

Agrupamento de Escolas Júlio Dantas



Oferta Formativa Secundário 2023/2024

Largo Prof. Egas Moniz, Apartado 302
8601-904 Lagos

www.aeid.pt / Email: info@aejd.pt

Telefone: 282 770 990

Índice

Ensino de Nível Secundário	3
Cursos Científico - Humanísticos	4
Curso de Ciências e Tecnologias	5
Curso de Ciências Socioeconómicas	6
Curso de Artes Visuais	7
Curso de Línguas e Humanidades	8
Cursos de Certificação Profissional	9
Curso Profissional T. Restauração Bar	10
Curso Profissional T. Cozinha/ Pastelaria	11
Curso Profissional T. Pastelaria / Padaria	12
Curso Profissional T. de Gestão	13
Curso Profissional T. Turismo	14
Curso Profissional T. Análise Laboratorial	15
Curso Profissional T. Auxiliar de Saúde	16
Curso Profissional T. de Desporto	17
Curso Profissional T. de Ação Educativa (antigo Apoio à Infância)	18
Curso Profissional T. de Design de Moda	19
Curso Profissional T. Multimédia	20
Curso Profissional T. Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	21
Curso Profissional Programador/a de Informática	22

Ensino de Nível Secundário



Cursos Científico - Humanísticos

Cursos vocacionados para prosseguimento de estudos a nível superior

Natureza e Organização

Os cursos científico-humanísticos constituem uma oferta educativa vocacionada para o prosseguimento de estudos de nível superior (universitário ou politécnico). Destinam-se a alunos que tenham concluído o 9.º ano de escolaridade ou equivalente.

Têm a duração de 3 anos letivos, correspondentes aos 10.º, 11.º e 12.º anos de escolaridade.

Conferem um diploma de conclusão do Ensino Secundário (12º ano), bem como o nível 3 de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações (QNQ).

Cursos

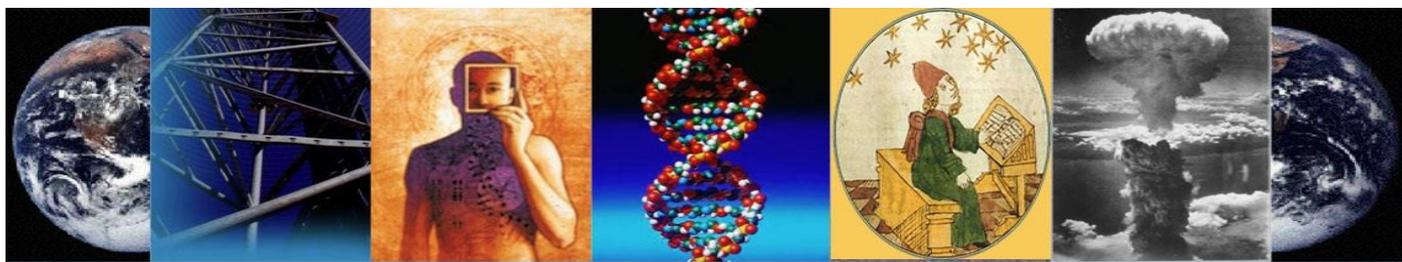
Curso de Ciências e Tecnologias;
Curso de Ciências Socioeconómicas;
Curso de Línguas e Humanidades;
Curso de Artes Visuais.



Exames

Os alunos realizam dois exames nacionais a duas disciplinas bienais da componente da formação específica no 11.º ano e dois exames trienais de no 12.º, sendo um de Português e outro da formação específica.





Curso de Ciências e Tecnologias

Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Semanal ^{a)} (x 45 minutos)			
		10.º	11.º	12.º	
Geral	Português	4	4	5	
	Língua Estrangeira I, II ou III ^{b)}	4	4	-	
	Filosofia	4	4	-	
	Educação Física	4	4	4	
Subtotal		16	16	9	
Específica (para mais informações sobre as opções de 12.º ano consultar o site do AEJD)	Matemática A	6	6	6	
	Opções ^{c)} Física e Química A Biologia e Geologia Geometria Descritiva A Disciplina de permuta *	6 ou 7 6 ou 7	6 ou 7 6 ou 7	- - - -	
	Opções ^{d)} Biologia Física Química Geologia	-	-	4	
	Opções ^{e)} ** Psicologia ^{f)} Aplicações Informáticas B ^{f)} Língua Estrangeira I, II ou III ^{f)} Disciplina de permuta *** Oferta de escola ^{g)}	-	-	4	
	Subtotal		18	18	14
		Educação Moral e Religiosa ^{h)}	2	2	2
TOTAL		34 a 36	34 a 36	23 a 25	

a) Carga horária semanal como referência;

b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. No caso de o aluno iniciar uma língua, tomando em conta as disponibilidades da escola, pode cumulativamente dar continuidade à Língua Estrangeira I como disciplina facultativa, com aceitação expressa do acréscimo de carga horária. O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação.;

c) O aluno escolhe duas disciplinas bienais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções c);

d) e e) O aluno escolhe duas disciplinas anuais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções d);

f) O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação. Como segunda opção o aluno pode escolher uma disciplina do grupo da alínea d) ou da alínea e) ou ainda de outros cursos;

g) Disciplina de oferta de escola, no âmbito da sua autonomia curricular;

h) Disciplina de frequência facultativa.

* Disciplina de permuta de acordo com Anexo VI da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto, (Vide página 23)

** Disciplina de permuta de acordo com Anexo VII da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto (Vide página 23)



Curso de Ciências Socioeconómicas

Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Semanal ^{a)} (x 45 minutos)			
		10.º	11.º	12.º	
Geral	Português	4	4	5	
	Língua Estrangeira I, II ou III ^{b)}	4	4	-	
	Filosofia	4	4	-	
	Educação Física	4	4	4	
Subtotal		16	16	8	
Específica (para mais informações sobre as opções de 12.º ano consultar o site do AEJD)	Matemática A	6	6	6	
	Opções ^{c)} Economia A Geografia A História B Disciplina de permuta *	6 ou 7 6 ou 7	6 ou 7 6 ou 7	- - - -	
	Opções ^{d)} Economia C Geografia C Sociologia	-	-	4	
	Opções ^{e)} Psicologia B ^{f)} Aplicações Informáticas B ^{f)} Língua Estrangeira I, II ou III ^{f)} Disciplina de permuta ** Oferta de escola ^{g)}	-	-	4	
	Subtotal		18	18	14
		Educação Moral e Religiosa ^{h)}	2	2	2
TOTAL		34 a 36	34 a 36	23 a 25	

a) Carga horária semanal como referência;

b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. No caso de o aluno iniciar uma língua, tomando em conta as disponibilidades da escola, pode cumulativamente dar continuidade à Língua Estrangeira I como disciplina facultativa, com aceitação expressa do acréscimo de carga horária. O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação.;

c) O aluno escolhe duas disciplinas bienais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções c);

d) e e) O aluno escolhe duas disciplinas anuais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções d);

f) O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação. Como segunda opção o aluno pode escolher uma disciplina do grupo da alínea d) ou da alínea e) ou ainda de outros cursos;

g) Disciplina de oferta de escola, no âmbito da sua autonomia curricular;

h) Disciplina de frequência facultativa.

* Disciplina de permuta de acordo com Anexo VI da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto, (Vide página 23)

** Disciplina de permuta de acordo com Anexo VII da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto (Vide página 23)



Curso de Artes Visuais

Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Semanal (x 45 minutos) ^{a)}			
		10.º	11.º	12.º	
Geral	Português	4	4	5	
	Língua Estrangeira I, II ou III ^{b)}	4	4	-	
	Filosofia	4	4	-	
	Educação Física	4	4	4	
Subtotal		16	16	8	
Específica (para mais informações sobre as opções de 12.º ano consultar o site do AEJD)	Desenho A	6	6	6	
	Opções ^{c)} Geometria Descritiva A Matemática B História da Cultura e das Artes Disciplina de permuta [*]	6 ou 7 6 ou 7	6 ou 7 6 ou 7	- - - -	
	Opções ^{d)} Oficina de Artes Oficina Multimédia B Oficina Design	-	-	4	
	Opções ^{e)} Psicologia B ^{f)} Aplicações Informáticas B ^{f)} Língua Estrangeira I, II ou III ^{f)} Disciplina de permuta ^{**} Oferta de escola ^{g)}	-	-	4	
	Subtotal		18	18	14
		Educação Moral e Religiosa ^{h)}	2	2	2
	TOTAL		34 a 36	34 a 36	23 a 25

a) Carga horária semanal como referência;

b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. No caso de o aluno iniciar uma língua, tomando em conta as disponibilidades da escola, pode cumulativamente dar continuidade à Língua Estrangeira I como disciplina facultativa, com aceitação expressa do acréscimo de carga horária. O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação.;

c) O aluno escolhe duas disciplinas bienais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções c);

d) e e) O aluno escolhe duas disciplinas anuais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções d);

f) O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação. Como segunda opção o aluno pode escolher uma disciplina do grupo da alínea d) ou da alínea e) ou ainda de outros cursos;

g) Disciplina de oferta de escola, no âmbito da sua autonomia curricular;

h) Disciplina de frequência facultativa.

* Disciplina de permuta de acordo com Anexo VI da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto, (Vide página 23)

** Disciplina de permuta de acordo com Anexo VII da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto (Vide página 23)



Curso de Línguas e Humanidades

Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Semanal (x 45 minutos) ^{a)}		
		10.º	11.º	12.º
Geral	Português	4	4	5
	Língua Estrangeira I, II ou III ^{b)}	4	4	-
	Filosofia	4	4	-
	Educação Física	4	4	4
Subtotal		16	16	9
Específica (para mais informações sobre as opções de 12.º ano consultar o site do AEJD)	História A	6	6	6
	<u>Opções ^{c)}</u> Geografia A Língua Estrangeira I, II ou III Matemática Aplicada às Ciências Sociais Literatura Portuguesa Disciplina de permuta *	6 6	6 6	- - - -
	<u>Opções ^{d)}</u> Filosofia A Geografia C Língua Estrangeira I, II ou III Literaturas de Língua Portuguesa Psicologia B Sociologia	-	-	4
	<u>Opções ^{e)}</u> Aplicações Informáticas B ^{f)} Ciência Política ^{f)} Clássicos da Literatura ^{f)} Direito ^{f)} Economia C ^{f)} Disciplina de permuta ** Oferta de escola ^{g)}	-	-	4
Subtotal		18	18	14
	Educação Moral e Religiosa ^{h)}	2	2	2
TOTAL		34 a 36	34 a 36	23 a 25

a) Carga horária semanal como referência;

b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. No caso de o aluno iniciar uma língua, tomando em conta as disponibilidades da escola, pode cumulativamente dar continuidade à Língua Estrangeira I como disciplina facultativa, com aceitação expressa do acréscimo de carga horária. O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação.;

c) O aluno escolhe duas disciplinas bienais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções c);

d) e e) O aluno escolhe duas disciplinas anuais, sendo uma delas obrigatoriamente do conjunto de opções d);

f) O agrupamento pretende oferecer Italiano de iniciação. Como segunda opção o aluno pode escolher uma disciplina do grupo da alínea d) ou da alínea e) ou ainda de outros cursos;

g) Disciplina de oferta de escola, no âmbito da sua autonomia curricular;

h) Disciplina de frequência facultativa.

* Disciplina de permuta de acordo com Anexo VI da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto, (Vide página 23)

** Disciplina de permuta de acordo com Anexo VII da Portaria n.º 226-A/2018 de 7 de Agosto (Vide página 23)

Cursos De Certificação Profissional

A abertura destes cursos depende do número de inscritos e de aprovação superior.

Os cursos profissionais, de dupla certificação, duram 3 anos letivos e têm uma estrutura curricular organizada por módulos/UFCDs, o que permite maior flexibilidade e respeito pelos teus ritmos de aprendizagem.

Estes cursos culminam com a apresentação de um projeto, designado por Prova de Aptidão Profissional (PAP), no qual demonstrarás as competências e saberes que desenvolveste ao longo da formação.

Após a conclusão, com aproveitamento, de um Curso Profissional obténs o diploma do ensino secundário e uma certificação profissional, conferindo o nível 4 de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações.

Poderás, ainda, prosseguir estudos de nível superior:

- realizando as provas de ingresso para o Ensino superior, ou
 - através do concurso especial de ingresso no Ensino superior para titulares de cursos de dupla certificação (decreto-Lei n.º 11/2020 de 2 de abril)
- <https://www.dges.gov.pt/pt/pagina/aceso-ao-ensino-superior-para-diplomados-de-vias-profissionalizantes>





Curso P. T. RESTAURANTE/BAR

CURSO: 811 184

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Economia	200
Psicologia	100
Matemática	200
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Tecnologia Alimentar	100
Gestão e Controlo	225
Serviços de Restaurante/Bar	725
Comunicar em Língua estrangeira	100
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3250
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de Saída

Técnico de Restaurante-Bar é o profissional apto a planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais:

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



Curso P. T. COZINHA / PASTELARIA

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Economia	200
Psicologia	100
Matemática	200
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Tecnologia Alimentar	100
Gestão e Controlo	200
Serviços de Cozinha/Pastelaria	825
Comunicar em Francês	75
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3300
Educação Moral Religiosa	81

^{b)} No agrupamento a oferta é de Inglês continuação ou Espanhol de Iniciação.

Perfil de Saída

Técnico/a de cozinha/pastelaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições através das mais variadas técnicas num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Atividades principais

- Confeccionar iguarias de cozinha regional, nacional e internacional: sopas, cremes, entradas acepipes, pratos principais sobremesas e doces variados;
- Executar serviços especiais (banquetes e buffets);
- Gerir a organização das tarefas de limpeza dos equipamentos e instalações;
- Zelar pelo cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;



Curso P. Pastelaria / Padaria

CURSO: 811347

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Economia	200
Matemática	200
Psicologia	100
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Tecnologia Alimentar	75
Gestão e Controlo	150
Comunicar em Língua Estrangeira	75
Serviços Específicos de Pastelaria/Padaria	800
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3200
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de Saída

Técnico/a de pastelaria/padaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica, coordena e executa as atividades de produção de pastelaria/padaria, em unidades de produção integrados ou não em unidades hoteleiras e dirige os trabalhos de pastelaria/padaria. Colabora na organização, no planeamento e na preparação e confeção de produtos de pastelaria/padaria, através das mais variadas técnicas num enquadramento de especialidade.

Atividades principais

- Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria em função da programação de produção estabelecida.
- Confeccionar pão e produtos afins em função da programação de produção estabelecida.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria.



Curso P. Técnico Gestão

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Economia	200
Matemática	300
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Gestão	466
Contabilidade e Fiscalidade	419
Direito das Organizações	121
Cálculo Financeiro e Estatística Aplicada	94
Formação em contexto de trabalho	600
Total de Horas / Curso	3200
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de Saída

O técnico de Gestão é o profissional qualificado que exerce competências no âmbito da gestão das organizações, apto a colaborar nos aspectos organizativos, operacionais e financeiros dos diversos departamentos de uma unidade económica/serviço público, com capacidade para a tomada de decisões com base em objectivos previamente definidos pela administração/direcção.

Atividades principais

- Receber, verificar, registar e arquivar documentação;
- Elaborar e expedir documentação;
- Colaborar no apoio à administração/direcção; Aplicar a legislação laboral;
- Processar salários; Gerir stocks;
- Colaborar com o departamento de compras;
- Gerir carteiras de clientes;
- Colaborar na realização de campanhas publicitárias;
- Colaborar no desenvolvimento de estratégias de marketing;
- Classificar e contabilizar documentos;
- Colaborar na elaboração de demonstrações financeiras e relatórios de gestão;
- Analisar a informação económica e contabilística normalizada;
- Colaborar na elaboração do plano de atividades, orçamentos e contas anuais;
- Assegurar os procedimentos e obrigações fiscais;
- Controlar os fluxos de tesouraria;



Curso P. Técnico TURISMO

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Geografia	200
História da Cultura e das Artes	200
Matemática	100
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Comunicar em Alemão	168
Turismo— Informação e Animação Turística	374
Técnicas de Comunicação em Acolhimento Turístico	224
Operações Técnicas em Empresas Turísticas	334
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3200
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de Saída

O Técnico de Turismo é o profissional que executa serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de recepção e acolhimento em unidades turísticas.

Atividades Principais:

- Desenvolver os serviços de informação, organização e animação de eventos em empresas de turismo;
 - * prestar informações de carácter turístico sobre o país e sobre o local onde se encontra;
 - *organizar e acompanhar programas de animação;
 - *organizar eventos, conferências e programas especiais para grupos;
 - *proceder ao atendimento e acompanhamento de clientes, identificando as suas necessidades e orientando as suas escolhas;
- Executar serviços em agências de viagens.
- Executar os serviços de recepção e acolhimento em unidades turísticas.



Curso P. T. Análise Laboratorial

CURSO: 524 082

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (a) (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Matemática	300
Física e Química	200
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Química Aplicada	275
Tecnologia Química	225
Qualidade, Segurança e Ambiente	150
Análises Químicas	600
Formação em Contexto de Trabalho na Empresa	600
Total de Horas / Curso	3350
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de Saída

- Realizar análises e/ou ensaios químicos, físicos e microbiológicos de acordo com o(s) método(s) analítico(s) mais adequado(s), garantindo a fiabilidade dos resultados.

Atividades Principais

- Analisar as instruções que acompanham cada um dos trabalhos a realizar.
- Preparar os materiais e equipamentos necessários à realização de análises e/ou ensaios, tendo em conta a natureza e os objetivos do trabalho.
- Realizar análises e/ou ensaios químicos, físicos e microbiológicos, de acordo com o estabelecido.
- Avaliar os resultados das análises e/ou ensaios realizados, detetando e comunicando as anomalias/desvios relativamente ao estabelecido, caso existam.
- Elaborar relatórios, efetuando cálculos e registando em tabelas e gráficos os dados relativos às operações de controlo dos ensaios realizados.
- Providenciar para que o equipamento esteja em boas condições de utilização.



Curso P. T. AUXILIAR SAÚDE

CURSO: 729 281

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (a) (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Física e Química	150
Biologia	150
Matemática	200
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Saúde	350
Gestão e Organização dos Serviços e Cuidados de Saúde	200
Comunicação e Relações Interpessoais	175
Higiene, Segurança e Cuidados Gerais	450
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3275
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de saída

O Técnico Auxiliar de Saúde é o profissional qualificado apto a prestar apoio em serviços de saúde, sob a direcção e supervisão de um Técnico Superior de Saúde, intervindo na assistência ao utente, visando a promoção do seu bem-estar.

Actividades principais:

- Colaborar, sob supervisão técnica, na prestação de cuidados de higiene e conforto aos doentes;
- Proceder ao acompanhamento e transporte de doentes em camas, macas, cadeiras de rodas ou a pé, dentro e fora do estabelecimento;
- Auxiliar nas tarefas de alimentação no sector respetivo, nomeadamente preparar refeições ligeiras e distribuir dietas, do regime geral e terapêuticas;
- Preparar o material para a esterilização;
- Ajudar nas tarefas de recolha de material para análise;
- Velar pela manutenção do material utilizado nos cuidados prestados aos doentes;
- Proceder à receção, arrumação e distribuição de roupas lavadas e à recolha de roupas sujas e suas entregas;
- Assegurar a manutenção das condições de higiene nos respectivos locais de trabalho;
- Proceder ao transporte, distribuição e entrega de documentos, materiais e equipamentos, dentro ou fora dos serviços;
- Proceder à carga, descarga e arrumação de materiais e equipamentos;



Curso P. T. de DESPORTO

CURSO: 813 353
 PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Estudo do Movimento	200
Matemática	200
Psicologia	100
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Teoria do Desporto	250
Desportos Coletivos	325
Desportos Individuais	275
Fitness e Musculação	350
Formação em Contexto de Trabalho na Empresa	600
Total de Horas / Curso	3300
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de saída

Participar no planeamento, na organização e no desenvolvimento do treino de modalidades desportivas, individuais ou coletivas, bem como organizar e dinamizar atividades físicas e desportivas em contexto de ocupação de tempos livres, animação e lazer.

Atividades Principais

- Elaborar o plano anual de preparação em colaboração com os técnicos de grau superior responsáveis pela modalidade desportiva.
- Coadjuvar na preparação e organização das sessões de treino.
- Orientar, com supervisão de um técnico de grau superior, as sessões de treino com vista ao aperfeiçoamento dos praticantes na modalidade desportiva, promovendo o cumprimento das regras da modalidade e das regras de disciplina.
- Organizar a participação e orientar os praticantes em competição, com supervisão de um técnico de grau superior. Colaborar na avaliação dos resultados das sessões de treino em função da sua adequação aos objetivos estabelecidos, sob supervisão de um técnico de grau superior.
- Participar, sob supervisão de um técnico de grau superior, no planeamento e coadjuvar na implementação de atividades, individuais ou de grupo, de melhoria da aptidão física, no âmbito do treino desportivo.
- Participar na conceção e implementação de programas de atividades físicas e desportivas em contexto de animação e de ocupação de tempos livres.



Curso P. T. AÇÃO EDUCATIVA

CURSO: 761 175 (ANTIGO APOIO À INFÂNCIA)
 PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Psicologia	200
Sociologia	200
Matemática	100
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Saúde Infantil	250
Expressão Plástica	225
Exp. Corporal Dramática e Musical	200
Técnica Pedagógica e Intervenção Educativa	425
☑Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3200
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de Saída

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

Atividades Principais

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



Curso P. T. DESIGN de MODA

CURSO: 542 107
PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
História da Cultura e das Artes	200
Geometria Descritiva	200
Matemática	100
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Tecnologias de Materiais	175
Design de Moda	500
Tecnologias Produtivas	450
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3225
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de Saída

O Técnico de Design de Moda é um profissional que executa projetos de criação de novos produtos de vestuário e /ou acessórios e desenvolve produtos já existentes destinados à confecção em série e por medida, tendo em conta as tendências de moda nacional e internacional, os padrões de qualidade e as tendências de venda, entre outros.

Atividades Principais

- Estudar as tendências de moda nacional e internacional, nomeadamente, em termos de design, cor e características das matérias - primas e acessórios;
- Recolher, na área da confecção por medida, as informações relativas ao perfil do cliente, nomeadamente, os seus gostos e preferências, e o contexto em que o modelo de vestuário vai ser usado;
- Selecionar as matérias-primas, cores e os acessórios do modelo;
- Esboçar modelos de vestuário
- Desenhar modelos de vestuário e /ou acessórios, manual ou informaticamente, traçando os seus elementos constituintes;
- Participar na elaboração de fichas técnicas com informações relativas à definição do modelo, nomeadamente, o traçado, a matéria-prima, a gama de cores, as medidas, o tipo de fechos, botões e outros acessórios, os forros e as costuras;
- Apresentar o modelo de vestuário e /ou o seu protótipo aos responsáveis pela empresa ou cliente e proceder a eventuais adaptações;
- Participar na organização da exposição da coleção de vestuário, com vista ao seu lançamento



Curso P. T. de MULTIMÉDIA

PLANO DE ESTUDOS

CURSO: 213 006

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
História da Cultura e das Artes	200
Física	100
Matemática	200
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Sistema de Informação	375
Técnicas Multimédia	600
Projeto e Produção Multimédia	125
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3200
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de saída

O **Técnico de Multimédia** é um profissional qualificado apto a exercer profissões ligadas ao desenho e produção digital de conteúdos multimédia e a desempenhar tarefas de carácter técnico e artístico com vista à criação de soluções interativas de comunicação.

Atividades Principais

- Criar e tratar sons e imagens, fixas e animadas, para incorporar em produtos multimédia, utilizando programas informáticos específicos.
- Desenvolver animações a 2 e 3 dimensões (2D e 3D) através de processos de modelagem e rendering, utilizando as -ferramentas informáticas adequadas.
- Captar e editar imagens animadas em plataforma digital, utilizando o equipamento e software adequados, tendo em conta o projeto de vídeo a desenvolver.
- Captar e editar som em plataforma digital, utilizando o equipamento, software e fontes sonoras prégravadas apropriados, tendo em conta o áudio a produzir.



Curso P. T. GESTÃO e PROGRAMAÇÃO de SISTEMAS INFORMÁTICOS

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (a) (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Matemática	300
Física e Química	200
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Sistemas Operativos	134
Arquitectura de Computadores	142
Redes de Comunicação	235
Programação e Sistemas de Informação	589
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3200
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de saída

O Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos é o profissional qualificado que, de uma forma autónoma ou integrado numa equipa, realiza atividades de conceção, especificação, projeto, implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas informáticos e de tecnologias de processamento e transmissão de dados e informações.

Atividades Principais

- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de computadores isolados ou inseridos numa rede local;
- Instalar configurar e efetuar a manutenção de periféricos de computadores ou de uma rede local;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de estruturas e equipamentos de redes locais;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de sistemas operativos cliente e servidor;
- Implementar e efetuar a manutenção de políticas de segurança em sistemas informáticos;



Curso P. Programador/a de Informática

PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (a) (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Matemática	300
Física e Química	200
Subtotal	500
Componente de Formação Tecnológica	
Arquitetura e Sistemas Operativos	175
Técnicas e Linguagens de Programação	400
Desenvolvimento Web	175
Redes de Computadores e Serviços	225
Projeto e Desenvolvimento de Software	175
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total de Horas / Curso	3200
Educação Moral Religiosa	81

b) No agrupamento a oferta é de Inglês de continuação ou Espanhol de iniciação

Perfil de saída

O Programador de Informática é um técnico capaz de efetuar a análise de sistemas, a gestão de base de dados, desenvolver aplicações e proceder à instalação e manutenção de equipamentos e aplicações informáticas de escritório, utilitários e de gestão, assegurando a otimização do seu funcionamento e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

Atividades Principais

- Proceder ao desenvolvimento de aplicações informáticas, tendo em conta as necessidades dos utilizadores e as linguagens técnicas apropriadas.
- Programar aplicações informáticas de gestão e organização, utilizando diferentes tipos de linguagens de programação;
- Analisar e gerir base de dados, de acordo com as técnicas de análise de sistemas de informação e utilizando a linguagem de programação adequada;
- Produzir representações claras e úteis de informações que levem a decisões práticas; ex.: fazer análise de grandes quantidades de informação, produzindo visualizações gráficas interativas, acessíveis com um browser. Desenvolver aplicações que funcionem entre o cliente e o servidor, para a web e baseadas em serviços; como exemplos temos desde as redes sociais até comércio online.

NOTAS

**Escola Secundária Júlio Dantas
Sede do Agrupamento**

Largo Prof. Egas Moniz, Apartado 302 8601-904 Lagos
Portugal

Telefone: 282 770 990

www.aeid.pt

Email: info@aeid.pt

Escola Básica Tecnopolis

Rua Dom Gaspar de Leão, Apartado 145 8601-902 Lagos
Telefone: 282 244 430

Escolas do Primeiro Ciclo e Jardins de Infância

Escola Básica do 1.º ciclo, com Jardim de Infância, de Santa Maria
Telefone: 282 780 130

Escola Básica do 1.º ciclo do Bairro Operário
Telefone: 282 770 180

Centro Escolar da Luz
Telefone: 282780140