

Oferta formativa 2020-2021

Agrupamento de Escolas de Lousada

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE LOUSADA

OFERTA FORMATIVA 2020-2021

Pré- Escolar

1.º Ciclo do ensino Básico

2.º Ciclo do Ensino Básico

Ensino Geral

Ensino Articulado (Música)

3.º Ciclo do Ensino Básico

Ensino Geral

Ensino Articulado (Música)

Ensino Secundário

Cursos Científico-Humanísticos

Artes Visuais

Ciências e Tecnologias

Ciências Socioeconómicas

Línguas e Humanidades (com ensino articulado da música)

Cursos Profissionais

Técnico de Auxiliar de Saúde

Técnico Comercial

Técnico de Cozinha-Pastelaria

Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos

Técnico de Multimédia

Modalidade de Ensino Recorrente

Formação de Adultos

Cursos de Educação e Formação de Adultos (EFA)

Curso EFA B3 (3.º Ciclo)

Curso EFA S (Secundário)

CQEP - Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional

RVCC de Adultos - Reconhecimento, Validação e Certificação

de Competências de Nível Básico (B1,B2,B3) e Nível Secundário.



CURSOS PROFISSIONAIS

Os cursos profissionais têm a duração de três anos e são uma modalidade de educação, inserida no ensino secundário, que se caracteriza por uma forte ligação com o mundo profissional. A aprendizagem valoriza o desenvolvimento de competências para o exercício de uma profissão, em articulação com o setor empresarial local.

Objetivo

Os cursos profissionais destinam-se, principalmente, a jovens que, tendo concluído o 3.º ciclo do ensino básico ou equivalente, pretendam um ensino mais prático e voltado para o mundo do trabalho.

Certificação

A conclusão de um curso profissional confere:

- diploma do ensino secundário;
- certificado de qualificação profissional de nível 4.

Permite

- Ingresso nos Cursos Técnico Superiores Profissionais (CTeSP);
- Acesso ao ensino superior.



Técnico de Auxiliar de Saúde

O Curso Profissional de Técnico de Auxiliar de Saúde tem como principal objetivo preparar jovens com competências para auxiliar na prestação de cuidados de saúde aos utentes, na recolha e na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços de saúde, sob a orientação de profissionais de saúde com formação superior.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Clínicas e hospitais públicos e privados
- Consultórios médicos e afins
- Centros de Dia e Lares de 3ª Idade
- IPS's/Centros de Acolhimento

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação		Horas
Sociocultural	Português	320 h
	Língua Estrangeira	220 h
	Área de Integração	220 h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
	Educação Física	140 h
	Cidadania e Desenvolvimento	100 h
	Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Científica	Matemática	200 h
	Física e Química	150 h
	Biologia	150 h
Técnica	Saúde	350 h
	Gestão e Organização dos Serviços e Cuidados de Saúde	125 h
	Comunicação e Relações Interpessoais	175 h
	Higiene, Segurança e Cuidados Gerais	450 h
	Formação em Contexto de Trabalho	600 h



Técnico Comercial

O Curso Profissional Técnico Comercial tem como principal objetivo desenvolver competências de organização e planeamento de vendas de produtos e/ou serviços em estabelecimentos comerciais, garantindo a satisfação dos clientes, tendo como objetivo a sua fidelização.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Técnico Comercial em instituições privadas ou públicas direcionadas para a venda de bens e serviços
- Agente ou Delegado Comercial
- Promotor de Vendas
- Auxiliar Administrativo

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação		Horas
Sociocultural	Português	320 h
	Língua Estrangeira	220 h
	Área de Integração	220 h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
	Educação Física	140 h
	Cidadania e Desenvolvimento	100 h
	Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Científica	Matemática	200 h
	Economia	200 h
Técnica	Comunicar em Inglês	100 h
	Organização e Gestão de Empresas	450 h
	Técnicas de Marketing	200 h
	Técnicas de Vendas	275 h
	Formação em Contexto de Trabalho	600 h



Técnico de Cozinha-Pastelaria

O Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria tem como principal objetivo desenvolver competências para planejar, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Unidades hoteleiras;
- Restaurantes;
- Empresas de catering;
- Cozinha/Pastelaria.

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação		Horas
Sociocultural	Português	320 h
	Língua Estrangeira	220 h
	Área de Integração	220 h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
	Educação Física	140 h
	Cidadania e Desenvolvimento	100 h
	Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Científica	Matemática	200 h
	Economia	200 h
	Psicologia	100 h
Técnica	Comunicar em Francês / Inglês	152 h
	Gestão e Controlo	632 h
	Tecnologias Alimentares	252 h
	Serviços de Cozinha e Pastelaria	775 h
	Formação em Contexto de Trabalho	600 h



Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos

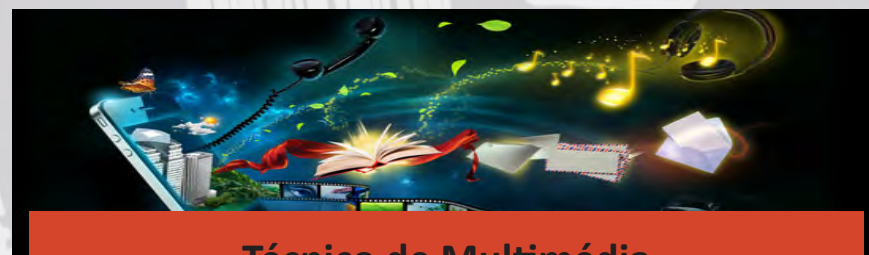
O Curso Profissional Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos tem como principal objetivo desenvolver competências na área de criação de software, instalação e manutenção de computadores e de gestão de redes informáticas, bem como de aplicações desktop, web e mobile.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Empresas de desenvolvimento e manutenção de software
- Lojas de informática com serviço de apoio ao público
- Área de informática em instituições públicas ou privadas

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação		Horas
Sociocultural	Português	320 h
	Língua Estrangeira	220 h
	Área de Integração	220 h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
	Educação Física	140 h
	Cidadania e Desenvolvimento	100 h
	Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Científica	Matemática	300 h
	Física e Química	200 h
Técnica	Arquitetura de Computadores	152 h
	Programação e Sistemas de Informação	632 h
	Redes de Comunicação	252 h
	Sistemas Operativos	144 h
	Formação em Contexto de Trabalho	600 h



Técnico de Multimédia

O Curso Profissional Técnico de Multimédia tem como principal objetivo desenvolver competências para 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.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Empresas de publicidade, fotografia e/ou vídeo
- Departamentos de produção para novos media
- Produtoras de conteúdos para TV e Web
- Jornais – edição / Televisão – edição
- Museus e espaços culturais.

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação		Horas
Sociocultural	Português	320 h
	Língua Estrangeira	220 h
	Área de Integração	220 h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
	Educação Física	140 h
	Cidadania e Desenvolvimento	100 h
	Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Científica	Matemática	200 h
	Física	100 h
	História da Cultura e das Artes	200 h
Técnica	Audiovisuais, Projeto e Produção Multimédia	350 h
	Design e Comunicação	100 h
	Sistemas de Informação	300 h
	Técnicas de Multimédia	350 h
	Formação em Contexto de Trabalho	600 h

CURSOS CIENTÍFICO-HUMANÍSTICOS

CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS

O Curso Científico-Humanístico de Ciências e Tecnologia permite aos alunos aprofundar conhecimentos nas áreas das ciências exatas e naturais.

CURSOS SUPERIORES AFINS

Medicina| Medicina Veterinária |Enfermagem| Fisioterapia| Radiologia| Nutricionismo| Biologia| Física|Geologia|Astronomia|Química| Matemática| Ensino das Ciências| Engenharia Química |Engenharia Genética| Engenharia Florestal|Engenharia do Ambiente|Outros.

A QUEM SE DESTINA?

A alunos que pretendem prosseguir estudos no ensino superior, em cursos relacionados com saúde e engenharias.

ARTES VISUAIS

O Curso Científico-Humanístico de Artes Visuais permite aos alunos aprofundar conhecimentos na área das artes e da representação visual,

CURSOS SUPERIORES AFINS

Arquitetura| Arquitetura de interiores| Arquitetura paisagística| Pintura| Escultura| Desenho| Design de comunicação| Design de equipamento| Design de moda| Design industrial|Design de produto| Web design| Estilismo| Cenografia| Cinema e vídeo| Publicidade| Outros.

A QUEM SE DESTINA?

A alunos que pretendem prosseguir estudos no ensino superior, em cursos relacionados com a arquitetura, artes plásticas, design, artes do espetáculo.

SOCIOECONÓMICAS

O Curso Científico-Humanístico de Ciências Socioeconómicas permite aos alunos aprofundar conhecimentos nas áreas da economia, gestão, contabilidade, direito, ciências sociais e humanidades.

CURSOS SUPERIORES AFINS

Auditoria e Fiscalidade| Contabilidade| Economia| Finanças| Gestão| Negócios Internacionais| Astronomia| Matemática| Estatística Aplicada| Animação Sociocultural| Comunicação| Criminologia| Direito| Estudos Europeus| Arqueologia| Ciências da Linguagem| Filosofia| História| Secretariado| Tradução| Outros.

A QUEM SE DESTINA?

A alunos que pretendem prosseguir estudos no ensino superior, em cursos relacionados com a Economia, a Gestão e Administração de Empresas e a Contabilidade (entre outros).

LÍNGUAS E HUMANIDADES

Curso Científico-Humanístico de Línguas e Humanidades permite aos alunos aprofundar conhecimentos nas áreas da literatura e dos idiomas,

CURSOS SUPERIORES AFINS

Sociologia| Direito|Geografia| História| Psicologia| Antropologia| Arqueologia| Ciências da Educação| Serviço Social| Jornalismo| Comunicação| Educadora de Infância| Professor do 1.º Ciclo| Linguística| Literatura| Línguas: Inglês, Francês, Alemã|Outros.

A QUEM SE DESTINA?

A alunos que pretendem prosseguir estudos no ensino superior, em cursos relacionados com a educação, comunicação, literatura ou direito.

CURSOS CIENTÍFICO-HUMANÍSTICOS

PLANO DE ESTUDOS

			10.º	11.º	12.º
Geral	Português		4	4	5
	Língua Estrangeira I, II ou III		4	4	-
	Filosofia		4	4	-
	Educação Física		4	4	4
Específica	Trienal		6	6	6
	Opções	Bienal 1	6 a 7	6 a 7	-
		Bienal 2	6 a 7	6 a 7	-
		Anual 1	-	-	4
		Anual 2	-	-	4
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)			2	2	2

CURSOS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE ADULTOS

Os Cursos de Educação e Formação de Adultos (Cursos EFA) são uma oferta de educação e formação para adultos que pretendam elevar as suas qualificações. Estes cursos desenvolvem-se segundo percursos de dupla certificação e, sempre que tal se revele adequado ao perfil e história de vida dos adultos, apenas de habilitação escolar.

Os Cursos EFA poderão ser indicados para si, no caso de:

- Ter idade igual ou superior a 18 anos (a título excecional, poderá ser aprovada a frequência num determinado Curso EFA a formandos com idade inferior a 18 anos, desde que estejam inseridos no mercado de trabalho);
- Pretender completar o 1.º, 2.º, 3.º ciclo do ensino básico ou o ensino secundário.

COMPONENTES DE FORMAÇÃO:

EFA - B3

Aprender com Autonomia
 Cidadania e Empregabilidade
 Linguagem e Comunicação - Língua Portuguesa
 Linguagem e Comunicação - Língua Estrangeira)
 Matemática para a Vida
 Tecnologias da Informação e da Comunicação

EFA S

Portefólio Reflexivo de Aprendizagens
 Cidadania e Empregabilidade
 Sociedade, Tecnologia e Ciência
 Cultura, Língua e Comunicação

Percorso formativo	Condições mínimas de Acesso	Componentes da formação		TOTAL
		Formação de base a)	PRA b)	
S - Tipo A	9º ano	1.100 c)	50	1.150
S - Tipo B	10º ano	600 d)	25	625
S - Tipo C	11º ano	300 e)	15	315
Percorso flexível a partir de processo RVCC	< ou = 9º ano	1.100 f)	50	f)

Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos

OBJETIVOS DO CURSO

O Curso Profissional Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos tem como principal objetivo desenvolver competências na área de criação de software, instalação e manutenção de computadores e de gestão de redes informáticas, bem como de aplicações desktop, web e mobile.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Empresas de desenvolvimento e manutenção de software
- Lojas de informática com serviço de apoio ao público
- Área de informática em instituições públicas ou privadas

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação Sociocultural	
Português	320 h
Língua Estrangeira	220 h
Área de Integração	220 h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
Educação Física	140 h
Cidadania e Desenvolvimento	100 h
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Componente de Formação Científica	
Matemática	300 h
Física e Química	200 h
Componente de Formação Técnica	
Arquitetura de Computadores	152 h
Programação e Sistemas de Informação	632 h
Redes de Comunicação	252 h
Sistemas Operativos	144 h
Formação em Contexto de Trabalho	600 h

Técnico de Multimédia

OBJETIVOS DO CURSO

O Curso Profissional Técnico de Multimédia tem como principal objetivo desenvolver competências para 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.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Empresas de publicidade, fotografia e/ou vídeo
- Departamentos de produção para novos media
- Produtoras de conteúdos para TV e Web
- Jornais – edição / Televisão – edição
- Museus e espaços culturais.

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação Sociocultural	
Português	320 h
Língua Estrangeira	220 h
Área de Integração	220 h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
Educação Física	140 h
Cidadania e Desenvolvimento	100 h
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Componente de Formação Científica	
Matemática	200 h
Física	100 h
História da Cultura e das Artes	200 h
Componente de Formação Técnica	
Audiodisuals, Projeto e Produção Multimédia	350 h
Design e Comunicação	100 h
Sistemas de Informação	300 h
Técnicas de Multimédia	350 h
Formação em Contexto de Trabalho	600 h

Cofinanciado por

Oferta formativa 2020-2021 Ensino Profissional



Técnico/a de Auxiliar de Saúde

OBJETIVOS DO CURSO

O Curso Profissional de Técnico de Auxiliar de Saúde tem como principal objetivo preparar jovens com competências para auxiliar na prestação de cuidados de saúde aos utentes, na recolha e na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços de saúde, sob a orientação de profissionais de saúde com formação superior.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Clínicas e hospitais públicos e privados
- Consultórios médicos e afins
- Centros de Dia e Lares de 3ª Idade
- IPS's/Centros de Acolhimento

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação Sociocultural	
Português	320 h
Língua Estrangeira	220 h
Área de Integração	220 h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
Educação Física	140 h
Cidadania e Desenvolvimento	100 h
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Componente de Formação Científica	
Matemática	200 h
Física e Química	150 h
Biologia	150 h
Componente de Formação Técnica	
Saúde	350 h
Gestão e Organização dos Serviços e Cuidados de Saúde	125 h
Comunicação e Relações Interpessoais	175 h
Higiene, Segurança e Cuidados Gerais	450 h
Formação em Contexto de Trabalho	600 h

Técnico/a Comercial

OBJETIVOS DO CURSO

O Curso Profissional Técnico Comercial tem como principal objetivo desenvolver competências de organização e planeamento de vendas de produtos e/ou serviços em estabelecimentos comerciais, garantindo a satisfação dos clientes, tendo como objetivo a sua fidelização.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Técnico Comercial em instituições privadas ou públicas direcionadas para a venda de bens e serviços
- Agente ou Delegado Comercial
- Promotor de Vendas
- Auxiliar Administrativo

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação Sociocultural	
Português	320 h
Língua Estrangeira	220 h
Área de Integração	220 h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
Educação Física	140 h
Cidadania e Desenvolvimento	100 h
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Componente de Formação Científica	
Matemática	300 h
Economia	200 h
Componente de Formação Técnica	
Comunicar em Inglês	100 h
Organização e Gestão de Empresas	450 h
Técnicas de Marketing	200 h
Técnicas de Vendas	275 h
Formação em Contexto de Trabalho	600 h

Técnico/a de Cozinha-Pastelaria

OBJETIVOS DO CURSO

O Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria tem como principal objetivo desenvolver competências para planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Unidades hoteleiras;
- Restaurantes;
- Empresas de catering;
- Cozinha/Pastelaria.

PLANO DE ESTUDOS (3 anos)

Componente de Formação Sociocultural	
Português	320 h
Língua Estrangeira	220 h
Área de Integração	220 h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
Educação Física	140 h
Cidadania e Desenvolvimento	100 h
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)	81 h
Componente de Formação Científica	
Matemática	200 h
Economia	200 h
Psicologia	100 h
Componente de Formação Técnica	
Comunicar em Francês / Inglês	152 h
Gestão e Controlo	632 h
Tecnologias Alimentares	252 h
Serviços de Cozinha e Pastelaria	775 h
Formação em Contexto de Trabalho	600 h