ANEXO XVI

ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES LETIVAS

2025-2029

ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES LETIVAS

O contexto de pandemia, que ainda atravessamos, exige um planeamento do ano letivo sustentado em alguma incerteza, mas pensado numa base de recuperação das aprendizagens, fruto dos últimos confinamentos.

Nenhum aluno deve ficar para trás e por isso tudo foi pensado numa lógica de suavizar as desigualdades acentuadas pelos tempos pandémicos, tão desafiantes para todos, em especial, para as comunidades educativas. Pelo exposto, a ESIC continuará a enfrentar os desafios encontrando soluções e caminhos para que as aprendizagens aconteçam sem sobressaltos priorizando as competências do perfil dos alunos à saída da escolaridade obrigatória, as aprendizagens essenciais e a educação para a cidadania.

REGIMES DO ENSINO APRENDIZAGEM

Respeitando as orientações dos normativos em vigor, deverão ser equacionados três regimes do ensino e aprendizagem:

Regime Presencial

"Regime presencial, aquele em que o processo de ensino e aprendizagem é desenvolvido num contexto em que alunos e docentes estão em contacto direto, encontrando-se fisicamente no mesmo local"

(cf. Resolução do Conselho de Ministros n.º 53-D/2020, de 20 de julho)

Regime Misto

"Regime misto, aquele em que o processo de ensino e aprendizagem combina atividades presenciais com sessões síncronas e com trabalho autónomo"

(cf. Resolução do Conselho de Ministros n.º 53-D/2020, de 20 de julho)

Regime não Presencial

"Regime não presencial, aquele em que o processo de ensino e aprendizagem ocorre em ambiente virtual, com separação física entre os intervenientes, designadamente docentes e alunos"

(cf. Resolução do Conselho de Ministros n.º 53-D/2020, de 20 de julho)

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

CRITÉRIOS PEDAGÓGICOS DE CONSTITUIÇÃO DE TURMAS

A constituição de turmas é regulamentada pelo disposto nos seguintes normativos:

- ***despacho normativo nº7-B/2015***
- ***despacho normativo nº 4-A/2016***
- ***na circular conjunta de 27 de junho de 2017***
- ***despacho normativo n.º 10-A/2018, de 19 de junho***
- ***despacho normativo nº 16/ 2019, de 4 de junho.***

Turmas de continuidade – o grupo deve continuar estável, salvaguardando:

- recomendações expressas pelo Conselho de Turma/equipa pedagógica;
- necessidade de redução do número de alunos;
- decisões de reordenamento de rede;
- transferências.

Alunos não aprovados/ transitados:

- podem integrar projetos de recuperação das aprendizagens ou percursos educativos e formativos específicos;
- podem ser inseridos de forma equitativa por turmas diversas, considerando sempre o perfil comportamental de cada aluno.

*As turmas que integrem alunos com **necessidades educativas específicas**, cujo **relatório técnico-pedagógico** preveja a redução de turma, são constituídas por vinte alunos, no ensino básico e nos cursos profissionais, e vinte cinco alunos nos cursos científico-humanísticos, não podendo incluir mais de dois alunos nestas condições. Este número pode ser superior apenas em situações de exceção, devidamente fundamentadas e aprovadas pelo conselho pedagógico.*

No ensino secundário

- as disciplinas de opção (língua estrangeira da formação geral e opções da formação específica) só poderão funcionar se o número de inscritos não for inferior a vinte alunos. Caso tal não se verifique, os alunos serão inscritos nas opções que reúnam as condições referidas.

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

A disciplina de Educação Moral e Religiosa

Só poderá funcionar se o número de alunos inscrito for igual ou superior a dez, admitindo-se, nos termos da legislação aplicável, que se integrem alunos de diferentes anos na composição de um grupo de dez.

DISTRIBUIÇÃO CURRICULAR

7ºANO (50 MINUTOS)			
Áreas Disciplinares/Disciplinas	**Carga Horária (minutos)**	**Distribuição**	**Carga horária (alunos)**
Português	**200**	100+50+50	200
Línguas Estrangeiras	**250**		
Inglês		50+50+50 a)	250
L.E. II - Francês		50+50+50 a)	
C. Sociais e Humanas	**275**		
História		50+50 + 25 d)+50 DAC -EV	250
Geografia		50+50 + 25 d)	
Cidadania e Desenvolvimento		25 c)	50 (sem)
Matemática	**200**	50+50+50+50	200
C.Físicas e Naturais	**250**		
C. Naturais		50+100e)+50b)	250
F. Química		50+100e)+50b)	
Ed. Artística e Tecnológica	**175**		
Educação Visual		50+50 (DAC Hist)	100
C.E.A - Ed. Tecnológica		25 c)	50 (sem)
TIC		50	50
Educação Física	**150**	100+50	150
Total	**1500**		**1500**
Ed. Moral e Religiosa	**45 minutos (Disciplina de Frequência Facultativa)**		

a) 50 min em desdobramento quinzenal para trabalhar oralidade
b) 50 min em DAC entre FQ e CN
c) Funcionamento semestral, 50 minutos, entre CEA e Cidadania e Desenvolvimento
d) Funcionamento de 50 min em regime semestral, um semestre em História e o outro em Geografia
e) Em desdobramento, meia turma em cada 50 min

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

3º CICLO DO ENSINO BÁSICO

8ºANO (50 MINUTOS)			
Áreas Disciplinares/Disciplinas	**Carga Horária (minutos)**	**Distribuição**	**Carga Horária (alunos)**
Português	**200**	100+50+50	200
Línguas Estrangeiras	**250**		
Inglês		50+50+50 b)	250
L.E. II - Francês		50+50+50 b)	
C. Sociais e Humanas	**225**		
História		50+50	200
Geografia		50+50	
Cidadania e Desenvolvimento		25 a)	50 (sem)
Matemática	**200**	50+50+50+50	200
C. Físicas e Naturais	**300**		
C. Naturais		100 c)+50+50	300
F. Química		100 c)+50+50	
Ed. Artística e Tecnológica	**175**		
Educação Visual		50+50	100
C.E.A – Ed. Tecnológica		25 a)	50 (sem)
TIC		50	50
Educação Física	**150**	100+50	150
Total	**1500**		**1500**
Ed. Moral e Religiosa	**45 minutos (Disciplina de Frequência Facultativa)**		

a)Funcionamento semestral entre Cidadania e Desenvolvimento e CEA, 50 min semanais
b)Uma das aulas de 50 min em desdobramento quinzenal para trabalhar oralidade
c) Em desdobramento, meia turma em cada 50 min

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

3º CICLO DO ENSINO BÁSICO

9ºANO (50 MINUTOS)			
Áreas Disciplinares/Disciplinas	**Carga Horária (minutos)**	**Distribuição**	**Carga Horária (alunos)**
Português	**200**	100+50+50	200
Línguas Estrangeiras	**250**		
Inglês		50+50+50 b)	250
L.E. II - Francês		50+50+50 b)	
C. Humanas e Sociais	**225**		
História		50 + 50	200
Geografia		50 + 50	
Cidadania e Desenvolvimento		25 a)	50 (sem)
Matemática	**200**	50+50+50+50	200
C. Físicas e Naturais	**300**		
C. Naturais		100 c)+50+50	300
F. Química		100 c)+50+50	
Ed. Artística e Tecnológica	**175**		
Educação Visual		50+50	100
C.E.A – Ed. Tecnológica		25 a)	50 (sem)
TIC		50	50
Educação Física	**150**	100+50	150
Total	**1500**		**1500**
Ed. Moral e Religiosa	**45 minutos (Disciplina de Frequência Facultativa)**		

a) Funcionamento semestral entre Cidadania e Desenvolvimento e CEA, 50 min semanais
b) Uma das aulas de 50 min em desdobramento quinzenal para trabalhar oralidade
c) em desdobramento, meia turma em cada 50'

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

ENSINO SECUNDÁRIO – CURSO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS

	10º Ano			11º Ano			12º Ano		
Disciplina	Minutos (226-A/18)	Minutos (ESIC)	Blocos de 50'	Minutos (226-A/18)	Minutos (ESIC)	Blocos de 50'	Minutos (226-A/18)	Minutos (ESIC)	Blocos de 50'
Português	180	200	4	180	200	4	200	250	5
Inglês	150	200*	4*	150	200*	4*			
Filosofia	150	150	3	150	150	3			
E.F.	150	150	3	150	150	3	150	150	3
Trienal	250	250	5	250	250	5	270	350**	7**
Bienal 1	315	350	7	315	350	7			
Bienal 2	270 ou 315	300 ou 350	6 ou 7	270 ou 315	300 ou 350	6 ou 7			
Anual 1							150	150	3
Anual 2							150	150	3
EMR	(45)	(45)	1	(45)	(45)	1			
Total em minutos	1575 ou 1620			1575 ou 1620			1035		

* Até ao cumprimento dos 1575 ou 1620 minutos

** Disciplina de Matemática - até o cumprimento dos 1035 minutos

CURSOS DE LÍNGUAS E HUMANIDADES / CIÊNCIAS SOCIOECONÓMICAS / ARTES VISUAIS

	10º Ano			11º Ano			12º Ano		
Disciplina	Minutos (226-A/18)	Minutos (ESIC)	Blocos de 50'	Minutos (226-A/18)	Minutos (ESIC)	Blocos de 50'	Minutos (243/2012)	Minutos (ESIC)	**Blocos de 50'**
Português	180	200	4	180	200	4	200	250	5
Inglês	150	200*	4*	150	200*	4*			
Filosofia	150	150	3	150	150	3			
E.F.	150	150	3	150	150	3	150	150	3
Trienal	250	250	5	250	250	5	270	350**	7**
Bienal 1	270	300	6	270	300	6			
Bienal 2	270	300	6	270	300	6			
Anual 1							150	150	3
Anual 2							150	150	3
EMR	(45)	(45)	1	(45)	(45)	1			
Total em minutos	1530			1530			1035		

* Até ao cumprimento dos 1530

** Disciplina de História - até o cumprimento dos 1035 minutos

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

Curso Profissional de Técnico/a de Informática - Sistemas		
Formação	Disciplina	Carga Horária
Sociocultural	Português	320h
	Língua Estrangeira (Inglês)	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
Científica	Física e Química	200h
	Matemática	300h
Tecnológica	Programação	350h
	Aplicações Informáticas	200h
	Arquitetura e Redes	225h
	Sistemas de Informação	250h
	Total de Horas	2525h
Formação em Contexto de Trabalho		600h
	Total de Horas de Formação	3125h
Educação Moral e Religiosa (facultativa)		81h
UFCDs Obrigatórias da Formação Tecnológica		
0769	Arquitetura interna do computador	25h
0770	Dispositivos e periféricos	25h
0771	Conexões de rede	25h
0772	Sistemas operativos - instalação e configuração	25h
0773	Rede local - instalação	25h
0774	Rede local - instalação de software base	50h
0775	Rede local - administração	50h
0776	Sistema de informação da empresa	25h
0778	Folha de cálculo	50h
0754	Processador de texto	50h
0779	Utilitário de apresentação gráfica	25h
0780	Aplicações de gestão administrativa	50h
0781	Análise de sistemas de informação	50h
0782	Programação em C/C++ - estrutura básica e conceitos fundamentais	50h
0783	Programação em C/C++ - ciclos e decisões	50h
0784	Programação em C/C++ - funções e estruturas	50h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

0785	Programação em C/C++ - formas complexas	50h
0786	Instalação e configuração de sistemas de gestão de bases de dados	50h
0787	Administração de bases de dados	50h
0788	Instalação e administração de servidores WEB	50h
0789	Fundamentos de linguagem JAVA	50h
10791	Desenvolvimento de aplicações web em JAVA	50h
0791	Programação em JAVA - avançada	50h
0792	Criação de páginas para a web em hipertexto	25h
0793	Scripts CGI e folhas de estilo	25h

Curso Profissional de Técnico/a de Informática – Instalação e Gestão de Redes		
Formação	Disciplina	Carga Horária
Sociocultural	Português	320h
	Língua Estrangeira (Inglês)	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
Científica	Física e Química	200h
	Matemática	300h
Tecnológica	Informática e Informação	125h
	Sistemas Operativos	375h
	Redes de Computadores	400h
	Servidores e Segurança	300h
	Total de Horas	2700h
Formação em Contexto de Trabalho		600h
	Total de Horas de Formação	3300h
Educação Moral e Religiosa (facultativa)		81h
UFCDs Obrigatórias da Formação Tecnológica		
7846	Informática - noções básicas	50h
0749	Arquitetura de computadores	50h
0822	Gestão e organização da informação	25h
0823	Sistema operativo - plataformas	50h
0824	Sistema operativo - Distribuições Linux (Fedora, Debian, Suse...)	50h
0825	Tipologias de redes	25h
0826	Redes - instalação e configuração	50h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

0827	Protocolos de redes - instalação e configuração	50h
0828	Protocolos de redes - instalação e configuração em sistema linux	50h
0829	Topologias de redes	25h
0830	Topologias de redes - fibra ótica e wireless	25h
0831	Topologias de redes - Ethernet, Token Ring e FDDI	25h
0832	Equipamentos passivos de redes	50h
0833	Equipamentos ativos de redes	50h
0834	Windows server - instalação e configuração de rede	50h
0835	Windows server - instalação e configuração de serviços	50h
0836	Linux - instalação e configuração	25h
0837	Linux - kernel e componentes do sistema	50h
0838	Linux - administração	50h
0839	Linux - serviços de redes	50h
0840	Servidores web	50h
0841	Servidores web e acesso à Internet	50h
0842	Servidores de e-mail - samba	50h
0843	Servidores de e-mail - postfix e data/hora	50h
0844	Segurança de redes	50h
0845	Segurança de redes - firewall	50h
0846	Instalação e gestão de redes - projeto	50h

Curso Profissional Técnico/a Auxiliar de Saúde

	Disciplinas		Carga Horária			
			1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Sócio-Cultural		Português	120	100	100	320
		Língua Estrangeira (Inglês)	80	70	70	220
		Área de Integração	80	70	70	220
		Tecnologias da Informação e Comunicação	100			100
		Educação Física	50	40	50	140
		Subtotal	430	280	290	**1000**
Científica		Matemática	100	50	50	200
		Biologia	50	50	50	150
		Física e Química	50	50	50	150
		Subtotal	20	15	15	**500**
Tecnológica	**1 - Saúde**		100	150	100	**350**
	6565	Noções gerais sobre células, imunidade, tecidos e órgãos - sistemas osteo-articular e muscular	50			50
	6566	Noções gerais sobre o sistema circulatório e respiratório	50			50
	6569	Noções gerais sobre a pele e a sua integridade		25		25
	6567	Noções gerais sobre o sistema gastrointestinal, urinário e genito-reprodutor		50		50

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

	6568	Noções gerais sobre o sistema neurológico, endócrino e órgãos dos sentidos		25		25
	6580	Cuidados na saúde a populações mais vulneráveis		50		50
	6570	Abordagem geral de noções básicas de primeiros socorros			25	25
	6578	Cuidados na saúde materna			25	25
	6577	Cuidados na saúde infantil			50	50
	2 - Gestão e Organização dos Serviços e Cuidados de Saúde		50	25	50	**125**
	6558	Atividade profissional do/a Técnico/a Auxiliar de Saúde	25			25
	6585	Circuito e transporte de informação nas unidades e serviços da Rede Nacional de Cuidados de Saúde	25			25
	6584	Manutenção preventiva de equipamentos e reposição de materiais comuns às diferentes unidades e serviços da Rede Nacional de Cuidados de Saúde		25		25
	6583	Organização dos espaços, tipologia de materiais e equipamentos específicos das unidades e serviços da Rede Nacional de Cuidados de Saúde			50	50
	3- Comunicação e Relação Interpessoais		50	50	75	**175**
	6559	Comunicação na prestação de cuidados de saúde	50			50
	6561	Trabalho em equipas multidisciplinares na saúde		50		50
	6560	Comunicação na interação com o utente, cuidador e/ou família			50	50
	6581	Gestão do stress profissional em saúde			25	25
	4 - Higiene, Segurança e Cuidados Gerais		200	200	125	**525**
	6562	Prevenção e controlo da infeção: princípios básicos a considerar na prestação de cuidados de saúde	50			50
	6572	Higiene, segurança e saúde no trabalho no setor da saúde	50			50
	6571	Técnicas de posicionamento, mobilização, transferência e transporte	50			50
	6563	Prevenção e controlo da infeção na higienização de roupas, espaços, materiais e equipamentos	50			50
	6574	Cuidados na higiene, conforto e eliminação		50		50
	6576	Cuidados na saúde do idoso		50		50
	6564	Prevenção e controlo da infeção: esterilização		50		50
	6557	Rede Nacional de Cuidados de Saúde		50		50
	6575	Cuidados na alimentação e hidratação			50	50
	6579	Cuidados na saúde mental			25	25
	6582	Cuidados de saúde a pessoas em fim de vida e *post mortem*			25	25
	6573	Qualidade na saúde			25	25
	Subtotal		**400**	**425**	**350**	**1175**
	Formação em Contexto de Trabalho		0	250	350	**600**
	Subtotal		**0**	**250**	**350**	**600**
	Educação Moral e Religiosa		31	30	20	**81**
	Total de Horas Ano/Curso		**1061**	**1135**	**1160**	**3356**

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

Curso Profissional Técnico/a de Restaurante - Bar

	Disciplinas		Carga Horária			
			1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
	Português		120	100	100	320
	Língua Estrangeira (Inglês)		80	70	70	220
	Área de Integração		80	70	70	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação		100			100
	Educação Física		50	40	50	140
	Subtotal		430	280	290	**1000**
Científica	Economia			100	100	200
	Psicologia		50	50		100
	Matemática		100	50	50	200
	Subtotal		150	200	150	**500**
Tecnológica	**1 - Tecnologia Alimentar**		50	50	50	**150**
	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25			25
	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25			25
	8259	Princípios de nutrição e dietética		25		25
	7298	Turismo inclusivo na restauração		25		25
	7297	Turismo inclusivo - oportunidades e desafios			25	25
	8329	Restauração - informação turística			25	25
	2 - Gestão e Controlo		50	50	25	**125**
	8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25			25
	7844	Gestão de equipas	25			25
	8286	Controlo de custos na restauração		50		50
	4421	Marketing na restauração - Área C UFCD			25	25
	3- Comunicar em Francês		25	25	25	**75**
	4215	Língua francesa aplicada ao restaurante-bar - Área A UFCD	25			25
	8318	Língua francesa - o profissional na restauração - Área B - UFCD		25		25
	8308	Língua francesa - turismo e hotelaria na região Área C UFCD			25	25
	4 - Serviços de Restaurante-bar		350	200	250	**800**
	8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50			50
	8317	Língua inglesa - o profissional na restauração	25			25
	8283	Organização da cozinha	25			25
	8334	Teoria de serviço de bebidas	25			25
	8288	Serviço de restaurante-bar - *mise-en-place* técnicas	50			50
	8337	Vinhos de Portugal e do mundo	25			25
	8339	Serviço casual de restaurante	50			50
	8341	Serviço *fine dining*	50			50
	8297	Preparação e confeções básicas de cozinha	50			50
	8333	Arte cisória		50		50
	3353	Serviço de pequenos-almoços		25		25

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

4214	Língua inglesa aplicada ao restaurante-bar		25		25
8335	Serviço de bar		25		25
8336	Serviço de vinhos - preparação e execução		25		25
8340	Serviço clássico de restaurante		50		50
8332	Confeções de sala			50	50
8271	Serviço de restaurante/bar - serviços especiais			50	50
8342	Serviço de bebidas simples			50	50
8343	Serviço de bebidas compostas			50	50
8338	Execução de serviço de restaurante/bar			50	50
Subtotal		**475**	**325**	**350**	**1150**
Formação em Contexto de Trabalho		200	200	200	**600**
Subtotal		**200**	**200**	**200**	**600**
Educação Moral e Religiosa		**31**	**30**	**20**	**81**
Total de Horas Ano/Curso		**1286**	**1035**	**1010**	**3331**

Curso Profissional de Técnico/a de Desenvolvimento de Software		
Formação	Disciplina	Carga Horária
Sociocultural	Português	320h
	Língua Estrangeira (Inglês)	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
Científica	Matemática	300h
	Física e Química	200h
Tecnológica	Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica	850h
	Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica	250h
	Total de Horas	2600h
Formação em Contexto de Trabalho		600h
	Total de Horas de Formação	3200h
Educação Moral e Religiosa (facultativa)		81h
Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica		
UC01989	Montar, instalar e manter equipamentos informáticos	50h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

UC02829	Instalar, configurar e parametrizar sistemas operativos	50h
UC01990	Instalar, configurar e atualizar software complementar aos sistemas operativos	25h
UC02817	Instalar e interligar redes	25h
UC00241	Configurar protocolos e serviços de rede	50h
UC00613	Gerir políticas de segurança em sistemas informáticos	25h
UC00602	Modelar bases de dados relacionais	25h
UC02830	Desenvolver uma base de dados com linguagem SQL	50h
UC02831	Desenvolver uma interface para a base de dados com uma linguagem de programação	50h
UC02832	Planear, instalar e configurar um sistema de gestão de conteúdos	50h
UC00245	Desenvolver algoritmos	25h
UC00606	Desenvolver programas em linguagem estruturada	50h
UC00607	Desenvolver programas complexos em linguagem de programação estruturada	50h
UC00608	Desenvolver programas em linguagem orientada a objetos	50h
UC02833	Conceber aplicações para a web na vertente frontend	50h
UC02834	Desenvolver programação para a web	50h
UC02835	Desenvolver aplicações para dispositivos móveis	50h
UC02836	Programar parâmetros de segurança no desenvolvimento de software	25h
UC02837	Desenvolver projetos de programação	50h
UC02823	Produzir relatórios e documentos técnicos	25h
UC00616	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho no setor de Informática	25h
Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica		
UC00033	Comunicar e interagir em contexto profissional	50h
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	50h
UC00627	Instalar e configurar servidores Web	25h
UC00664	Criar bases de dados NoSQL	25h
UC02838	Desenvolver aplicações com plataformas low code	25h
UC02842	Programar artefactos tangíveis	25h
UC00623	Programar com sistemas de Inteligência Artificial	25h
UC00617	Utilizar serviços Git e GitHub	25h

Curso Profissional de Técnico/a de Sistemas de Computação e Redes		
Formação	Disciplina	Carga Horária
Sociocultural	Português	320h
	Língua Estrangeira (Inglês)	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

Científica	Matemática	300h
	Física e Química	200h
Tecnológica	Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica	825h
	Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica	250h
	Total de Horas	2575h
Formação em Contexto de Trabalho		600h
	Total de Horas de Formação	3175h
Educação Moral e Religiosa (facultativa)		81h
Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica		
UC01989	Montar, instalar e manter equipamentos informáticos	50h
UC00629	Instalar e parametrizar sistemas operativos plataforma proprietária	50h
UC00626	Instalar e configurar Sistema Operativo Open Source	25h
UC01990	Instalar, configurar e atualizar software complementar aos sistemas operativos	25h
UC00630	Executar a manutenção preventiva e corretiva do equipamento informático	25h
UC02816	Simular a instalação e configuração de redes	50h
UC00639	Orçamentar intervenções técnicas	25h
UC02817	Instalar e interligar redes	25h
UC00241	Configurar protocolos e serviços de rede	50h
UC00633	Instalar e parametrizar sistemas operativos de servidor (plataforma proprietária)	50h
UC00634	Instalar, configurar e manter sistema operativo de cliente	25h
UC02843	Configurar topologia de fibra ótica e rede sem fios	25h
UC02844	Gerir e manter as redes	50h
UC01988	Analisar o funcionamento de circuitos elétricos e eletrónicos	25h
UC01992	Implementar circuitos com componentes eletrónicos passivos	25h
UC01993	Executar análise de circuitos RLC	50h
UC00651	Criar e simular circuitos lógicos	50h
UC00670	Efetuar a programação de microcontroladores	50h
UC00627	Instalar e configurar servidores Web	25h
UC02832	Planear, instalar e configurar um sistema de gestão de conteúdos	50h
UC00244	Desenvolver projeto de sistemas computacionais e redes	50h
UC00616	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho no setor de Informática	25h
Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica		
UC00033	Comunicar e interagir em contexto profissional	50h
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	50h
UC00294	Utilizar aplicações digitais de produtividade, colaboração e comunicação	50h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

UC02823	Produzir relatórios e documentos técnicos	25h
UC00664	Criar bases de dados NoSQL	25h
UC02646	Desenvolver aplicações móveis (no-code)	25h
UC02842	Programar artefactos tangíveis	25h

Curso Profissional de Técnico/a Auxiliar de Saúde		
Formação	Disciplina	Carga Horária
Sociocultural	Português	320h
	Língua Estrangeira (Inglês)	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
Científica	Matemática	200h
	Física e Química	150h
	Biologia	150h
Tecnológica	Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica	975h
	Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica	200h
	Total de Horas	2675h
Formação em Contexto de Trabalho		600h
	Total de Horas de Formação	3275h
Educação Moral e Religiosa (facultativa)		81h
Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica		
UC03506	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho no setor da saúde	25h
UC03516	Atuar em situações de emergência no setor da saúde	25h
UC05468	Implementar os princípios e requisitos do Serviço Nacional de Saúde no desempenho profissional de Técnico/a Auxiliar de Saúde	50h
UC05469	Comunicar e interagir na prestação de cuidados de saúde	50h
UC05470	Aplicar técnicas de prevenção e controlo da infeção na prestação de cuidados de saúde	50h
UC05471	Implementar estratégias de prevenção e controlo de infeção - circuitos de roupas, higienização das superfícies, materiais, dispositivos médicos e equipamentos	50h
UC05472	Identificar e sinalizar manifestações e sintomas de patologias agudas ou	50h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

	crónicas de origem sistémica nos tecidos e órgãos e nos sistemas osteoarticular e muscular	
UC05473	Identificar e sinalizar manifestações e sintomas de patologias agudas ou crónicas relacionadas com os sistemas circulatório e respiratório	50h
UC05474	Identificar e sinalizar manifestações e sintomas de patologias agudas ou crónicas relacionadas com os sistemas gastrointestinal, urinário e reprodutor	50h
UC05475	Identificar e sinalizar manifestações e sintomas de patologias agudas ou crónicas relacionadas com o sistema neurológico, endócrino e órgãos dos sentidos	50h
UC05476	Identificar e sinalizar manifestações e sintomas de patologias agudas ou crónicas relacionadas com o sistema tegumentar (pele)	25h
UC05477	Comunicar com o utente e a família durante a prestação de cuidados de saúde em contextos assistenciais diversificados	25h
UC05478	Aplicar técnicas de posicionamento, mobilização, transferência e transporte	50h
UC05479	Aplicar técnicas de apoio nas necessidades humanas básicas de higiene, conforto e eliminação	50h
UC05480	Aplicar técnicas de apoio nas necessidades humanas de alimentação e hidratação	50h
UC05481	Apoiar na prestação cuidados de saúde em geriatria	50h
UC05482	Apoiar na prestação de cuidados de saúde na infância	50h
UC05483	Apoiar na prestação de cuidados de saúde materna	25h
UC05484	Apoiar na prestação de cuidados à pessoa em fim de vida e nos cuidados post-mortem	25h
UC05485	Organizar e higienizar espaços, superfícies, materiais, dispositivos médicos e equipamentos específicos de saúde	50h
UC05486	Executar operações de reprocessamento de dispositivos médicos de uso múltiplo (esterilização)	50h
UC05487	Aplicar as normas e protocolos no transporte de amostras biológicas e distribuição da informação clínica	25h
UC05488	Efetuar a manutenção preventiva de equipamento e a reposição de stocks de consumíveis em cuidados de saúde	25h
UC05489	Implementar o regime de proteção de dados pessoais (RGPD) no setor da saúde	25h
Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica		
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	50h
UC05490	Apoiar na prestação de cuidados à pessoa com vulnerabilidade e/ou com adições	50h
UC05491	Apoiar na prestação de cuidados à pessoa com alterações de comportamento e/ou perturbação mental	25h
UC05492	Aplicar técnicas de gestão do stress profissional na prestação de cuidados de saúde	25h
UC03503	Gerir reclamações e conflitos no setor da saúde	25h
UC03507	Agir com ética profissional no setor da saúde	25h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha e Restauração		
Formação	Disciplina	Carga Horária
Sociocultural	Português	320h
	Língua Estrangeira (Inglês)	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
Científica	Economia	200h
	Matemática	200h
	Psicologia	100h
Tecnológica	Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica	925h
	Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica	350h
	Total de Horas	2775h
Formação em Contexto de Trabalho		600h
	Total de Horas de Formação	3375h
Educação Moral e Religiosa (facultativa)		81h
Unidades de Competência Obrigatórias da Formação Tecnológica		
UC03576	Planear e organizar a produção de cozinha	25h
UC01999	Preparar e executar confeções de cozinha	25h
UC03577	Preparar e confecionar molhos e fundos de cozinha	25h
UC02002	Preparar e confecionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	50h
UC02003	Preparar e confecionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	50h
UC02004	Preparar e confecionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	50h
UC02005	Preparar e confecionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50h
UC03578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50h
UC00596	Implementar os princípios de nutrição e dietética	25h
UC03579	Gerir aprovisionamentos e controlar custos	25h
UC03580	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	50h
UC03581	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	25h
UC03582	Planear e executar o serviço de bebidas simples	50h
UC00039	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	25h

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

UC00056	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	25h
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	50h
UC00054	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	25h
UC03583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50h
UC00038	Prestar informação sobre o setor do turismo	25h
UC03584	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25h
UC00031	Criar e desenvolver ideias de negócio	50h
UC00032	Elaborar o plano de negócios	50h
UC00035	Desenvolver competências pessoais e criativas	25h
UC00595	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	25h
UC00069	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	25h
UC00068	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	25h
Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica – Grupo 1		
UC03599	Planear e executar o serviço clássico de restaurante/bar	50h
UC03600	Planear e executar o serviço de vinhos	50h
UC03601	Planear e executar o serviço de bebidas compostas	50h
UC03602	Preparar e executar arte cisória	50h
UC03604	Preparar e organizar serviços especiais	50h
UC02001	Executar Mixologia no serviço de bar	25h
UC03607	Executar corte e serviço de presunto, enchidos e queijos	25h
UC00058	Preparar e servir pequenos-almoços	25h
Unidades de Competência Opcionais da Formação Tecnológica – Grupo 2		
UC00055	Atuar em situações de segurança de pessoas e bens em hotelaria e restauração	25h

O presente documento constituir-se-á como um anexo ao Projeto Educativo e ao Regulamento Interno da ESIC.

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia