

CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	Carga horária semanal (x 45 minutos)		
	10º	11º	12º
GERAL			
Português	4	4	5
Língua Estrangeira I, II ou III	4	4	---
Filosofia	4	4	---
Educação Física	4	4	4
ESPECÍFICA			
Matemática A	6	6	6
Escolher 2 disciplinas:			
Física e Química A	7	7	---
Biologia e Geologia	7	7	---
Geometria Descritiva A	6	6	---
Escolher 2 disciplinas:*			
a) Biologia	---	---	4
Física	---	---	4
Química	---	---	4
Geologia	---	---	4
b) Em função do Projeto Educativo	---	---	4
* 1 delas obrigatoriamente do conjunto a) de opções			
EMRC (opcional)	(2)	(2)	(2)

4 EXAMES NACIONAIS:

- 11º ANO:
2 Disciplinas bienais específicas
OU
1 Disciplina bienal específica
Filosofia
- 12º ANO:
Matemática A
Português

CERTIFICAÇÃO:

- DIPLOMA DO 12º ANO;
→ NÍVEL 3 DO QNQ.

CURSOS SUPERIORES RELACIONADOS:

Agronomia; Biologia; Bioquímica; Ciências do Desporto; Ciências do Mar; Ciências Geofísicas; Enfermagem; Engenharia (nas várias vertentes); Farmácia; Física; Geologia; Informática; Matemática; Medicina; Medicina Veterinária; Psicologia; Química, entre outros.

CIÊNCIAS SOCIOECONÓMICAS

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	Carga horária semanal (x 45 minutos)		
	10º	11º	12º
GERAL			
Português	4	4	5
Língua Estrangeira I, II ou III	4	4	---
Filosofia	4	4	---
Educação Física	4	4	4
ESPECÍFICA			
Matemática A	6	6	6
Escolher 2 disciplinas:			
Economia A	6	6	---
Geografia A	6	6	---
História B	6	6	---
Escolher 2 disciplinas *			
a) Economia C	---	---	4
Geografia C	---	---	4
Sociologia	---	---	4
b) Em função do Projeto Educativo	---	---	4
* 1 delas obrigatoriamente do conjunto a) de opções			
EMRC (opcional)	(2)	(2)	(2)

4 EXAMES NACIONAIS:

- 11º ANO:
2 Disciplinas bienais específicas
OU
1 Disciplina bienal específica
Filosofia
- 12º ANO:
Matemática A
Português

CERTIFICAÇÃO:

- DIPLOMA DO 12º ANO;
→ NÍVEL 3 DO QNQ.

CURSOS SUPERIORES RELACIONADOS:

Economia; Finanças; Gestão; Gestão de Empresas; Gestão de Marketing; Gestão de Recursos Humanos; Gestão e Administração Pública; Matemática Aplicada à Economia e à Gestão; Sociologia, entre outros.

LÍNGUAS E HUMANIDADES

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	Carga horária semanal (x 45 minutos)		
	10º	11º	12º
GERAL			
Português	4	4	5
Língua Estrangeira I, II ou III	4	4	---
Filosofia	4	4	---
Educação Física	4	4	4
ESPECÍFICA			
História A	6	6	6
Escolher 2 disciplinas:			
Geografia A	6	6	---
Latim A	6	6	---
Líng. Estrangeira I, II ou III	7	7	---
Literatura Portuguesa	6	6	---
Matemática Aplicada às Ciências Sociais	6	6	---
Escolher 2 disciplinas:*			
a) Filosofia A	---	---	4
Geografia C	---	---	4
Latim B	---	---	4
Líng. Estrangeira I, II ou III	---	---	4
Literaturas de Língua Portuguesa	---	---	4
Psicologia B	---	---	4
Sociologia	---	---	4
b) Em função do Projeto Educativo	---	---	4
* 1 delas obrigatoriamente do conjunto a) de opções			
EMRC (opcional)	(2)	(2)	(2)

4 EXAMES NACIONAIS:

- 11º ANO:
2 Disciplinas bienais específicas
OU
1 Disciplina bienal específica
Filosofia.
- 12º ANO:
História A
Português

CERTIFICAÇÃO:

- DIPLOMA DO 12º ANO;
→ NÍVEL 3 DO QNQ.

CURSOS SUPERIORES RELACIONADOS:

Ciência Política; Ciências da Comunicação; Direito; Filosofia; Geografia; História; Línguas, Literaturas e Culturas; Psicologia; Relações Internacionais; Sociologia; Tradução, entre outros.

CRIAR FUTUROS



ENSINO SECUNDÁRIO

OFERTA EDUCATIVA* 2013/2014

* sujeita a aprovação pela DGEstE

Sede: Escola Secundária Frei Rosa Viterbo

Rua Luís de Camões - 3560-184 Sátão

Telefone: 232 980 100

Fax: 232 980 107

www.escolasdesatao.pt

CURSOS PROFISSIONAIS

TÉCNICO DE MULTIMÉDIA

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CICLO DE FORMAÇÃO
SOCIOCULTURAL	
Português	320h
Inglês	220h
Área de Integração	220h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
Educação Física	140h
CIENTÍFICA	
História da Cultura e das Artes	200h
Matemática	100h
Física	100h
TÉCNICA	
Sistema de Informação	210h
Design, Comunicação e Audiovisuais	350h
Técnicas de Multimédia	480h
Projeto e Produção Multimédia	140h
Formação em Contexto de Trabalho	420h
TOTAL DE HORAS	3100h

SAÍDA PROFISSIONAL:

Técnico/a de MULTIMÉDIA

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. 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:

- Conceber/ Desenvolver produtos multimédia interativos;
- Captar, digitalizar e tratar imagens, som e texto;
- Editar conteúdos com vista à criação de soluções de comunicação (informativas e lúdicas);
- Integrar conteúdos utilizando ferramentas de autor;
- Programar aplicações multimédia;
- Animar objetos para aplicações;
- Desenhar conteúdos multimédia.

CERTIFICAÇÃO:

- DIPLOMA DO 12º ANO;
- NÍVEL 4 DO QUADRO NACIONAL DE QUALIFICAÇÕES.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

VARIANTE: COZINHA-PASTELARIA

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CICLO DE FORMAÇÃO
SOCIOCULTURAL	
Português	320h
Inglês	220h
Área de Integração	220h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
Educação Física	140h
CIENTÍFICA	
Economia	200h
Matemática	200h
Psicologia	100h
TÉCNICA	
Tecnologia Alimentar	140h
Gestão e Controlo	140h
Comunicar em Francês	90h
Serviços de Cozinha-Pastelaria	810h
Formação em Contexto de Trabalho	420h
TOTAL DE HORAS	3100h

SAÍDA PROFISSIONAL:

Técnico/a de COZINHA-PASTELARIA:

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 confeciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Atividades principais:

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço;
- Preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições;
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- Preparar/confecionar fundos, molhos e guarnições;
- Preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Implementar as normas de autocontrolo e HACCP;
- Gerir e controlar os custos de produção;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.

Para mais informações: www.anqep.gov.pt