunato		
	3			10	Elsa Monteiro		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TDCC TCP		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TDCC TCP		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TDCC TCP		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TDCC TCP		
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TDCC TCP		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TDCC TCP		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	TC TDCC TCP		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	TC TDCC TCP		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	TC TDCC TCP		
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	TC TDCC TCP		
	1	2	Parcous professionnelles	25	TC TDCC TCP		
	1	3	Autur d'un film	25	TC TDCC TCP		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TC TDCC TCP		
	2	5	Medias et societe	25	TC TDCC TCP		
	2	6	Projets de vie	25	TC TDCC TCP		
	3	7	Recherche e avenir	25	TC TDCC TCP		
	3	8	Ethique et qualite de vie	25	TC TDCC TCP		
	3	9	Autur d'un projet	20	TC TDCC TCP		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Luísa Leitão		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Luísa Leitão		

3 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2020-2023						
AI - 220h	2	3	Comunicação e construção do indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Flora	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que ética para a vida humana.	37	Marina Flora	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	Patrícia Pereira	70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	Patrícia Pereira	
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	50
	1	2			João Alexandrino	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	4			João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino	50
	2	7			João Alexandrino	
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino	
	2	9			João Alexandrino	
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	João Alexandrino	40
	3	12			João Alexandrino	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	João Alexandrino	
	3	14			João Alexandrino	
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	João Alexandrino	
	3	16			João Alexandrino	
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinímias	37	Ana Cunha	75
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	Ana Cunha	
	2	3	Estatística	27	Cláudia Ramos	75
	2	4	Probabilidades	21	Cláudia Ramos	
	2	5	Taxa de Variação	27	Cláudia Ramos	
	3	6	Funções de Crescimento	25	Cláudia Ramos	50
	3	7	Optimização	25	Cláudia Ramos	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Marina Nascimento	100
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Marina Nascimento	
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Marina Nascimento	
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Marina Nascimento	
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	Marina Nascimento	100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	Marina Nascimento	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	Marina Nascimento	
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Marina Nascimento	
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais	50
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais	
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais	
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	Cecília Carvalhais	50
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	Cecília Carvalhais	
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	Cecília Carvalhais	
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	Cecília Carvalhais	
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25	José Graça	

3 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2020-2023					
CFT (1025h)	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	Ana Cláudio
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	Clara Amaral
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	Ana Cláudio
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	Ana Cláudio
	1	6 - 10	Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar		
	1	6 - 10	Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar		
	1	6 - 10	Subunidade 1. Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	50	José Graça
	1	6 - 10	Subunidade 2. Informação turística ao cliente	25	Clara Amaral
	1	7 - 11	Acolher e atender o cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar		
	1	7 - 11	Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar	25	José Graça
	1	8 - 12	Planear e organizar o serviço de restaurante/bar		
	1	8 - 12	Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento		
	1	8 - 12	Subunidade 1. Serviço de cozinha: planeamento, organização e funcionamento	25	Lídia Figueira
	1	8 - 12	Subunidade 2. Serviço de restaurante: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	1	8 - 12	Subunidade 3. Serviço de bar: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	2	9 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	Clara Amaral
	2	10 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	Clara Amaral
	2	11- 13	Planear e executar o serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Planeamento e execução do serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Subunidade 1. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	50	José Graça
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dining)	25	José Graça
	2	12 - 16	Planear e executar o serviço de vinhos		
	2	12 - 16	Planeamento e execução do serviço de vinhos	50	José Graça
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante		
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	José Graça
	2	14 - 18	Preparar e servir iguarias simples		
	2	14 - 18	Preparação e serviço de iguarias simples	25	Clara Amaral
	2	15 - 19	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha		
	2	15 - 19	Preparações e confeções básicas de cozinha	25	Clara Amaral
	2	16 - 20	Preparar e servir refeições ligeiras		
	2	16 - 20	Preparação e serviço de refeições ligeiras	25	Clara Amaral
	3	17 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	Clara Amaral
	3	18 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	Clara Amaral

3	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2020-2023
---	-----	--

		19- 21	Preparar e servir pequenos- almoços			
	3	19- 21	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25	José Graça	
		20- 14	Preparar e efetuar confeções de sala à vista do cliente			
	3	20- 14	Preparações e confeções de sala à vista do cliente	50	José Graça	
		21- 15	Executar arte cisória, em sala, à vista do cliente			
	3	21- 15	Arte cisória – técnicas básicas	50	José Graça	
		22 - 22	Preparar e servir bebidas simples e compostas			
		22 - 22	Preparação e serviço de bebidas simples e compostas			
	3	22 - 22	Subunidade 1. Serviço de bar: organização e funcionamento	25	José Graça	450
	3	22 - 22	Subunidade 2. Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	50	José Graça	
		23 - 23	Planear e executar serviços especiais de bar			
	3	23 - 23	Planeamento e execução de serviços especiais de bar	25	José Graça	
		24- 24	Coordenar as atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar			
	3	24 - 24	Coordenação das atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar	25	José Graça	
		25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa no serviço de restaurante/bar (nível B2 do QECRL)			
	3	25 - 25	Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50	Ana Rogeiro	
		26 - 28	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francesa) no serviço de restaurante/bar (nível B1 do QECRL)			
	3	26 - 28	Comunicação em língua estrangeira no serviço de restaurante/bar	50	Elsa Monteiro	
		27 - 37	Organizar e realizar provas de vinhos			
	3	27 - 37	Provas de vinhos: preparação e realização	50	José Graça	

	2		140	
FCT - 630h	2		210	630
	3		280	

	1		27	
EMR - 81h	2		27	81
	3		27	

1 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria | Triénio 2022-2025

1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária	985	1º Ano - Carga Horária com FCT	985
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária	860	2º Ano - Carga Horária com FCT	1210
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária	805	3º Ano - Carga Horária com FCT	1085

Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	35	TRB	110
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	40	TRB	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	35	TRB	
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35		110
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35		100
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		

Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TRB TC PI	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TRB TC PI	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TRB TC PI	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25		75
	2	5	Os Jovens na era global	25		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25		70
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		

Francês - 220h	1	1	Parcours personelles	25	TRB TC PI	75
	1	2	Projets de vie	25	TRB TC PI	
	1	3	Medias et societe	25	TRB TC PI	
	2	4	Defis de la mondizlization	25		75
	2	5	Autur d'un film	25		
	2	6	Recherche e avenir	25		
	3	7	Ethique et qualite de vie	25		70
	3	8	Parcours profissionelles	25		
	3	9	Autur d'un projet	20		

Oferta de Escola - 100h	1	1	Pesquisar, filtrar e estruturar informação e conteúdos em ambientes digitais	25	TRB	75
	1	2	Organização e tratamento de dados	25	TRB	
	1	3	Diversidade e unidade biológica	25	TRB	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25		25

AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TRB	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TRB	
	2	3	Comunicação e construção do indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38		75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35		70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35		

	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TRB	50
	1	2			TRB	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TRB	
	1	4			TRB	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TRB	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17		

1 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2022-2025					
EF - 140h	2	7	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	50
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	
	2	9			
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinimiais	37	TRB
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	TRB
	2	3	Estatística	27	75
	2	4	Probabilidades	21	
	2	5	Taxa de Variação	27	
	3	6	Funções de Crescimento	25	50
	3	7	Optimização	25	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	TRB
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	TRB
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	TRB
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	TRB
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	50
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25	Lídia Figueira
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	TRB
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	TRB
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	TRB
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	TRB
	1	6 - 10	Planear e organizar a produção de cozinha		
	1	6 - 10	Planeamento e organização da produção de cozinha		
	1	6 - 10	Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha	50	Lídia Figueira
	1	6 - 10	Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	25	José Graça
	1	7 - 11	Planear e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha		375
	1	7 - 11	Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25	Lídia Figueira
	1	8 - 12	Planear e confeccionar entradas sólidas e acepipes		
	1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	Lídia Figueira
	1	9 - 13	Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados		

1 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2022-2025					
CFT	1	9 - 13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50	Lídia Figueira
	1	10 - 21	Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	Maria Patrício
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	Maria Patrício
	2	11 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	300
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	
	2	13 - 14	Planear e confeccionar carnes, aves e caça		
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	
	2	14 - 15	Planear e confeccionar peixes e mariscos		
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	
	2	15 - 16	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa		
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	
	2	16 - 17	Planear e confeccionar cozinha internacional		
	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	
	2	17 - 20	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		
	2	17 - 20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	
	3	18 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	475
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
	3	20 - 18	Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha		
	3	20 - 18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50	
	3	21 - 19	Planear e executar serviços especiais de cozinha		
	3	21 - 19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50	
	3	22 - 22	Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		
	3	22 - 22	Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		
	3	22 - 22	Subunidade 1. Pastelaria tradicional portuguesa	25	
	3	22 - 22	Subunidade 2. Doçaria conventual portuguesa	25	
	3	23 - 23	Planear e confeccionar pastelaria internacional		
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50	
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração		
	3	24 - 24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25	
	3	25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL)		
	3	25 - 25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francês) na produção de cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL)		
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	27 - 38	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras		
	3	27 - 38	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Beiras	25	
	3	28 - 26	Planear e confeccionar massas base de padaria		
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	
	3	29 - 27	Planear e confeccionar pastelaria decorada e festiva		
	3	29 - 27	Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva		
	3	29 - 27	Subunidade 1. Planeamento e confeção de pastelaria decorada	25	
	3	29 - 27	Subunidade 2. Planeamento e confeção de pastelaria festiva	25	
FCT - 630h	2			140	630
	2			210	
	3			280	
EMR - 81h	1			27	81
	2			27	



Cofinanciado por:





Cofinanciado por:



2 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2021-2024						
1º Desd.	75		1º Ano - Carga Horária	985	1º Ano - Carga Horária com FCT	985
2º Desd.	75		2º Ano - Carga Horária	860	2º Ano - Carga Horária com FCT	1210
3º Desd.	70		3º Ano - Carga Horária	805	3º Ano - Carga Horária com FCT	1085
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	35	TRB	110
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	40	TRB	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	35	TRB	
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	TRB	110
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TRB	
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35	TRB	
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35		100
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TRB TC PI	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TRB TC PI	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TRB TC PI	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TRB TC PI	75
	2	5	Os Jovens na era global	25	TRB TC PI	
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TRB TC PI	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25		70
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		
Francês - 220h	1	1	Parcours personelles	25	TRB TC PI	75
	1	2	Projets de vie	25	TRB TC PI	
	1	3	Medias et societe	25	TRB TC PI	
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TRB TC PI	75
	2	5	Autur d'un film	25	TRB TC PI	
	2	6	Recherche e avenir	25	TRB TC PI	
	3	7	Ethique et qualite de vie	25		70
	3	8	Parcours profissionelles	25		
	3	9	Autur d'un projet	20		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TRB	75
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TRB	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25		25
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TRB	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo: Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TRB	
	2	3	Comunicação e construção do indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	TRB	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	TRB	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35		70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35		
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TRB	50
	1	2			TRB	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TRB	
	1	4			TRB	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TRB	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TRB	
	2	7			TRB	

2 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2021-2024								
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	TRB	50		
	2	9			TRB			
	2	10		Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TRB		
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		40		
	3	12						
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13				
	3	14						
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14				
	3	16						
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinímias	37	TRB	75		
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	TRB			
	2	3	Estatística	27	TRB	75		
	2	4	Probabilidades	21	TRB			
	2	5	Taxa de Variação	27				
	3	6	Funções de Crescimento	25		50		
	3	7	Optimização	25				
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB	100		
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	TRB			
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	TRB			
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	TRB			
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	TRB	100		
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	TRB			
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	TRB			
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	TRB			
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	TRB	50		
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB			
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB			
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	TRB	50		
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	TRB			
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	TRB			
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	TRB			
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25	Lídia Figueira			
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	TRB			
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	TRB			
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	TRB			
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	TRB			
	1	6 - 10	Planear e organizar a produção de cozinha		375			
	1	6 - 10	Planeamento e organização da produção de cozinha					
	1	6 - 10	Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha	50		Lídia Figueira		
	1	6 - 10	Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	25		José Graça		
	1	7 - 11	Planear e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha					
	1	7 - 11	Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25		Lídia Figueira		
	1	8 - 12	Planear e confeccionar entradas sólidas e acepipes					
	1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50		Lídia Figueira		
	1	9 - 13	Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados					
	1	9 - 13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50		Lídia Figueira		

2 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2021-2024					
CFT	1	10 - 21	Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa		Maria Patrício
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	
	2	11 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	TRB
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	TRB
	2	13 - 14	Planear e confeccionar carnes, aves e caça		Lídia Figueira
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	
	2	14 - 15	Planear e confeccionar peixes e mariscos		
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	
	2	15 - 16	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa		Lídia Figueira
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	
	2	16 - 17	Planear e confeccionar cozinha internacional		
	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	
	2	17 - 20	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		Lídia Figueira
	2	17 - 20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	
	3	18 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	475
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
	3	20- 18	Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha		
	3	20- 18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50	
	3	21- 19	Planear e executar serviços especiais de cozinha		
	3	21- 19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50	
	3	22- 22	Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		
	3	22- 22	Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		
	3	22- 22	Subunidade 1. Pastelaria tradicional portuguesa	25	
	3	22- 22	Subunidade 2. Doçaria conventual portuguesa	25	
	3	23 - 23	Planear e confeccionar pastelaria internacional		
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50	
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração		
	3	24 - 24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25	
	3	25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL)		
	3	25 - 25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francês) na produção de cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL)		
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	27 - 38	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras		
	3	27 - 38	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Beiras	25	
	3	28 - 26	Planear e confeccionar massas base de padaria		
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	
	3	29 - 27	Planear e confeccionar pastelaria decorada e festiva		
	3	29 - 27	Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva		
	3	29 - 27	Subunidade 1. Planeamento e confeção de pastelaria decorada	25	
	3	29 - 27	Subunidade 2. Planeamento e confeção de pastelaria festiva	25	
FCT - 630h				140 210 280	630
EMR - 81h				27 27 27	81



Cofinanciado por:



3 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023										
1º Desd.		75		1º Ano - Carga Horária		985	1º Ano - Carga Horária com FCT		985	
2º Desd.		75		2º Ano - Carga Horária		860	2º Ano - Carga Horária com FCT		1210	
3º Desd.		70		3º Ano - Carga Horária		805	3º Ano - Carga Horária com FCT		1085	
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I			35	TRB			
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas			40	TRB			110
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho			35	TRB			
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa			35	TRB			
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias			40	TRB			110
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo			35	TRB			
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos			35	TRB			
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos			35	TRB			100
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis			30	TRB			
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional			25	TC TDCC TRB			
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas			25	TC TDCC TRB			75
	1	3	O Mundo tecnológico			25	TC TDCC TRB			
	2	4	Os Media e a Comunicação Global			25	TC TDCC TRB			
	2	5	Os Jovens na era global			25	TC TDCC TRB			75
	2	6	O Mundo à Nossa Volta			25	TC TDCC TRB			
	3	7	Os Jovens e o Consumo			25	TC TDCC TRB			
	3	8	O Mundo do Trabalho			20	TC TDCC TRB			70
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional			25	TC TDCC TRB			
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles			25	TC TDCC TRB			
	1	2	Parcous professionnelles			25	TC TDCC TRB			75
	1	3	Autur d'un film			25	TC TDCC TRB			
	2	4	Defis de la mondizlization			25	TC TDCC TRB			
	2	5	Medias et societe			25	TC TDCC TRB			75
	2	6	Projets de vie			25	TC TDCC TRB			
	3	7	Recherche e avenir			25	TC TDCC TRB			
	3	8	Ethique et qualite de vie			25	TC TDCC TRB			70
	3	9	Autur d'un projet			20	TC TDCC TRB			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos			50	TRB			75
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas			25	TRB			
	2	3	Tecido empresarial envolvente			25	TRB			25
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?			38	TRB			75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.			37	TRB			
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais			38	TRB			75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.			37	TRB			
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?			35	TRB			70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.			35	TRB			
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I			17	TRB			
	1	2					TRB			
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I			17	TRB			50
	1	4					TRB			
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I			16	TRB			
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II			17	TRB			
	2	7					TRB			

3 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023						
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	TRB	50
	2	9			TRB	
	2	10		16	TRB	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	TRB	40
	3	12			TRB	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	TRB	
	3	14			TRB	
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	TRB	
	3	16			TRB	

Matemática - 200h	1	1	Funções Polinímias	37	TRB	75
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	TRB	
	2	3	Estatística	27	TRB	75
	2	4	Probabilidades	21	TRB	
	2	5	Taxa de Variação	27	TRB	
	3	6	Funções de Crescimento	25	TRB	50
	3	7	Optimização	25	TRB	

Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB	100
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	TRB	
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	TRB	
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	TRB	
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	TRB	100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	TRB	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	TRB	
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	TRB	

Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	TRB	50
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB	
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB	
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	TRB	50
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	TRB	
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	TRB	
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	TRB	

	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25	Lídia Figueira	
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	TRB	
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	TRB	
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	TRB	
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	TRB	
	1	6 - 10	Planear e organizar a produção de cozinha			
	1	6 - 10	Planeamento e organização da produção de cozinha			375
	1	6 - 10	Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha	50	Lídia Figueira	
	1	6 - 10	Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	25	José Graça	
	1	7 - 11	Planear e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha			
	1	7 - 11	Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25	Lídia Figueira	
	1	8 - 12	Planear e confeccionar entradas sólidas e acepipes			
	1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	Lídia Figueira	
	1	9 - 13	Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados			
	1	9 - 13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50	Lídia Figueira	



3 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023					
CFT	1	10 - 21	Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa		Maria Patrício
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	
	2	11 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	TRB
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	TRB
	2	13 - 14	Planear e confeccionar carnes, aves e caça		Lídia Figueira
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	
	2	14 - 15	Planear e confeccionar peixes e mariscos		
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	
	2	15 - 16	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa		
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	
	2	16 - 17	Planear e confeccionar cozinha internacional		
	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	
	2	17 - 20	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		
	2	17 - 20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	
	3	18 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	TRB
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	TRB
	3	20- 18	Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha		Lídia Figueira
	3	20- 18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50	
	3	21- 19	Planear e executar serviços especiais de cozinha		Lídia Figueira
	3	21- 19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50	
	3	22- 22	Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		Lídia Figueira
	3	22- 22	Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		
	3	22- 22	Subunidade 1. Pastelaria tradicional portuguesa	25	Lídia Figueira
	3	22- 22	Subunidade 2. Doçaria conventual portuguesa	25	Lídia Figueira
	3	23 - 23	Planear e confeccionar pastelaria internacional		Lídia Figueira
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50	
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração		475
	3	24 - 24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25	
	3	25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL)		TRB
	3	25 - 25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francês) na produção de cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL)		TRB
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	27 - 38	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras		Lídia Figueira
	3	27 - 38	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	
	3	28 - 26	Planear e confeccionar massas base de padaria		Lídia Figueira
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	
	3	29 - 27	Planear e confeccionar pastelaria decorada e festiva		Maria Patrício
	3	29 - 27	Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva	25	
	3	29 - 27	Subunidade 1. Planeamento e confeção de pastelaria decorada	25	Maria Patrício
	3	29 - 27	Subunidade 2. Planeamento e confeção de pastelaria festiva	25	Maria Patrício
FCT - 630h	2			140	630
	2			210	
	3			280	
EMR - 81h	1			27	81
	2			27	
	3			27	





Cofinanciado por:



1 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2022-2025									
1º Desd.		75		1º Ano - Carga Horária		1060	1º Ano - Carga Horária com FCT		1060
2º Desd.		75		2º Ano - Carga Horária		835	2º Ano - Carga Horária com FCT		1185
3º Desd.		70		3º Ano - Carga Horária		830	3º Ano - Carga Horária com FCT		1110
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I			25	Isabel Fortunato		
	1					10	Patrícia Pereira		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira			25	Isabel Fortunato		
	1					15	Patrícia Pereira		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e Rimas			25	Isabel Fortunato		
	1					10	Patrícia Pereira		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa			35	110		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias			40			
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo			35			
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos e A Mensagem			35	100		
	3	8	Poemas de Poetas Portuguesas Contemporâneos e Conto de Manuel da Fonseca Sempre é uma companhia			35			
	3	9	José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis			30			
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional			25	TDCC TMI		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas			25	TDCC TMI		
	1	3	O Mundo tecnológico			25	TDCC TMI		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global			25	75		
	2	5	Os Jovens na era global			25			
	2	6	O Mundo à Nossa Volta			25			
	3	7	Os Jovens e o Consumo			25	70		
	3	8	O Mundo do Trabalho			20			
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional			25			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Pesquisar, filtrar e estruturar informação e conteúdos em ambientes digitais			25	Ana Galante		
	1	2	Organização e tratamento de dados			25	Ana Galante		
	1	3	Diversidade e unidade biológica			25	Ana Galante		
	2	4	Viver em sociedade			25	25		
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles			25	TDCC TMI		
	1	2	Projets de vie			25	TDCC TMI		
	1	3	Medias et societe			25	TDCC TMI		
	2	4	Defis de la mondizlization			25	75		
	2	5	Autur d'un film			25			
	2	6	Recherche e avenir			25			
	3	7	Ethique et qualite de vie			25	70		
	3	8	Parcous profissionelles			25			
	3	9	Autur d'un projet			20			
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?			38	Nuno Marques		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.			37	Nuno Marques		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais			38	75		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.			37			
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?			35	70		



Cofinanciado por:



1 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2022-2025					
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	70
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino
	1	2			João Alexandrino
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino
	1	4			João Alexandrino
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	50
	2	7			
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	
	2	9			
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Nuno Marques
	1	2	Funções Polinomiais	36	Nuno Marques
	1	3	Estatística	28	Nuno Marques
	2	4	Funções Periódicas	36	100
	2	5	Funções Racionais	36	
	2	6	Taxa de Variação	28	
	3	7	Probabilidade	21	100
	3	8	Modelos Discretos	26	
	3	9	Funções de Crescimento	27	
	3	10	Optimização	26	
Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido
	2	6	Circuitos eléctricos	15	75
	2	7	Termodinâmica	15	
	2	8	Som	15	
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20	50
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15	
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15	
	1	1524-1	Materiais ferrosos, não ferrosos e não metálicos	25	Noémia Querido
	1	1548-2	Organização oficial e controlo de qualidade	25	Rui Oliveira
	1	1523-3	Introdução ao setor automóvel	25	Rui Oliveira
	1	1527-4	Instalações, equipamentos e ferramentas	25	Rui Oliveira
	1	5004-5	Serralharia para mecânicos	25	Susana Pereira
	1	5008-6	Rodas/Pneus/Geometria de direcção	25	Hugo Alves
	1	5014-7	Electricidade automóvel	25	Fernando Santos
	1	5015-8	Electricidade/Eletrónica	50	Fernando Santos

1 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2022-2025							
CFT	1225h	1	10858-9	Sistemas de iluminação e aviso no automóvel	25	Hugo Alves	
		1	5021-10	Diagnóstico e reparação de sistemas de carga e arranque	25	Hugo Alves	
		1	5012-11	Motores reparação/dados técnicos	50	Hugo Alves	
		1	5005-12	Diagnóstico e reparação em sistemas de travagem	50	Fernando Santos	
		1	5006-13	Diagnóstico e reparação em sistemas de segurança ativa e passiva	50	Hugo Alves	
		1	5007-14	Diagnóstico e reparação em sistemas de direção/suspensão	50	Hugo Alves	
		1	10746-15	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	Ana Galante	
	325	2	7370-16	Química aplicada aos veículos automóveis	25		
		2	5009-17	Diagnóstico e reparação em sistemas de transmissão manual	50		
		2	5022-18	Unidades eletrónicas de comando/sensores e actuadores	50		
		2	5025-19	Sistemas de conforto e segurança	50		
		2	5026-20	Diagnóstico e reparação de sistemas de conforto e segurança	50		
		2	5027-21	Sistemas de informação e comunicação	50		
		2	5028-22	Diagnóstico e reparação de sistemas de informação e comunicação	50		
		400	3	1525-23	Desenho técnico construções geométricas e projeções ortogonais	25	
			3	1608-24	Sistemas multiplexados	25	
			3	7369-25	Física aplicada aos veículos automóveis	25	
			3	5011-26	Diagnóstico e reparação em sistemas de transmissão automática	50	
			3	5013-27	Motores diagnóstico de avarias/informação técnica	50	
			3	5016-28	Sistemas de ignição e injeção eletrónica de motores a gasolina	50	
	3	1544-29	Sistemas de injeção diesel	25			
	3	5018-30	Diagnóstico e reparação de avarias em sistemas de injeção diesel	50			
	3	5017-31	Diagnóstico e reparação em sistemas de ignição e injeção eletrónica de motores a gasolina	50			
	3	5019-32	Diagnóstico e reparação em sistemas de antipoluição/ sobrealimentação	50			
	FCT - 630h	2				140	630
2					210		
3					280		
EMR - 81h	1				27	81	
	2				27		
	3				27		

2 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2021-2024							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			1060	1º Ano - Carga Horária com FCT	1060
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			830	3º Ano - Carga Horária com FCT	1110
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Cláudia Braga		
	1			10	Cláudia Braga		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Cláudia Braga		
	1			15	Cláudia Braga		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Cláudia Braga		
	1			10	Cláudia Braga		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	Cláudia Braga		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	Cláudia Braga		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35	Cláudia Braga		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35			
3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35	100			
3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30				
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TDCC TMI		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TDCC TMI		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TDCC TMI		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TDCC TMI		
	2	5	Os Jovens na era global	25	TDCC TMI		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TDCC TMI		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25			
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	70		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	TDCC TMI		
	1	2	Projets de vie	25	TDCC TMI		
	1	3	Medias et societe	25	TDCC TMI		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TDCC TMI		
	2	5	Autur d'un film	25	TDCC TMI		
	2	6	Recherche e avenir	25	TDCC TMI		
	3	7	Ethique et qualite de vie	25			
	3	8	Parcous profissionelles	25	70		
	3	9	Autur d'un projet	20			
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Marina Nascimento		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Marina Nascimento		
	2	3	Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Nascimento		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Marina Nascimento		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35			
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	70		

EF - 140h	1	1				
	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	
	1	3			João Alexandrino	50
	1	4	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino	
	2	7			João Alexandrino	
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino	50
	2	9			João Alexandrino	
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		
	3	12				
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		40
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				

Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Cláudia Ramos	
	1	2	Funções Polinomiais	36	Cláudia Ramos	100
	1	3	Estatística	28	Cláudia Ramos	
	2	4	Funções Periódicas	36	Nuno Marques	
	2	5	Funções Racionais	36	Nuno Marques	100
	2	6	Taxa de Variação	28	Nuno Marques	
	3	7	Probabilidade	21		
	3	8	Modelos Discretos	26		100
	3	9	Funções de Crescimento	27		
	3	10	Optimização	26		

Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido	
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido	75
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido	
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido	
	2	6	Circuitos eléctricos	15	Noémia Querido	
	2	7	Termodinâmica	15	Noémia Querido	
	2	8	Som	15	Noémia Querido	75
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	Noémia Querido	
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	Noémia Querido	
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20		
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15		50
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15		

	1	1524-1	Materiais ferrosos, não ferrosos e não metálicos	25	Noémia Querido	
	1	1548-2	Organização oficial e controlo de qualidade	25	Rui Oliveira	
	1	1523-3	Introdução ao setor automóvel	25	Rui Oliveira	
	1	1527-4	Instalações, equipamentos e ferramentas	25	Rui Oliveira	
	1	5004-5	Serralharia para mecânicos	25	Susana Pereira	
	1	5008-6	Rodas/Pneus/Geometria de direcção	25	Hugo Alves	
	1	5014-7	Electricidade automóvel	25	Fernando Santos	
	1	5015-8	Electricidade/Eletrónica	50	Fernando Santos	500
	1	10858-9	Sistemas de iluminação e aviso no automóvel	25	Hugo Alves	

2 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2021-2024						
CFT	1225h	1	5021-10	Diagnóstico e reparação de sistemas de carga e arranque	25	Hugo Alves
		1	5012-11	Motores reparação/dados técnicos	50	Hugo Alves
		1	5005-12	Diagnóstico e reparação em sistemas de travagem	50	Fernando Santos
		1	5006-13	Diagnóstico e reparação em sistemas de segurança ativa e passiva	50	Hugo Alves
		1	5007-14	Diagnóstico e reparação em sistemas de direção/suspensão	50	Hugo Alves
		1	10746-15	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	Ana Galante
		2	7370-16	Química aplicada aos veículos automóveis	25	Noémia Querido
		2	5009-17	Diagnóstico e reparação em sistemas de transmissão manual	50	Hugo Alves
		2	5022-18	Unidades eletrónicas de comando/sensores e actuadores	50	Hugo Alves
		2	5025-19	Sistemas de conforto e segurança	50	Hugo Alves
		2	5026-20	Diagnóstico e reparação de sistemas de conforto e segurança	50	Hugo Alves
		2	5027-21	Sistemas de informação e comunicação	50	Fernando Santos
		2	5028-22	Diagnóstico e reparação de sistemas de informação e comunicação	50	Fernando Santos
		3	1525-23	Desenho técnico construções geométricas e projeções ortogonais	25	400
		3	1608-24	Sistemas multiplexados	25	
		3	7369-25	Física aplicada aos veículos automóveis	25	
		3	5011-26	Diagnóstico e reparação em sistemas de transmissão automática	50	
		3	5013-27	Motores diagnóstico de avarias/informação técnica	50	
		3	5016-28	Sistemas de ignição e injeção eletrónica de motores a gasolina	50	
		3	1544-29	Sistemas de injeção diesel	25	
		3	5018-30	Diagnóstico e reparação de avarias em sistemas de injeção diesel	50	
		3	5017-31	Diagnóstico e reparação em sistemas de ignição e injeção eletrónica de motores a gasolina	50	
		3	5019-32	Diagnóstico e reparação em sistemas de antipoluição/ sobrealimentação	50	
FCT - 630h	2			140		
	2			210	630	
	3			280		
EMR - 81h	1			27		
	2			27	81	
	3			27		

3 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2020-2023							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			1010	1º Ano - Carga Horária com FCT	1010
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			885	2º Ano - Carga Horária com FCT	1235
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			880	3º Ano - Carga Horária com FCT	1160
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato		
	1			15	Fátima Fiel		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Fátima Fiel		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato		
	2			15	Fátima Fiel		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Fátima Fiel		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	25	Isabel Fortunato		
	3			10	Patrícia Pereira		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	25	Isabel Fortunato		
	3			10	Patrícia Pereira		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	20	Isabel Fortunato		
	3			10	Patrícia Pereira		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TMI		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TMI		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TMI		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TMI		
	2	5	Os Jovens na era global	25	TMI		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TMI		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	TMI		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	TMI		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	TMI		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
Francês - 220h	1	1	Parcous personelles	25	TMI		
	1	2	Parcous profissionelles	25	TMI		
	1	3	Autur d'un film	25	TMI		
	2	4	Defis de la mondizlization	25	TMI		
	2	5	Medias et societe	25	TMI		
	2	6	Projets de vie	25	TMI		
	3	7	Recherche e avenir	25	TMI		
	3	8	Ethique et qualite de vie	25	TMI		
	3	9	Autur d'un projet	20	TMI		

3 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2020-2023						
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Luísa Leitão	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo: Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Luísa Leitão	
	2	3	Comunicação e construção do indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Marina Flora	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Marina Flora	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	Patrícia Pereira	70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	Patrícia Pereira	

EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	50
	1	2			João Alexandrino	
	1	3			João Alexandrino	
	1	4			João Alexandrino	
	1	5			João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino	50
	2	7			João Alexandrino	
	2	8			João Alexandrino	
	2	9			João Alexandrino	
	2	10			João Alexandrino	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	João Alexandrino	40
	3	12			João Alexandrino	
	3	13			João Alexandrino	
	3	14			João Alexandrino	
	3	15			João Alexandrino	
	3	16	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	João Alexandrino	

Matemática - 300h	1	1	Geometria	36	Gonçalo Carreira	100
	1	2	Funções Polinomiais	36	Gonçalo Carreira	
	1	3	Estatística	28	Gonçalo Carreira	
	2	4	Funções Periódicas	36	Nuno Marques	100
	2	5	Funções Racionais	36	Nuno Marques	
	2	6	Taxa de Variação	28	Nuno Marques	
	3	7	Probabilidade	21	Nuno Marques	100
	3	8	Modelos Discretos	26	Nuno Marques	
	3	9	Funções de Crescimento	27	Nuno Marques	
	3	10	Optimização	26	Nuno Marques	

Física e Química - 200h	1	1	Forças e movimentos	15	Noémia Querido	75
	1	2	Hidrostática e hidrodinâmica	15	Noémia Querido	
	1	3	Luz e fontes de luz	15	Noémia Querido	
	1	4	Estrutura atómica, tabela periódica, ligação química	15	Noémia Querido	
	1	5	Soluções	15	Noémia Querido	
	2	6	Circuitos eléctricos	15	Noémia Querido	75
	2	7	Termodinâmica	15	Noémia Querido	
	2	8	Som	15	Noémia Querido	
	2	9	Reacções Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	15	Noémia Querido	
	2	10	Equilíbrio Ácido Base	15	Noémia Querido	
	3	11	Equilíbrio de Oxidação-redução	20	Noémia Querido	50
	3	12	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	15	Noémia Querido	
	3	13	Compostos Orgânicos. Reacções Químicas	15	Noémia Querido	

	1	1524-1	Materiais ferrosos, não ferrosos e não metálicos	25	Noémia Querido
	1	5020-2	Organização oficial e controlo de qualidade/Manutenção de instalações, equipamentos e ferramentas	50	Rui Oliveira
	1	1523-3	Introdução ao setor automóvel	25	Rui Oliveira

3 Ano Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel Triénio 2020-2023							
CFT	1275h	1	1527-4	Instalações, equipamentos e ferramentas	25	Rui Oliveira	450
		1	5008-5	Rodas/Pneus/Geometria de direção	25	Hugo Alves	
		1	5014-6	Eletricidade automóvel	25	Fernando Santos	
		1	5015-7	Eletricidade/Eletrónica	50	Fernando Santos	
		1	1609-8	Sistemas de iluminação e aviso	50	Hugo Alves	
		1	5021-9	Diagnóstico e reparação de sistemas de carga e arranque	25	Hugo Alves	
		1	5012-10	Motores reparação/dados técnicos	50	Hugo Alves	
		1	5005-11	Diagnóstico e reparação em sistemas de travagem	50	Fernando Santos	
		1	5006-12	Diagnóstico e reparação em sistemas de segurança ativa e passiva	50	Hugo Alves	
		2	5004-13	Serralharia para mecânicos	25	Susana Pereira	375
		2	5009-14	Diagnóstico e reparação em sistemas de transmissão manual	50	Hugo Alves	
		2	5022-15	Unidades eletrónicas de comando/sensores e actuadores	50	Hugo Alves	
		2	5025-16	Sistemas de conforto e segurança	50	Hugo Alves	
		2	5026-17	Diagnóstico e reparação de sistemas de conforto e segurança	50	Hugo Alves	
		2	5027-18	Sistemas de informação e comunicação	50	Fernando Santos	
		2	5028-19	Diagnóstico e reparação de sistemas de informação e comunicação	50	Fernando Santos	
		2	5007-20	Diagnóstico e reparação em sistemas de direção/suspensão	50	Hugo Alves	
		3	1525-21	Desenho técnico construções geométricas e projeções ortogonais	25	Alda Moreira	
		3	1608-22	Sistemas multiplexados	25	Hugo Alves	
		3	5010-23	Sistemas de transmissão automática	25	Hugo Alves	
		3	5011-24	Diagnóstico e reparação em sistemas de transmissão automática	50	Hugo Alves	
		3	5013-25	Motores diagnóstico de avarias/informação técnica	50	Hugo Alves	
		3	5024-26	Sistemas de climatização	50	Hugo Alves	
		3	5016-27	Sistemas de ignição e injeção eletrónica de motores a gasolina	50	Fernando Santos	
		3	1544-28	Sistemas de injeção diesel	25	Hugo Alves	
		3	5018-29	Diagnóstico e reparação de avarias em sistemas de injeção diesel	50	Hugo Alves	
		3	5017-30	Diagnóstico e reparação em sistemas de ignição e injeção eletrónica de motores a gasolina	50	Hugo Alves	
		3	5019-31	Diagnóstico e reparação em sistemas de antipoluição/ sobrealimentação	50	Hugo Alves	
FCT - 630h	2				140	630	
	2				210		
	3				280		
EMR - 81h	1				27	81	
	2				27		
	3				27		

1 Ano CEF - 541099 - Indústrias Alimentares - Pasteleiro/a-/Padeiro/a - Tipo 3 2022.2023

1º Desd.	1º Ano - Carga Horária	1083	1º Ano - Carga Horária com FCT	1293
Componente Sociocultural - 192h	1	Língua Portuguesa	45	Isabel Fortunato
	1	Língua Estrangeira	45	Cláudia Costa
	1	Cidadania e Mundo Atual	21	Cecília Carvalhais
	1	Tecnologias de Informação e Comunicação	21	Ricardo Bichinho
	1	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30	Ana Galante
	1	Educação Física	30	João Alexandrino
Componente Científica - 66h	1	Matemática Aplicada	45	Nuno Marques
	1	Ciências Naturais	21	Ana Galante
Componente Tecnológica - 825h	1	Nutrição, Higiene e Segurança na Pastelaria e Panificação		
	1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	Clara Amaral
	1	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	Clara Amaral
	1	3328 - Princípios da nutrição	25	Ana Cláudio
	1	8217 - Matérias primas na pastelaria/padaria	25	Maria Patrício
	1	Serviços Práticos de Pastelaria e Panificação		
	1	1749 - Pastelaria/padaria – organização e produção	50	Maria Patrício
	1	4415 - Confeção de massas folhadas	50	Maria Patrício
	1	1750 - Confeção de massas lêvedas de pastelaria	25	Maria Patrício
	1	5302 - Confeção de massas de panificação	50	Maria Patrício
	1	1759 - Confeção de massas cake	25	Maria Patrício
	1	5303 - Confeção de bolos secos	25	Maria Patrício
	1	1751 - Confeção de salgados	25	Maria Patrício
	1	1762 - Confeção de massas especiais de panificação	50	Maria Patrício
	1	1767 - Confeção de batidos pastas e entremeios	25	Maria Patrício
	1	1764 - Confeção de sobremesas	25	Maria Patrício
	1	1765 - Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25	Maria Patrício
	1	1766 - Confeção de gelados e sorvetes	25	Maria Patrício
	1	1770 - Confeção de massas cozidas	25	Maria Patrício
	1	8215 - Confeção de queijadas e tartes	50	Maria Patrício
	1	8216 - Confeção de pastéis	50	Maria Patrício
	1	1771 - Modelagem e decoração em pastelaria	50	Maria Patrício
	1	5306 - Trabalhos em pão	25	Maria Patrício
	1	Integração do Profissional na Pastelaria e Panificação		
	1	8213 - Conduta profissional na restauração	25	José Graça
	1	8214 - Língua inglesa – pastelaria/padaria	25	Cláudia Costa
	1	8218 - Língua inglesa - informação turística da região	25	Cláudia Costa
	1	1772 - Língua francesa – pastelaria/padaria	25	Elsa Monteiro
	1	8212 - Operações de cálculo e unidades de medida	25	Ana Galante
FCT - 210h	1		210	210



Cofinanciado por:



1 Ano CEF - 541099 - Indústrias Alimentares - Pasteleiro/a-/Padeiro/a - Tipo 3 2021.2022

1º Desd.	1º Ano - Carga Horária	1083	1º Ano - Carga Horária com FCT	1293
Componente Sociocultural - 192h	1	Língua Portuguesa	45	Isabel Fortunato
	1	Língua Estrangeira	45	
	1	Cidadania e Mundo Atual	21	Ana Galante
	1	Tecnologias de Informação e Comunicação	21	Ricardo Bichinho
	1	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30	Ana Galante
	1	Educação Física	30	João Alexandrino
Componente Científica - 66h	1	Matemática Aplicada	45	Ana Bom Jesus
	1	Ciências Naturais	21	Ana Galante
Componente Tecnológica - 825h	1	Nutrição, Higiene e Segurança na Pastelaria e Panificação		
	1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	Ana Cláudio
	1	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	Ana Cláudio
	1	3328 - Princípios da nutrição	25	Ana Cláudio
	1	8217 - Matérias primas na pastelaria/padaria	25	Ana Cláudio
	1	Serviços Práticos de Pastelaria e Panificação		
	1	1749 - Pastelaria/padaria – organização e produção	50	Maria Patrício
	1	4415 - Confeção de massas folhadas	50	Maria Patrício
	1	1750 - Confeção de massas lêvedas de pastelaria	25	Maria Patrício
	1	5302 - Confeção de massas de panificação	50	Maria Patrício
	1	1759 - Confeção de massas cake	25	Maria Patrício
	1	5303 - Confeção de bolos secos	25	Maria Patrício
	1	1751 - Confeção de salgados	25	Lídia Figueira
	1	1762 - Confeção de massas especiais de panificação	50	Maria Patrício
	1	1767 - Confeção de batidos pastas e entremeios	25	Maria Patrício
	1	1764 - Confeção de sobremesas	25	Maria Patrício
	1	1765 - Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25	Maria Patrício
	1	1766 - Confeção de gelados e sorvetes	25	Maria Patrício
	1	1770 - Confeção de massas cozidas	25	Maria Patrício
	1	8215 - Confeção de queijadas e tartes	50	Maria Patrício
	1	8216 - Confeção de pastéis	50	Maria Patrício
	1	1771 - Modelagem e decoração em pastelaria	50	Maria Patrício
	1	5306 - Trabalhos em pão	25	Maria Patrício
	1	Integração do Profissional na Pastelaria e Panificação		
	1	8213 - Conduta profissional na restauração	25	José Graça
	1	8214 - Língua inglesa – pastelaria/padaria	25	Marina Flora
	1	8218 - Língua inglesa - informação turística da região	25	Marina Flora
	1	1772 - Língua francesa – pastelaria/padaria	25	Elsa Monteiro
	1	8212 - Operações de cálculo e unidades de medida	25	Ana Cláudio
FCT - 210h	1		210	210



Cofinanciado por:



1 Ano CEF - 541 - Indústrias Alimentares - Pasteleiro/a-/Padeiro/a - Tipo 3 2020.2021

1º Desd.		1º Ano - Carga Horária	1008	1º Ano - Carga Horária com FCT	1218
Componente Sociocultural - 192h	1	Língua Portuguesa	45	Isabel Fortunato	192
	1	Língua Estrangeira	45	Cláudia Braga	
	1	Cidadania e Mundo Atual	21	Cecília Carvalhais	
	1	Tecnologias de Informação e Comunicação	21	Ricardo Bichinho	
	1	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30	Ana Galante	
	1	Educação Física	30	João Alexandrino	
Componente Científica - 66h	1	Matemática Aplicada	45	Ana Bom Jesus	66
	1	Ciências Naturais	21	Ana Galante	
Componente Tecnológica - 750h	1	Nutrição, Higiene e Segurança na Pastelaria e Panificação			100
	1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	Ana Cláudio	
	1	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	Ana Cláudio	
	1	3328 - Princípios da nutrição	25	Ana Cláudio	
	1	8217 - Matérias primas na pastelaria/padaria	25	Ana Cláudio	
	1	Serviços Práticos de Pastelaria e Panificação			
	1	1749 - Pastelaria/padaria – organização e produção	50	Maria Patrício	
	1	4415 - Confeção de massas folhadas	25	Maria Patrício	
	1	1750 - Confeção de massas lêvedas de pastelaria	25	Maria Patrício	
	1	5302 - Confeção de massas de panificação	50	Maria Patrício	
	1	1759 - Confeção de massas cake	25	Maria Patrício	
	1	5303 - Confeção de bolos secos	25	Maria Patrício	
	1	1751 - Confeção de salgados	25	Maria Patrício	
	1	1762 - Confeção de massas especiais de panificação	50	Maria Patrício	
	1	1767 - Confeção de batidos pastas e entremeios	25	Maria Patrício	
	1	1764 - Confeção de sobremesas	25	Maria Patrício	
	1	1765 - Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25	Maria Patrício	
	1	1766 - Confeção de gelados e sorvetes	25	Maria Patrício	
	1	1770 - Confeção de massas cozidas	25	Maria Patrício	
	1	8215 - Confeção de queijadas e tartes	50	Maria Patrício	
	1	8216 - Confeção de pastéis	50	Maria Patrício	
	1	1771 - Modelagem e decoração em pastelaria	50	Maria Patrício	
	1	5306 - Trabalhos em pão	25	Maria Patrício	
	1	Integração do Profissional na Pastelaria e Panificação			
	1	8213 - Conduta profissional na restauração	25	José Graça	
	1	8214 - Língua inglesa – pastelaria/padaria	25	Luísa Leitão	
	1	8212 - Operações de cálculo e unidades de medida	25	Ana Cláudio	
FCT - 210h	1		210		210



Cofinanciado por:



2 Ano CEF - 811311 - Empregado/a de Restaurante/Bar - Tipo 2 2021.2023					
1º Desd.		1º Ano - Carga Horária	1074	1º Ano - Carga Horária com FCT	1074
2º Desd.		2º Ano - Carga Horária	932	2º Ano - Carga Horária com FCT	1142
Componente Sociocultural - 798h	1	Língua Portuguesa	90	Cláudia Braga	798
	2	Língua Portuguesa	102	Cláudia Braga	
	1	Língua Estrangeira	90	Fátima Fiel	
	2	Língua Estrangeira	102	Cláudia Costa	
	1	Cidadania e Mundo Atual	84	Ana Galante	
	2	Cidadania e Mundo Atual	108	Ana Galante	
	1	Tecnologias de Informação e Comunicação	96	Ricardo Bichinho	
	1	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30	Ana Galante	
	1	Educação Física	48	João Alexandrino	
	2	Educação Física	48	João Alexandrino	
Componente Científica - 333h	1	Matemática Aplicada	110	Cláudia Ramos	333
	2	Matemática Aplicada	100	Cláudia Ramos	
	1	Francês	51	Elsa Monteiro	
	2	Francês	72	Elsa Monteiro	
Componente Tecnológica - 875h		Comunicação e Operações no Restaurante Bar			
	1	8218 - Língua inglesa informação turística da região	25	Fátima Fiel	150
	1	8219 - Língua francesa - informação turística da região	25	Elsa Monteiro	
	1	8212 - Operações de cálculo e unidades de medida	25	Ana Cláudio	
	2	8272 - Língua francesa - serviço de restaurante/bar	25	Elsa Monteiro	
	2	8261 - Língua inglesa – serviço de restaurante/bar	25	Cláudia Braga	
	2	10746 - Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	Ana Cláudio	
		Gestão, Turismo e Higiene e Segurança no Restaurante Bar			
	1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	Clara Amaral	225
	1	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	Clara Amaral	
	1	8213 - Conduta profissional na restauração	25	José Graça	
	1	7297 - Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25	Clara Amaral	
	1	7298 - Turismo inclusivo na restauração	25	Clara Amaral	
	2	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	Clara Amaral	
	2	8259 - Princípios de nutrição e dietética	25	Clara Amaral	
	2	3334 - Requisições, controlo de custos e faturação de serviços	25	Clara Amaral	
		Serviços Práticos de Cozinha e Cafetaria			
	1	3299 - Cozinha organização e funcionamento	50	Lídia Figueira	150
	1	8268 - Refeições ligeiras	25	Lídia Figueira	
	2	8269 - Confeções elementares de sala	25	Clara Amaral	
	2	3353 - Serviço de pequenos-almoços	25	Clara Amaral	
	2	8267 - Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25	Clara Amaral	
		Serviços Práticos de Restaurante Bar			
	1	8262 - Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento	50	Clara Amaral	350
	1	8263 - Serviço de restaurante/bar – miseenplace	25	Clara Amaral	
	1	8264 - Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo	50	Clara Amaral	
	1	8265 - Serviço de restaurante – preparação e execução	50	Clara Amaral	
	1	8270 - Técnicas elementares de arte cisória	25	Clara Amaral	
	2	3368 - Preparação e serviço de bebidas simples	25	Clara Amaral	
	2	3337 - Serviço de vinhos	25	Clara Amaral	
	2	8266 - Preparação e serviço de bebidas compostas	50	Clara Amaral	
	2	8271 - Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	José Graça	
FCT - 210h	2		210		210



Cofinanciado por:



1 Ano CEF - 522 Eletricidade e Energia - Eletricista de Instalações - Tipo 2 2022.2024					
1º Desd.		1º Ano - Carga Horária	1074	1º Ano - Carga Horária com FCT	1074
2º Desd.		2º Ano - Carga Horária	882	2º Ano - Carga Horária com FCT	1092
Componente Sociocultural - 798h	1	Língua Portuguesa	90	Patrícia Pereira	798
	2	Língua Portuguesa	102		
	1	Língua Estrangeira	90	Cláudia Costa	
	2	Língua Estrangeira	102		
	1	Cidadania e Mundo Atual	84	Marina Nascimento	
	2	Cidadania e Mundo Atual	108		
	1	Tecnologias de Informação e Comunicação	96	Ricardo Bichinho	
	1	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30	Ana Galante	
	1	Educação Física	48	João Alexandrino	
	2	Educação Física	48		
Componente Científica - 333h	1	Matemática Aplicada	110	Cláudia Ramos	333
	2	Matemática Aplicada	100		
	1	Física e Química	51	Noémia Querido	
	2	Física e Química	72		
Componente Tecnológica - 775h		Higiene e Segurança em Eletricidade			50
	1	6044 - Segurança elétrica	25	Susana Pereira	
	1	6040 - Noções de higiene e segurança no trabalho eletricidade e eletrónica	25	Alda Moreira	
		Instalações de Telecomunicações em Edifícios			250
	2	6102 - Desenho Assistido por Computador - conceitos gerais (CAD) - 2D	25		
	2	6771 - CAD – projeto de esquemas elétricos	25		
	2	10527 - Instalações ITED - introdução	25		
	2	10679 - ITED – análise do projeto e execução da infraestrutura - atualização	25		
	2	6091 - Domótica - generalidades	25		
	2	6769 - Antenas de TV	25		
	2	1198 - Pararaios instalação	25		
	2	6770 - Módulos lógicos programáveis	50		
	2	1204 - Vídeo portaria instalação	25		
		Instalações Elétricas			325
	1	6767 - Técnicas e métodos de medida	25	Alda Moreira	
	1	1192 - Instalações elétricas a tubo	50	Susana Pereira	
	1	1193 - Instalações elétricas a vista e embebidas	50	Susana Pereira	
	1	1194 - Instalações elétricas a calha técnica	50	Fernando Mação	
	1	1196 - Instalações aparelhos de aquecimento	50	Fernando Mação	
	1	1197 - Instalações elétricas coluna montante e entrada	50	Fernando Mação	
	1	1191 - Instalações elétricas a cabo	50	Susana Pereira	
		Mecânica e Força Motriz			200
	1	1195 - Mecanotecnia trabalhos em aço macio	50	Susana Pereira	
	1	6766 - Corrente alternada monofásica e trifásica	25	Susana Pereira	
	1	1200 - Máquinas elétricas estáticas transformadores	25	Susana Pereira	
	2	6768 - Máquinas elétricas rotativas	25		
	2	1183 - Variadores de velocidade - instalação e ensaio	25		
	2	1199 - Automatismos - circuitos de comando e controle	50		
FCT - 210h	2		210		210



Cofinanciado por:



Fundo Social Europeu

1 Ano CEF - 522 Eletricidade e Energia - Eletricista de Instalações - Tipo 2 2020.2022					
1º Desd.		1º Ano - Carga Horária	1024	1º Ano - Carga Horária com FCT	1024
2º Desd.		2º Ano - Carga Horária	882	2º Ano - Carga Horária com FCT	1092
Componente Sociocultural - 798h	1	Língua Portuguesa	90	Cláudia Braga	798
	2	Língua Portuguesa	102	Cláudia Braga	
	1	Língua Estrangeira	90	Fátima Fiel	
	2	Língua Estrangeira	102	Fátima Fiel	
	1	Cidadania e Mundo Atual	84	Marina Nascimento	
	2	Cidadania e Mundo Atual	108	Marina Nascimento	
	1	Tecnologias de Informação e Comunicação	96	Ricardo Bichinho	
	1	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30	Ana Galante	
	1	Educação Física	48	João Alexandrino	
	2	Educação Física	48	João Alexandrino	
Componente Científica - 333h	1	Matemática Aplicada	110	Ana Cunha	333
	2	Matemática Aplicada	100	Cláudia Ramos	
	1	Física e Química	51	Noémia Querido	
	2	Física e Química	72	Noémia Querido	
Componente Tecnológica - 775h		Higiene e Segurança em Eletricidade			
	1	6044 - Segurança elétrica	25	Susana Pereira	50
	1	6040 - Noções de higiene e segurança no trabalho eletricidade e eletrónica	25	Alda Moreira	
		Instalações de Telecomunicações em Edifícios			
	2	6102 - Desenho Assistido por Computador - conceitos gerais (CAD) - 2D	25	Alda Moreira	200
	2	6771 - CAD – projeto de esquemas elétricos	25	Alda Moreira	
	2	6085 - Instalações ITED generalidades	25	Nuno Batista	
	2	6091 - Instalações ITED Domótica generalidades	25	Nuno Batista	
	2	6096 - Instalações ITUR generalidades	25	Nuno Batista	
	2	6769 - Antenas de TV	25	Nuno Batista	
	2	1198 - Pararaios instalação	25	Nuno Batista	
	2	1204 - Vídeo portaria instalação	25	Nuno Batista	
		Instalações Elétricas			
	1	6767 - Técnicas e métodos de medida	25	Nuno Batista	325
	1	1192 - Instalações elétricas a tubo	50	Nuno Batista	
	1	1193 - Instalações elétricas a vista e embebidas	50	Nuno Batista	
	1	1194 - Instalações elétricas a calha técnica	50	Nuno Batista	
	1	1196 - Instalações aparelhos de aquecimento	50	Nuno Batista	
	1	1197 - Instalações elétricas coluna montante e entrada	50	Nuno Batista	
	2	1191 - Instalações elétricas a cabo	50	Nuno Batista	
		Mecânica e Força Motriz			
	1	1195 - Mecanotecnia trabalhos em aço macio	50	Susana Pereira	200
	1	6766 - Corrente alternada monofásica e trifásica	25	Susana Pereira	
	1	1200 - Máquinas elétricas estáticas transformadores	25	Susana Pereira	
	2	6768 - Máquinas elétricas rotativas	25	Susana Pereira	
	2	1183 - Variadores de velocidade - instalação e ensaio	25	Susana Pereira	
	2	1199 - Automatismos - circuitos de comando e controle	50	Susana Pereira	
FCT - 210h	2		210		210