

## DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS

### Planificação Anual da Disciplina de Comunicar em Inglês

#### Curso Profissional Técnico de Restauração variante Cozinha Pastelaria 12.º E Componente Técnica

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de Aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação
1º/2º SEME STRE	<p>1. Tipos de gastronomia: Internacional, nacional e regional (exemplos em português e inglês)</p> <p>2. Cartas de restaurante (exemplos em português e inglês)</p> <p>3. Vocabulário relacionado com cozinha – pastelaria</p> <p>4. Redação de ementas internacionais em língua inglesa</p> <p>5. Conteúdos gramaticais e funções da linguagem relevantes em função dos documentos analisados/produzidos</p>	<p><b>UFCD – 4664- O Profissional de Restauração</b></p> <p><b>26 horas – 35 segmentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificação dos vários tipos de gastronomia existentes no país e na região;</li> <li>● Identificação dos vários equipamentos/utensílios inerentes à sua área profissional, nomeadamente da cozinha, do restaurante e do bar.</li> <li>● Utilização da linguagem técnica</li> <li>● Interação da comunicação em inglês, como utilizador independente</li> </ul>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b></p> <p>Para cada UFCD prevê-se a realização de um teste. Exercícios de compreensão e expressão oral Apresentação oral</p>		

Aprovado em Conselho Pedagógico de 25 de outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS

### Curso Profissional – Módulo 9

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada da Disciplina de Inglês – 12º ano

Manual adotado: *New Hands On*, Texto Editores

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem /Estratégias de ensino e de avaliação
<p><b>1º SEMESTRE</b></p>	<p><b>MÓDULO 9</b> <b>A Comunicação no Mundo Profissional</b> <b>Conceitos-chave:</b> A internacionalização do mundo profissional; As TIC no mundo profissional A língua inglesa no mundo profissional</p> <p><b>Gramática</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>to-infinitive/bare infinitive</i></li> <li>• Voz passiva</li> <li>• causative</li> <li>• <i>Future Continuous</i></li> </ul>	<p><b>Compreensão oral:</b> Audição/visionamento de documentos autênticos ou pedagogicamente adaptados, para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• reconhecimento de diferentes tipos de texto e suas características;</li> <li>• antecipação e formulação de hipóteses;</li> <li>• seleção, organização de informação e uso progressivamente consistente de conhecimentos;</li> <li>• realização de tarefas de memorização, verificação e consolidação associadas à compreensão e ao uso do saber;</li> <li>• reconhecimento de diferentes padrões de entoação, pronúncia, acentuação;</li> <li>• auto e heteroavaliação do desempenho.</li> </ul> <p><b>Compreensão escrita:</b> Leitura de documentos autênticos ou pedagogicamente adaptados, para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificação e descodificação de palavras-chave;</li> <li>• formulação, confirmação e/ou reformulação de hipóteses perante uma situação;</li> <li>• reconhecimento de diferentes tipos de texto e suas características;</li> <li>• identificação de informação paratextual, contextual e intertextual;</li> <li>• seleção e organização de informação;</li> <li>• seleção e organização de informação;</li> <li>• análise de textos em suportes variados com diferentes pontos de vista, concebendo e sustentando um ponto de vista próprio;</li> <li>• identificação de pontos fortes e áreas de melhoria.</li> </ul> <p><b>Interação oral:</b> Participação em discussões sobre experiências e vivências pessoais, trabalho e formação ao longo da vida. Participação na simulação de entrevistas e fóruns. Reconhecimento de diferentes padrões de entoação, pronúncia, acentuação. Adequação do discurso ao interlocutor. Reformulação do trabalho individual a partir do feedback do professor e dos pares.</p> <p><b>Interação escrita:</b> Redação de textos adequados às tarefas propostas (e-mail, carta formal/informal, página de diário, entre outros), utilizando uma linguagem e um registo apropriados. Reformulação do trabalho individual ou de grupo, a partir do feedback do professor e dos pares. Auto e heteroavaliação.</p> <p><b>Produção oral:</b> Identificação de informações específicas em diversos suportes. Adequação do discurso à situação de comunicação. Problematização de situações com propostas de soluções. Apresentação de trabalhos disciplinares ou interdisciplinares. Reformulação do trabalho individual ou de grupo, a partir do feedback do professor e dos pares. Auto e heteroavaliação.</p>

		<p><b>Produção escrita:</b> Pesquisa, seleção e organização de informação com recurso a fontes diversas. Elaboração de portefólio individual. Elaboração de diferentes tipologias de textos claros e coesos Reformulação do trabalho individual ou de grupo, a partir do feedback do professor e dos pares. Auto e heteroavaliação</p>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Trabalhos escritos;</li><li>- Trabalhos de pesquisa;</li><li>- Apresentações orais;</li><li>- Testes de compreensão oral.</li></ul>		

Aprovado em Conselho Pedagógico a 25 de outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE EXPRESSÕES

ENSINO SECUNDÁRIO – CURSO PROFISSIONAL

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada da Disciplina Educação Física – 12º ano

Manual adotado: Sem manual

Domínios / Temas / Conteúdos		Atividades de aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação formativa
1º SEMESTRE:	JDC III (Futebol)	- Em situação de jogo (reduzido ou formal), em concursos e/ou tarefas a par ou em grupos homogéneos e heterogéneos o aluno explora os princípios técnico-táticos da modalidade com vista à resolução de problemas em situações de jogo; - Em situação de exercício critério, (individualmente, ou em situação de cooperação ou oposição, com um ou mais colegas) o aluno executa diferentes gestos técnicos específicos da modalidade.
	Ginástica III (Acrobática)	- Em situação de exercício critério, em progressão pedagógica, o aluno realiza: . diferentes habilidades gímnicas isoladas e/ou em sequência. . atividades a par ou em grupos homogéneos e heterogéneos, que possibilitem aos alunos elaborar sequências de habilidades e/ou elaborar coreografias
2º SEMESTRE	Dança III	- Realização atividades a par ou em grupos homogéneos e heterogéneos, que possibilitem aos alunos: elaborar sequências de habilidades; elaborar coreografias; explorar materiais; explorar o espaço, ritmos, música, relações interpessoais
	Aptidão Física III	- Realização, de exercícios para desenvolvimento das capacidades coordenativas e condicionais individualmente, a pares ou em grupo, em circuitos de treino ou de exercitação. - Realização da Bateria de Testes do programa FitEscola.
	Atividades Físicas e contextos de Saúde III	- Proporcionar atividades formativas para aquisição de conhecimento e outros saberes; analisar situações, identificando os seus elementos ou dados; realizar tarefas associadas à compreensão e mobilização dos conhecimentos; utilizar conhecimento, para participar de forma adequada e resolver problemas em contextos diferenciados.
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b> Fichas de avaliação de conhecimentos / trabalho individual, situação de exercício critério, situação de jogo, concurso individual, aplicação de baterias de testes, sequências gímnicas e coreografia individual ou de grupo.</p>		

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICA E CIÊNCIAS EXPERIMENTAIS

ENSINO SECUNDÁRIO - CURSO PROFISSIONAL Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada da Disciplina de COMUNICAÇÃO DE DADOS – 12.º ano

Manual adotado: NA

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem/Estratégias de ensino e de avaliação formativa
1.º semestre (43 TL)	<b>Módulo 4</b> - Equipamentos e meios de transmissão de dados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os meios físicos de transmissão como um dos principais componentes dos sistemas de comunicação;</li> <li>• Agrupar os meios físicos em três famílias: meios metálicos, fibra ótica e sem fios;</li> <li>• Conhecer e caracterizar os diversos meios de transmissão</li> <li>• Elaborar diferentes tipos de cabos;</li> <li>• Distinguir os tipos de fibras óticas existentes;</li> <li>• Compreender a crescente evolução e utilização dos meios sem fios;</li> <li>• Distinguir as tecnologias disponíveis pelos meios sem fios</li> <li>• Enunciar as especificações, dimensionamento e características dos diversos tipos de cablagem;</li> <li>• Compreender a necessidade de serem garantidas as atividades de normalização;</li> <li>• Distinguir equipamentos passivos e ativos e entender o seu papel na rede;</li> <li>• Identificar os diversos equipamentos de interligação de redes;</li> <li>• Identificar e saber utilizar outro equipamento de rede.</li> </ul>
1.º e 2.º semestre (148 TL)	<b>Módulo 5</b> - Instalação e configuração de redes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criar de políticas de segurança para uma melhor utilização da rede</li> <li>• Fomentar o interesse pela implementação e configuração de redes de computadores;</li> <li>• Configurar servidores para partilha de dados e gestão de utilizadores;</li> <li>• Saber instalar e configurar software de rede;</li> <li>• Configurar, estaticamente ou dinamicamente, os endereços das workstations; Distinguir Routers, Bridges e Switches; Configurar equipamentos passivos e ativos;</li> <li>• Configurar equipamentos de interligação de rede;</li> <li>• Conhecer o funcionamento de uma rede Ethernet e a sua relação com o TCP/IP;</li> <li>• Identificar os meios utilizados em sistemas de backup's para redes.</li> </ul>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b> Exercícios individuais / de grupo / trabalhos de pesquisa / projeto.</p>		

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 Outubro de 2023

**DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICA E CIÊNCIAS EXPERIMENTAIS**

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Ano Letivo 2023-2024

**Planificação Anual Simplificada da Disciplina ELETRÓNICA FUNDAMENTAL – 12º ano**

Manual adotado: NA

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem/Estratégias de ensino e de avaliação formativa
<b>1º e 2º SEMESTRE</b>	<p><b>MÓDULO 9 – Circuitos Impressos</b></p> <p>Técnicas de soldadura de componentes eletrónicos</p> <p>Desenho de circuitos impressos</p> <p>Técnicas de interligação de componentes eletrónicos em placa de circuito impresso</p> <p>Desenho manual dos furos e pistas de interligação entre componentes</p> <p>Fabrico de circuitos impressos</p> <p>Tipos de placas de circuito impresso virgens</p> <p>Métodos de corte e limpeza das placas de circuito impresso</p> <p>Uso de um reagente químico para eliminar o cobre desprotegido das placas de circuito impresso</p> <p>Montagem de placas de circuito impresso</p> <p>Cuidados a ter na montagem das placas de circuito impresso</p> <p>Acabamentos e instalação das placas de circuito impresso montadas</p> <p>Teste de placas de circuito impresso</p> <p>Análise e teste de circuitos eletrónicos montados em placas de circuito impresso</p> <p>Inspeção e levantamento de esquemas a partir de circuitos eletrónicos montados em placas de circuito impresso (engenharia reversa).</p>	<p>Exposição de conteúdos de forma teórico/prática.</p> <p>Realização de Exercícios teórico/práticos.</p> <p>Realização de atividades experimentais de montagem de circuitos impressos.</p> <p>Elaboração de relatórios das atividades experimentais.</p>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b></p> <p>Testes teórico/práticos.</p> <p>Relatórios das atividades experimentais.</p> <p>Trabalhos de investigação em formato escrito e/ou oral.</p>		

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 Outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICA E CIÊNCIAS EXPERIMENTAIS

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada da Disciplina INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS 12º ano

Manual adotado: NA

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem/Estratégias de ensino e de avaliação formativa
1º SEMESTRE	<p><b>MÓDULO 8 – Montagem e manutenção de redes de dados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalar sistemas físicos de rede</li> <li>• Detetar e resolver avarias físicas numa rede</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar vários meios audiovisuais com demonstração de procedimentos a realizar nas aplicações;</li> <li>• Atividades, <i>quizes</i> individuais/pares, usando roteiros/guiões orientadores em programas específicos;</li> <li>• Pesquisa e análise da informação a utilizar em atividades e projetos;</li> <li>• Intervenções orais (responder a perguntas, colocar dúvidas, partilhar saberes);</li> <li>• Atividades de preparação das apresentações orais/áudio/vídeo;</li> <li>• Realização de ficha formativa.</li> </ul>

**Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:**

Teste de avaliação/projeto sobre redes de computadores (módulo 2); trabalho de pesquisa apresentado em formato escrito (apresentação eletrónica) e em formato oral/ áudio/vídeo

2º SEMESTRE	<p><b>MÓDULO 9 – Gestão de Procedimentos de Manutenção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber quais os procedimentos a seguir dentro de uma empresa/local de trabalho de manutenção de equipamento informático do ponto de vista da postura e atitude</li> <li>• Selecionar equipamentos com vista à elaboração de propostas e orçamentos de soluções informáticas</li> <li>• Produzir apresentações de propostas de soluções informáticas</li> <li>• Elaborar folhas de obra de reparação de equipamentos informáticos</li> <li>• Conhecer os procedimentos necessários quanto às garantias e à reposição de material avariado (RMA)</li> <li>• Consultar manuais técnicos dos fabricantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar vários meios audiovisuais com demonstração de procedimentos a realizar nas aplicações/atividades;</li> <li>• Atividades/quizes individuais/pares, usando roteiros/guiões orientadores em programas específicos;</li> <li>• Pesquisa e análise da informação a utilizar em atividades e projetos;</li> <li>• Atividades de preparação de apresentações orais/áudio/vídeo;</li> <li>• Intervenções orais (responder a perguntas, colocar dúvidas, partilhar saberes).</li> </ul>
-------------	--	--

**Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:**

Teste de avaliação/trabalho de pesquisa/projeto. Apresentação oral de trabalhos de grupo/individuais

Trabalhos de pesquisa apresentados em formato escrito (cartaz, folheto, powerpoint) e/ou em formato oral/áudio/vídeo.

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 Outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICA E CIÊNCIAS EXPERIMENTAIS

ENSINO SECUNDÁRIO

CURSO TÉCNICO DE GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada da Disciplina MATEMÁTICA – 12º ano

**Manual adotado:** A7 - Probabilidades - Maria Augusta Neves, M. Carlos Silva, Bruno Ribeiro e outros

**Manual adotado:** A8 - Modelos Discretos- Maria Augusta Neves, M. Carlos Silva, Bruno Ribeiro e outros

**Manual adotado:** A9: Funções de Crescimento - Maria Augusta Neves, M. Carlos Silva, Bruno Ribeiro e outros

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de Aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação formativa
1º SEMESTRE	<p><b>A7 Probabilidades</b></p> <p>FENÓMENOS ALEATÓRIOS</p> <p>REGRA DE LAPLACE</p> <p>MODELOS DE PROBABILIDADE</p> <p>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ENVOLVENDO PROBABILIDADE.</p> <p><b>A8 Modelos Discretos</b></p> <p>SUCESSÕES</p> <p>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ENVOLVENDO PROGRESSÕES ARITMÉTICAS E GEOMÉTRICAS</p> <p>TRANSFORMAÇÕES DO GRÁFICO DE UMA FUNÇÃO.</p> <p><b>A9 Funções de Crescimento</b></p> <p>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ENVOLVENDO FUNÇÕES EXPONENCIAL E/OU LOGARÍTMICA</p> <p>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ENVOLVENDO A FUNÇÃO LOGÍSTICA</p>	<p>Estabelecer conexões entre diversos temas matemáticos e de outras disciplinas.</p> <p>Tirar partido da utilização da tecnologia nomeadamente para experimentar, investigar e comunicar.</p> <p>Utilizar a tecnologia para fazer verificações e resolver problemas numericamente, mas também para fazer investigações e descobertas, sustentar ou refutar conjecturas.</p> <p>Apreciar o papel da Matemática no desenvolvimento das outras ciências e o seu contributo para a compreensão e resolução dos problemas da Humanidade através dos tempos.</p> <p>Resolver problemas, atividades de modelação ou desenvolver projetos que mobilizem os conhecimentos adquiridos ou fomentem novas aprendizagens e trabalhos de grupo.</p> <p>Comunicar, utilizando linguagem matemática, oralmente e por escrito, para descrever, explicar e justificar procedimentos, raciocínios e conclusões.</p> <p>Recorrendo a situações e contextos variados, incluindo a utilização de materiais diversificados e tecnologia, os alunos devem resolver tarefas que requeiram a resolução de problemas, o raciocínio e a comunicação matemáticos.</p> <p>Avaliar o próprio trabalho para identificar progressos, lacunas e dificuldades na sua aprendizagem.</p>

Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:

Testes globalizantes; questões aula/ mini-testes (até 45 min);

Resolução de problemas / realização de trabalhos e comunicação oral.

Manual adotado: A10- Otimização- Maria Augusta Neves, M. Carlos Silva, Bruno Ribeiro e outros

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de Aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação formativa
<b>2º SEMESTRE</b>	<b>A10</b>  <b>Otimização</b>	<p>Estabelecer conexões entre diversos temas matemáticos e de outras disciplinas.</p> <p>Tirar partido da utilização da tecnologia nomeadamente para experimentar, investigar e comunicar.</p> <p>Utilizar a tecnologia para fazer verificações e resolver problemas numericamente, mas também para fazer investigações e descobertas, sustentar ou refutar conjecturas.</p> <p>Apreciar o papel da Matemática no desenvolvimento das outras ciências e o seu contributo para a compreensão e resolução dos problemas da Humanidade através dos tempos. Resolver problemas, atividades de modelação ou desenvolver projetos que mobilizem os conhecimentos adquiridos ou fomentem novas aprendizagens e trabalhos de grupo.</p> <p>Comunicar, utilizando linguagem matemática, oralmente e por escrito, para descrever, explicar e justificar procedimentos, raciocínios e conclusões.</p> <p>Recorrendo a situações e contextos variados, incluindo a utilização de materiais diversificados e tecnologia, os alunos devem resolver tarefas que requeiram a resolução de problemas, o raciocínio e a comunicação matemáticos.</p> <p>Avaliar o próprio trabalho para identificar progressos, lacunas e dificuldades na sua aprendizagem.</p>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b>            Testes globalizantes; questões aula/ mini-testes (até 45 min);            Resolução de problemas / realização de trabalhos e comunicação oral..</p>		

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 de outubro de 2023

**DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICA E CIÊNCIAS EXPERIMENTAIS**

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Ano Letivo 2023-2024

**Planificação Anual Simplificada da Disciplina SISTEMAS DIGITAIS E ARQUITETURA DE COMPUTADORES 12º**

Manual adotado: N/A

Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem/Estratégias de ensino e de avaliação formativa
<p><b>1º e 2º SEMESTRE</b></p> <p><b>MÓDULO 6 – Fundamentos de Programação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definição de Linguagem.</li> <li>Conceitos de Sintaxe, Semântica, Gramática e Expressão.</li> <li>Exemplo com um subconjunto da Linguagem Natural.</li> <li>Erros de Sintaxe e de Semântica nas frases (expressões) de uma Linguagem (gramática).</li> <li>Definição de Algoritmo como processo descritivo de uma Linguagem.</li> <li>Exemplificação (meramente conceptual) de algoritmos simples.</li> <li>Desenvolvimento conceptual de tipos de informação e respetivo armazenamento (conceito intuitivo de variável num algoritmo).</li> <li>Valores Numéricos, Alfanuméricos e Lógicos.</li> <li>Desenvolvimento conceptual da possibilidade de o algoritmo dispor da capacidade de recolher informação do utilizador e de enviar informação para o utilizador.</li> <li>Exemplos em linguagem natural envolvendo mecanismos intuitivos de Decisão Binária e Decisão Múltipla.</li> <li>Exemplos em linguagem natural envolvendo mecanismos de repetição condicionada por uma expressão lógica.</li> <li>Desenvolvimento de algoritmos, fazendo uso de uma linguagem gráfica com o objetivo de analisar o seu fluxo de execução sequencial.</li> <li>Estudo e utilização de um ambiente integrado de desenvolvimento de programas para edição, compilação e teste de programas.</li> </ul> <p><b>MÓDULO 9 – Arquitetura de Microprocessadores</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Principais componentes de um microprocessador.</li> <li>Evolução das arquiteturas de microprocessadores.</li> <li>Arquitetura de um sistema tipo.</li> <li>Tipos de dados.</li> <li>Organização de memória.</li> <li>Tipos de endereçamento.</li> <li>Ligação com o exterior.</li> </ul> <p><b>MÓDULO 10 – Programação de Microprocessadores</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>"Set" das principais instruções de um Microprocessador tipo.</li> <li>Realização de pequenos programas de acesso à memória de vídeo como exemplo de aplicação do Set de instruções.</li> <li>Noção de rotinas e principais conceitos a ela associados.</li> <li>Passagem de parâmetros a rotinas por endereço e por valor.</li> <li>Principais conceitos associados à utilização de Interrupções num computador.</li> <li>Utilização dos utilitários disponíveis para fazer "debugging".</li> <li>Estrutura interna de um sistema operativo tipo.</li> <li>Noção de chamadas ao sistema.</li> <li>Principais chamadas ao sistema disponíveis por um sistema operativo tipo.</li> <li>Utilização das funções de um S.O., para tratamento de ficheiros (Ex: carregar uma imagem, ou uma música para um buffer em memória previamente alocado).</li> <li>Conceito de "device drivers".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar vários meios audiovisuais</li> <li>Demonstrar procedimentos a realizar nas aplicações/atividades</li> <li>Disponibilizar roteiros/guiões orientadores</li> <li>Realização atividades/quizzes individuais/pares práticas, usando programas específicos</li> <li>Fomentar a pesquisa e análise da informação a utilizar em atividades e projetos</li> <li>Preparação de apresentações orais/áudio/vídeo</li> <li>Intervenções orais (responder a perguntas, colocar dúvidas, partilhar saberes)</li> <li>Realização de ficha formativa</li> </ul>

**Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:**

Teste de avaliação/ trabalho de pesquisa/projeto; apresentação oral/áudio/vídeo de trabalhos de grupo/individuais

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 Outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS

CURSOS PROFISSIONAIS

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada da Disciplina de Português – 12º ano

Manual adotado: *Novos Percursos Profissionais Português 3 - ASA*

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem/ estratégias de ensino e de avaliação formativa
1º SE M ES TR E	<p><b>Módulo 8 – 54 segmentos de 45 minutos</b></p> <p><b>– Poetas contemporâneos</b></p> <p>Miguel Torga (três poemas) Ana Luísa Amaral (três poemas) Manuel Alegre (quatro poemas)</p> <p><b>CO/EO</b> - Registos áudio e audiovisuais</p> <p><b>L</b> - Textos informativos <b>E</b> - Exposição sobre um tema; apreciação crítica <b>EL</b> - Miguel Torga Ana Luísa Amaral Manuel Alegre</p> <p>-Registos áudio e audiovisuais - Diálogo argumentativo - Texto de opinião - Apresentação oral</p> <p><b>E</b> - Exposição sobre um tema; apreciação crítica; Texto de opinião.</p> <p><b>G</b> (Conteúdos em retoma) <b>CO/EO</b> - Apresentação oral; texto de opinião; registos áudio e audiovisuais. <b>E</b> - Exposição sobre um tema; apreciação crítica</p>	<p>Promoção de estratégias que envolvam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreensão de textos em diferentes suportes audiovisuais para a observação de regularidades associadas a géneros textuais;</li> <li>- Produção de discursos preparados para apresentação a um público restrito (à turma ou a colegas de outras turmas) com diferentes finalidades;</li> <li>- compreensão e expressão oral baseadas em textos de diferentes géneros sobre temas interdisciplinares.</li> <li>- Realização de diferentes modos de ler e de diferentes tipos de leitura;</li> <li>- compreensão e interpretação de textos através de atividades diversas;</li> <li>- Elaboração de pequenos projetos de estudo e de pesquisa, sobre temas disciplinares e interdisciplinares;</li> <li>- Compreensão escrita a partir de textos relacionados com temas interdisciplinares</li> <li>- Aquisição de conhecimento relacionado com as propriedades de um texto e com os diferentes modos de o organizar; <ul style="list-style-type: none"> <li>• manipulação de textos;</li> <li>• planificação de textos;</li> <li>• textualização, revisão;</li> <li>• expressão escrita sobre temas interdisciplinares.</li> </ul> </li> </ul> <p>– Análise de construções frásicas e textuais;</p> <p>- Consolidação do conhecimento de processos de formação de palavras distinguindo o regular do irregular;</p> <p>– Sistematização do conhecimento sobre constituintes da frase e funções sintáticas, na frase simples e na frase complexa;</p> <p>- Explicitação de valores aspetuais expressos pelo sistema verbal nos textos orais e escritos;</p> <p>- Exercitação e análise, no modo oral e escrito, de processos discursivos e textuais;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecimento e exercitação na leitura e na escrita do discurso direto, indireto e indireto livre;</li> <li>- Registo no caderno diário de todas as atividades desenvolvidas.</li> </ul>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realização de testes escritos de avaliação dos domínios da leitura /educação literária, escrita e gramática, um momento formal de avaliação da compreensão oral e da expressão oral (de acordo com as atividades desenvolvidas pelos alunos no domínio da oralidade e do projeto de leitura).</li> <li>- Trabalhos de pesquisa/ síntese de informação e sua apresentação oral e/ou escrita.</li> </ul>		
<p><b>2º SE ME STR E</b></p>	<p><b>Módulo 9 – Contos -53 segmentos de 45 minutos</b></p> <p>“Sempre é uma companhia” de Manuel da Fonseca Solidão e convivalidade “Famílias desavindas” de Mário de Carvalho</p> <p>História pessoal e história social: as duas famílias</p> <p>– José Saramago, <i>Memorial do Convento</i></p> <p><b>CO/EO</b> - Registos áudio e audiovisuais; texto de opinião; apresentação oral <b>L</b> - Textos informativos <b>E</b> - Exposição sobre um tema; apreciação crítica; texto de opinião</p> <p><b>EL</b> - Contextualização histórico-literária (José Saramago) - Contextualização literária</p>	<p>Promoção de estratégias que envolvam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreensão de textos em diferentes suportes audiovisuais para a observação de regularidades associadas a géneros textuais;</li> <li>- Produção de discursos preparados para apresentação a um público restrito (à turma ou a colegas de outras turmas) com diferentes finalidades;</li> <li>- compreensão e expressão oral baseadas em textos de diferentes géneros sobre temas interdisciplinares.</li> <li>- Realização de diferentes modos de ler e de diferentes tipos de leitura;</li> <li>- compreensão e interpretação de textos através de atividades diversas;</li> <li>- Elaboração de pequenos projetos de estudo e de pesquisa, sobre temas disciplinares e interdisciplinares;</li> <li>- Compreensão escrita a partir de textos relacionados com temas interdisciplinares</li> <li>- Aquisição de conhecimento relacionado com as propriedades de um texto e com os diferentes modos de o organizar; <ul style="list-style-type: none"> <li>• manipulação de textos;</li> <li>• planificação de textos;</li> <li>• textualização, revisão;</li> <li>• expressão escrita sobre temas interdisciplinares.</li> </ul> </li> <li>– Análise de construções frásicas e textuais;</li> <li>- Consolidação do conhecimento de processos de formação de palavras distinguindo o regular do irregular;</li> <li>– Sistematização do conhecimento sobre constituintes da frase e funções sintáticas, na</li> </ul>

	<p>frase simples e na frase complexa;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Explicitação de valores aspetuais expressos pelo sistema verbal nos textos orais e escritos;</li><li>- exercitação e análise, no modo oral e escrito, de processos discursivos e textuais;</li><li>- reconhecimento e exercitação na leitura e na escrita do discurso direto, indireto e indireto livre.</li><li>- Realização e registo no caderno diário do trabalho de sala de aula.</li></ul>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Realização de testes escritos de avaliação dos domínios da leitura /educação literária, escrita e gramática, um momento formal de avaliação da compreensão oral e da expressão oral (de acordo com as atividades desenvolvidas pelos alunos no domínio da oralidade e do projeto de leitura).</li><li>- Trabalhos de pesquisa/ síntese de informação e sua apresentação oral e/ou escrita.</li></ul>	

Aprovado no Conselho Pedagógico de 25 de Outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS

ENSINO SECUNDÁRIO (CURSOS PROFISSIONAIS)

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada de ÁREA DE INTEGRAÇÃO – 12º ano

Manual adotado: Ser Global – módulos 5 e 6 - Porto Editora

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação
<b>1º SEMESTRE</b>	<p><b>MÓDULO 5</b></p> <p><b>Tema 8.1 - Das Economias-mundo à Economia Global</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Internacionalização e globalização da economia.</li> <li>▪ O que é a globalização?</li> <li>▪ Das economias-mundo à globalização?</li> <li>▪ Desequilíbrios e perspetivas da globalização.</li> <li>▪ Desenvolvimento e exclusão.</li> </ul> <p><b>MÓDULO 6</b></p> <p><b>Tema 2.3 - A construção da democracia.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O Homem – “animal político”</li> <li>▪ Modelos de organização política – das tribos à democracia</li> <li>▪ Construção dos regimes democráticos</li> <li>▪ O regime democrático Português.</li> <li>▪ Os direitos humanos nas sociedades atuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visionamento e debate de pequenos vídeos e / ou filmes de modo a levar os alunos a refletirem sobre o tema em estudo.</li> <li>▪ Abordagem dos conteúdos de cada tema, associando-o a situações e problemas presentes no quotidiano da vida do aluno e recorrendo a materiais e recursos diversificados.</li> <li>▪ Sistematização no quadro e/ ou em diapositivos.</li> <li>▪ Diálogo professor/ aluno.</li> <li>▪ Análise de factos, situações e textos, identificando os seus elementos ou dados.</li> <li>▪ Debate orientado (com recurso a imagem, vídeo, entre outros) no âmbito do tema em estudo.</li> <li>▪ Realização de tarefas de verificação, articulação e consolidação das aprendizagens, como as atividades de trabalho do manual.</li> <li>▪ Realização de trabalhos de grupo e/ ou individuais. sobre as temáticas abordadas.</li> <li>▪ Apresentação oral dos trabalhos, utilizando diferentes tipos de ferramentas e recursos.</li> <li>▪ Utilização do computador e da internet para pesquisar, selecionar e mobilizar informação, de forma crítica e autónoma.</li> <li>▪ Transformar a informação pesquisada em conhecimento;</li> </ul>
<p>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos, <b>no módulo 5</b> (continuação do 11º ano) prevê-se recolher dados das seguintes formas:</p> <p>A realização de 1 trabalho de pesquisa; a apresentação oral (individual e/ ou em grupo).</p>		

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação
2º SEMESTRE	<p><b>MÓDULO 6</b></p> <p><b>Tema 6.2 – O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A mudança no trabalho e no emprego.</li> <li>▪ Empreendedorismo e formação.</li> <li>▪ Empreendedorismo: elementos fundamentais.</li> <li>▪ Novas situações no mundo do trabalho</li> </ul> <p><b>Tema 8.2 – Da multiplicidade de saberes à ciência como construção racional do saber</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A natureza problemática do conhecimento.</li> <li>▪ Níveis de conhecimento.</li> <li>▪ Conhecimento científico, racionalidade e sociedade.</li> <li>▪ Referências históricas na construção da ciência ocidental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visionamento e debate de pequenos vídeos e / ou filmes de modo a levar os alunos a refletirem sobre o tema em estudo.</li> <li>▪ Abordagem dos conteúdos de cada tema, associando-o a situações e problemas presentes no quotidiano da vida do aluno e recorrendo a materiais e recursos diversificados.</li> <li>▪ Sistematização no quadro e/ ou em diapositivos.</li> <li>▪ Diálogo professor/ aluno.</li> <li>▪ Análise de factos, situações e textos, identificando os seus elementos ou dados.</li> <li>▪ Debate orientado (com recurso a imagem, vídeo, entre outros) no âmbito do tema em estudo.</li> <li>▪ Realização de tarefas de verificação, articulação e consolidação das aprendizagens, como as atividades de trabalho do manual.</li> <li>▪ Realização de trabalhos de grupo e/ ou individuais. sobre as temáticas abordadas.</li> <li>▪ Apresentação oral dos trabalhos, utilizando diferentes tipos de ferramentas e recursos.</li> <li>▪ Utilização do computador e da internet para pesquisar, selecionar e mobilizar informação, de forma crítica e autónoma.</li> <li>▪ Transformar a informação pesquisada em conhecimento;</li> </ul>
<p>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos, <b>no módulo 6</b> prevê-se recolher dados das seguintes formas: Trabalhos de pares e/ ou individuais; a realização de 2 trabalhos de pesquisa; a apresentação oral (individual e/ ou em grupo) de pelo menos 1 trabalho; e a realização de 1 teste escrito.</p>		

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS

ENSINO SECUNDÁRIO (CURSOS PROFISSIONAIS)

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada de Disciplina de GESTÃO E CONTROLO – 12º ANO (UFCD 8286; 7844)

Manual adotado: Sem manual adotado

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação
<b>1º SEMESTRE</b>	<p style="text-align: center;"><b>UFCD 8286</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Controlo de Custos na Restauração</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controlo de stocks</li> <li>2. Diferentes tipos de stocks</li> <li>3. Taxa de rotação de stocks – inventory turnover</li> <li>4. Par Stock</li> <li>5. Análise ABC para a gestão dos stocks</li> <li>6. Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis</li> <li>7. Cálculo do stock de segurança</li> <li>8. Cálculo do ponto de encomenda</li> <li>9. Valorização de existências</li> <li>10. Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo</li> <li>11. Inventário</li> <li>12. Reconciliação de inventários de armazém</li> <li>13. Requisição de mercadorias</li> <li>14. Requisição de produtos ao economato</li> <li>15. Transferência de produtos</li> <li>16. Tratamento de devoluções</li> <li>17. Valorização de requisições</li> <li>18. Reconciliações</li> <li>19. Fixação de preço da ementa</li> <li>20. Preço líquido e preço de venda ao público</li> <li>21. IVA</li> <li>22. Métodos de fixação de preço na ementa</li> <li>23. MARK-UP custo padrão</li> <li>24. Investimento (método Hubbard)</li> <li>25. Rácios e margens</li> <li>26. Fichas técnicas</li> <li>27. Controlo de vendas</li> <li>28. Registo e controlo de vendas</li> <li>29. Análises dos potenciais de vendas</li> <li>30. Conciliação entre vendas e consumo</li> </ol>	<p>A metodologia de lecionação praticada nesta unidade curricular é concretizada por meio de aulas teórico-práticas, nas quais são desenvolvidas atividades de estudo interpretativo dos conceitos e de resolução de exercícios associados aos diversos conteúdos programáticos.</p> <p>A avaliação da UFCD 8286- Controlo de Custos na Restauração tem como referência os objetivos gerais e os objetivos de aprendizagem da disciplina e incide sobre os Conhecimentos, as Competências e as Atitudes.</p> <p>A avaliação destes aspetos realizar-se-á de modo contínuo, promovendo o desenvolvimento de técnicas de trabalho, de hábitos e de métodos de estudo, nomeadamente no âmbito da pesquisa, da seleção, do tratamento e da apresentação da informação, conseguida através de fontes que poderão abranger as novas tecnologias da informação e da comunicação.</p>
<p>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalhos individuais, em pares e em grupo e respetiva apresentação.</li> <li>• Realização de testes de avaliação formativa e sumativa.</li> </ul>		

<b>2º SEMESTRE</b>	<p><b>31. Orçamentos</b> <b>32. Proveitos, custos e resultados</b> <b>33. Orçamento</b> <b>34. Previsão de vendas</b> <b>35. Histórico de vendas</b></p> <p style="text-align: center;"><b>UFCD 7844</b> <b>Gestão de Equipas</b></p> <p><b>1. Organização do trabalho em equipa</b> <b>2. Comunicar eficazmente com a equipa</b> <b>3. Gestão orientada para os resultados e para as pessoas</b> <b>4. Técnicas de motivação e dinamização da equipa</b> <b>5. Orientação da equipa para a mudança</b> <b>6. Gestão de conflitos</b> <b>7. Liderança</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Liderança de equipas: fenómenos e dinâmicas próprias, desafios e problemas específicos;</li> <li>✓ Diferentes preferências pessoais e o seu impacto em funções de liderança;</li> <li>✓ Diferentes estilos de Liderança;</li> <li>✓ Competências necessárias à coordenação de equipas;</li> <li>✓ Estratégias de mobilização da equipa para um desempenho de excelência;</li> <li>✓ Gestão de situações problemáticas na equipa.</li> </ul> <p><b>8. Trabalho em equipa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Trabalho em equipa – implicações e especificidades</li> <li>✓ Excelência no trabalho em equipa</li> <li>✓ Diferenças interpessoais e o seu impacto no trabalho em equipa</li> <li>✓ Mobilização de recursos pessoais em função da equipa</li> <li>✓ Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa</li> </ul>	<p>A metodologia de lecionação praticada nesta unidade curricular é concretizada por meio de aulas teórico-práticas, nas quais são desenvolvidas atividades de estudo interpretativo dos conceitos e de resolução de exercícios associados aos diversos conteúdos programáticos.</p> <p>A avaliação na UFCD 7844 – Gestão de Equipas tem como referência os objetivos gerais e os objetivos de aprendizagem da disciplina e incide sobre os Conhecimentos, as Competências e as Atitudes.</p> <p>A avaliação destes aspetos realizar-se-á de modo contínuo, promovendo o desenvolvimento de técnicas de trabalho, de hábitos e de métodos de estudo, nomeadamente no âmbito da pesquisa, da seleção, do tratamento e da apresentação da informação, conseguida através de fontes que poderão abranger as novas tecnologias da informação e da comunicação.</p>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Trabalhos individuais, em pares e em grupo e respetiva apresentação.</b></li> <li>● <b>Realização de testes de avaliação formativa e sumativa.</b></li> </ul>		

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 outubro de 2023

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS

ENSINO TÉCNICO PROFISSIONAL

Ano Letivo 2023-2024

### Planificação Anual Simplificada da Disciplina Psicologia – 12º ano

Manual adotado: Psicologia, Areal

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação
1º SEMESTRE	<p><b>Módulo 1: Descobrimos a psicologia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Especificidade da psicologia como ciência.: objeto e método.</li> <li>- Evolução da Psicologia como ciência: o contributo de Wundt, Pavlov, Watson e Freud.</li> <li>- Áreas de especialização da psicologia aplicada.</li> </ul> <p><b>Módulo 2: O desenvolvimento humano.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceito e fatores de desenvolvimento.</li> <li>- Etapas do desenvolvimento humano: características e fundamentos teóricos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>. teorias do desenvolvimento</li> <li>. etapas do desenvolvimento</li> </ul> </li> <li>- A transição como processo ao longo da vida.</li> </ul> <p><b>Módulo 3: Processos cognitivos, emocionais e motivacionais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processos cognitivos – inteligência, pensamento e memória.</li> <li>- Processos emocionais – o papel das emoções nas relações interpessoais.</li> <li>- Processos motivacionais – a pirâmide motivacional de Maslow.</li> </ul> <p><b>Módulo 4: Processos relacionais e comportamento profissional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perceção do <i>self</i></li> <li>- Perceção dos outros</li> <li>- Perceção e dinâmica do <i>nós</i></li> <li>- O <i>nós</i> o <i>eu</i> e os outros - liderança, negociação social e empreendedorismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análise de situações e casos concretos, em atividade individual e de pares, para delimitar o objeto de estudo da Psicologia e para a compreensão da sua especificidade.</li> <li>- Realização de trabalhos de pesquisa para compreender o principal contributo dos primeiros autores na definição do objeto de estudo da psicologia.</li> <li>- Visionamento de filmes ou documentos que permitam aos alunos compreender algumas áreas da Psicologia.</li> <li>- Mobilização de vivências concretas e aprendizagens dos alunos para compreender os diversos domínios de desenvolvimento apresentados pelos vários autores.</li> <li>- Recurso a exposições claras e objetivas, em articulação com debates orientados, para sistematizar a informação e conceitos fundamentais relativos às teorias do desenvolvimento.</li> <li>- Recurso a métodos mais ativos de trabalho, como realização de entrevistas ou casos de estudo, para melhor compreender as etapas de desenvolvimento.</li> <li>- Problematizar os conceitos de inteligência e memória, tendo em conta a sua complexidade, através do visionamento de vídeos e filmes selecionados.</li> <li>- Compreender a importância das emoções no comportamento partindo da análise do trabalho de P. Eckman e A. Damásio.</li> <li>- Elaboração de uma pirâmide motivacional, individual ou em grupo de pares, em suporte digital.</li> <li>- Discussão e análise dos conceitos de autoestima e autoimagem.</li> <li>- Elaboração de uma reflexão individual, tendo em consideração esses conceitos, para se compreender a si próprio e aos outros.</li> <li>- Visionamento de um filme para compreensão e identificação da estrutura dos grupos, formas de liderança e fatores de coesão.</li> <li>- Equacionar e refletir a relação entre o desenvolvimento das competências relacionais e desempenho profissional.</li> </ul>
<p>Para a avaliação sumativa classificativa de cada módulo prevê-se recolher dados das seguintes formas: <b>Trabalhos de grupo</b></p>		

<b>2º SEMESTRE</b>	<p><b>Módulo 5: Fatores e processos de aprendizagem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aprendizagem</li> <li>- Tipos de aprendizagem:             <ul style="list-style-type: none"> <li>. por associação;</li> <li>. operante</li> <li>. por modelação.</li> </ul> </li> <li>- Aprender a aprender</li> </ul> <p><b>Módulo 6: Da diferenciação de comportamento à diferenciação da intervenção.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferença: delimitação e problematização.</li> <li>- Diferenças no acesso ao trabalho: inserção de populações com especiais dificuldades.</li> </ul> <p><b>Módulo 7: construção do futuro e gestão de carreira</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento vocacional na adolescência</li> <li>- O mundo do trabalho</li> <li>- Transição escola – mundo do trabalho</li> <li>- O projeto de vida e de carreira</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobilização das experiências dos alunos e visionamento de pequenos filmes para compreender a complexidade do conceito de aprendizagem e distinguir os vários tipos de aprendizagem.</li> <li>- Desenvolver aspetos relativos ao <i>aprender a aprender</i> para melhorar o seu percurso escolar e aperfeiçoar técnicas relativas ao curso que frequentam.</li> <li>- Reconhecer a escola como espaço multicultural e de coabitação de múltiplas personalidades e ritmos de aprendizagem que é necessário respeitar.</li> <li>- Trabalho de pares para compreender o papel da escola na integração da diferença e na transição para o mundo do trabalho.</li> <li>- Mobilização e integração de aprendizagens anteriores nos processos de planeamento e transição para o mundo do trabalho.</li> <li>- Desenvolver no aluno, através da mobilização dos conhecimentos adquiridos em todos os módulos, a necessidade de construir um projeto de vida ajustado às suas limitações, potencialidades e expectativas para o futuro.</li> </ul>
<p><b>Para a avaliação sumativa classificativa de cada módulo prevê-se recolher dados da seguinte forma:</b></p> <p><b>Trabalhos de grupo</b></p>		

Aprovado em Conselho Pedagógico, em 25 outubro de 2023

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS

ENSINO / SECUNDÁRIO PROFISSIONAL

Ano Letivo 2023-2024

Planificação Anual Simplificada de Serviços de Cozinha e Pastelaria – 12º ano

Manual adotado: Não existe manual para a disciplina

	Domínios / Temas / Conteúdos	Atividades de aprendizagem / Estratégias de ensino e de avaliação
<p><b>1</b> <b>e</b> <b>S</b> <b>E</b> <b>M</b> <b>E</b> <b>S</b> <b>T</b> <b>R</b> <b>E</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>UFCD 8290 - Aprovisionamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar o circuito de mercadorias no âmbito do sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas</li> <li>• Efetuar a compra, receção e armazenamento de produtos, assegurando o seu estado de conservação.</li> <li>• Inventariar as existências e controlar os stocks.</li> <li>• Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares e a sua distribuição.</li> <li>• Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> <li>• Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas</li> <li>• Circuito de mercadorias</li> <li>• Economato</li> <li>• Caracterização, localização e organização</li> <li>• Equipamento, maquinaria e mobiliário</li> <li>• Categorias e funções do pessoal do economato</li> <li>• Compra das mercadorias</li> <li>• Política de compra (padrão das especificações de compra)</li> <li>• Seleção de fornecedores</li> <li>• Negociação</li> <li>• Formulários de encomenda</li> <li>• Controlo da compra (pedidos de cotação)</li> <li>• Receção e controlo de mercadorias</li> <li>• Formulário de entrega</li> <li>• Registo de receção, conferência e verificação de qualidade</li> <li>• Não conformidades e reclamações</li> <li>• Armazenamento das mercadorias</li> <li>• Instalações e equipamento</li> <li>• Regras de acondicionamento e armazenamento</li> <li>• Regras de conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis (processos biológicos, químicos e físicos)</li> <li>• Tecnologias aplicadas à conservação</li> <li>• Programas de limpeza de equipamento</li> <li>• Controlo de existência em stock/aprovisionamento</li> <li>• Requisições internas</li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul> <p><b>UFCD 8293</b> <b>Preparação e confeção de doçaria tradicional Portuguesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Confeccionar doçaria tradicional e conventual.</li> <li>• - Identificar a doçaria tradicional ou conventual mais importante de cada</li> </ul>	<p>As atividades de aprendizagem e estratégias serão orientadas para a aquisição, não apenas de conceitos, generalização, análise, síntese, raciocínio teórico, pensamento lógico mas também para o desenvolvimento cognitivo, afetivo, subjetivo e social, pelo que uma das estratégias passa pelo envolvimento dos alunos nas problemáticas diárias e de cada um em específico, favorecendo sempre uma relação de confiança e proximidade para consequentemente conseguir a motivação e compromisso dos alunos par o trabalho individual ou com os seus pares, contribuindo consequente para o sucesso. Será prática um ensino individualizado e adaptadas as necessidades de cada discente, passando por diferenciação na</p>

região;

- - Identificar a doçaria que, não pertencendo a uma região específica, é muito importante no contexto da doçaria nacional.
- – Regiões Gastronómicas:
- 1.1 – Identificação:
- 1.1.1 – Minho;
- 1.1.2 – Trás-os-Montes e Douro;
- 1.1.3 – Beiras;
- 1.1.4 – Ribatejo e Estremadura;
- 1.1.5 – Alentejo;
- 1.1.6 – Algarve;
- 1.1.7 – Ilhas.
- 1.2 – Doces tradicionais;
- 1.3 – Doçaria conventual;
- 1.4 – Confeção da doçaria tradicional.
- 2 – Fichas técnicas:
- 2.1 – Minho e Douro Litoral:
- 2.1.1 – Torta de Viana
- 2.1.2 – Papos de Anjo
- 2.1.3 – Pudim Abade de Priscos
- 2.1.4 – Mexidos
- 2.1.5 – Rabanadas
- 2.1.6 – Pão-de-ló Margaride
- 2.1.7 – Jesuítas
- 2.2 – Trás-os-Montes e Alto Douro
- 2.2.1 – Toucinho-do-céu
- 2.3 – Beira Alta e Beira Baixa
- 2.3.1 – Castanhas de ovos de Viseu
- 2.3.2 – Arroz doce à moda de Oliveira
- 2.3.3 – Leite-creme à Tondela
- 2.4 – Beira Litoral
- 2.4.1 – Lampreia de ovos
- 2.4.2 – Pão-de-ló de Ovar
- 2.4.3 – Brisas do Lis
- 2.5 – Ribatejo
- 2.5.1 – Pastéis de feijão
- 2.5.2 – Fios de ovos
- 2.5.3 – Tigelada
- 2.6 – Estremadura
- 2.6.1 – Pastéis de nata
- 2.6.2 – Torta de laranja
- 2.6.3 – Pão-de-ló de Alfeizerão
- 2.7- Alentejo
- 2.7.1 – Barriga de Freira
- 2.7.2 – Sericá ou Sericaia
- 2.8 – Algarve
- 2.8.1 – Morgadinhos de Amêndoa
- 2.8.2 – Torta Algarvia
- 2.9 – Madeira
- 2.9.1 – Queijadinhos da Madeira
- 2.10 – Açores
- 2.10.1 – Bolos LêvedoS

**UFCD 8294 – Preparação e confeção de Pastelaria de Sobremesa**

- - Confeccionar doçaria tradicional e conventual.

forma de explicar, assim como, na utilização do vocabulário usado. Uma das estratégias será também evitar por excelência o método expositivo para que o aluno assumira uma postura ativa, crítica e de consciência das competências que tem mais dificuldades. Sobretudo nas aulas práticas terão de confeccionar de forma monitorizada, mas autónoma, para conseguir atingir a autonomia nas tarefas solicitadas, promovendo a capacidade de resolução de problemas e uma preparação para a vida ativa enquanto pessoas e profissionais. Serão também realizadas muitas atividades enriquecedoras, tais como: participação em workshops, Palestras, formação ON JOB, almoços pedagógicos e visitas de estudo que se encontram aprovadas em Pedagógico e contam do Plano Anual de Atividades

No que se refere às estratégias de avaliação os alunos vão desenvolver competências académicas e socio

- - Identificar a doçaria tradicional ou conventual mais importante de cada região;
- - Identificar a doçaria que, não pertencendo a uma região específica, é muito importante no contexto da doçaria nacional.
  
- 1 – Regiões Gastronómicas:
- 1.1 – Identificação:
- 1.1.1 – Minho;
- 1.1.2 – Trás-os-Montes e Douro;
- 1.1.3 – Beiras;
- 1.1.4 – Ribatejo e Estremadura;
- 1.1.5 – Alentejo;
- 1.1.6 – Algarve;
- 1.1.7 – Ilhas.
- 1.2 – Doces tradicionais;
- 1.3 – Doçaria conventual;
- 1.4 – Confeção da doçaria tradicional.
- 2 – Fichas técnicas:
- 2.1 – Minho e Douro Litoral:
- 2.1.1 – Torta de Viana
- 2.1.2 – Papos de Anjo
- 2.1.3 – Pudim Abade de Priscos
- 2.1.4 – Mexidos
- 2.1.5 – Rabanadas
- 2.1.6 – Pão-de-ló Margaride
- 2.1.7 – Jesuítas
- 2.2 – Trás-os-Montes e Alto Douro
- 2.2.1 – Toucinho-do-céu
- 2.3 – Beira Alta e Beira Baixa
- 2.3.1 – Castanhas de ovos de Viseu
- 2.3.2 – Arroz doce à moda de Oliveira
- 2.3.3 – Leite-creme à Tondela
- 2.4 – Beira Litoral
- 2.4.1 – Lampreia de ovos
- 2.4.2 – Pão-de-ló de Ovar
- 2.4.3 – Brisas do Lis
- 2.5 – Ribatejo
- 2.5.1 – Pastéis de feijão
- 2.5.2 – Fios de ovos
- 2.5.3 – Tigelada
- 2.6 – Estremadura
- 2.6.1 – Pastéis de nata
- 2.6.2 – Torta de laranja
- 2.6.3 – Pão-de-ló de Alfeizerão
- 2.7- Alentejo
- 2.7.1 – Barriga de Freira
- 2.7.2 – Sericá ou Sericaia
- 2.8 – Algarve
- 2.8.1 – Morgadinhos de Amêndoa
- 2.8.2 – Torta Algarvia
- 2.9 – Madeira
- 2.9.1 – Queijadinhas da Madeira
- 2.10 – Açores
- 2.10.1 – Bolos Lêvedos

emocionais, além de dos conteúdos lecionados em sala de aula.

Será também feita avaliação formativa que ocorrerá durante o processo de aprendizagem que fornecerá feedback contínuo aos alunos, usando estratégias de avaliação diversas para analisar a compreensão dos alunos, tais como: discussões em sala de aula; Exercícios práticos, quer em aulas práticas como mais teóricas, assim como trabalhos em grupo.

Avaliação feita através de Portfólio escolar

Elaboração de portfólios onde os alunos demonstram o seu progresso ao longo do tempo, poderão incluir projetos, anotações e outras tarefas concluídas no ano letivo, permitindo que os alunos reflitam sobre a sua própria aprendizagem.

Avaliação sumativa-fichas de avaliação, trabalhos de grupo; projetos de pesquisa; apresentações.

## **UFCD 8295**

### **Preparação e confeção de pastelaria internacional**

O Aluno deve saber:

- Identificar as diferentes confeções de pastelaria internacional
  
- Preparar e confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria internacional
  
- Empratar e decorar produtos de pastelaria internacional
  
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados
  
- Cumprir as normas de higiene e segurança
  
- - Pastelaria e doçaria internacional
- \* Tendências de evolução da pastelaria e doçaria
- \* Evolução dos receituários
- \* Tipologias de pastelaria
- 
- - Confeções de pastelaria
- \* Com fruta
- \* sortido seco
- \* À base de chocolate
- \* Unitária
- - Tecnologia das matérias-primas
- \* Composições
- \* Utilizações
- - Receitas e fichas técnicas
- - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- - Técnicas de preparação e confeção de pastelaria internacional
- - Manuseamento e preparação de utensílios e material
- - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- - Mise-en-place
- - Ordem da introdução da matéria-prima
- - Tempo de cozedura e temperaturas
- - Empratamento
- Controlo de qualidade do fabrico
- \* Preparação
- \* Confeção
- \* Produtos finais
- - Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- - Empratamento e decoração criativa
- - Normas de higiene e segurança

## **UFCD – 8296**

### **Serviços Especiais**

- - Pretende-se que os alunos apliquem técnicas de confeção e decoração de Serviços Especiais.
- - Preparar técnicas de confeção e decoração de serviços especiais.
- - Aplicar e aperfeiçoar as técnicas apresentadas nos módulos anteriores;
- - Aplicar técnicas de montagem de eventos;

- - Estabelecer a relação entre a decoração culinária e a decoração existente no buffet.

### **UFCD – 4674 Cozinhas do Mundo**

- Pretende-se que através da realização de atividades práticas, os alunos elaborem ementas temáticas e confeccionem pratos de vários países do mundo.

- Reconheçam a gastronomia tradicional de diferentes países e respetivos receituários

- Confeccionar pratos de cozinhas do mundo e respetivas guarnições

- Empratar e decorar pratos de cozinha internacional

- Cumprir as normas de higiene e segurança

- 1- Pratos confeccionados em vários países do mundo: preparação, confeção, apresentação e importância cultural:
- 1.1 – Espanha: Gaspacho, Paelha à Valenciana;
- 1.2 – França : Mouclade, Coq-au-vin, Bouillabaisse; Choucroute, Linguado à Meunière, Coquilles Saint-Jacques ;
- 1.3 – Inglaterra : Roast beef com Yorkshire Pudding ;
- 1.4 – Rússia: Lombo Strogonoff;
- 1.5 – Itália: Minestrone, Spaghetti alla Carbonara;
- 1.6 – Hungria: Goulash;
- 1.7 – Grécia: Musakka;
- 1.8 – China: Porco Agridoce, Pato à Pequim;
- 1.9 – Japão: Tempura, Sushi;
- 1.10 – Brasil: Feijoada;
- 1.11 – México: Guacamole, Burritos.
- 1 - Fichas Técnicas:
- 1.1 – Rins de Xerez;
- 1.2 – Tortilha de Gambas;
- 1.3 – Gambas com alho;
- 1.4 – Sopa de peixe;
- 1.5 – Ovos à Flamenca;
- 1.6 – Bacalhau Pil Pil;
- 1.7 – Vitela à Sevilhana;
- 1.8 – Gaspacho;
- 1.9 – Atum na Caçarola;
- 1.10 – Amêijoas à Pescador;
- 1.11 – Paella à Valenciana;
- 1.12 - Perna de borrego à Castelhana;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.13 – Lombo de porco com presunto;</li> <li>• 1.14 – Tarte Alsaciana;</li> <li>• 1.15 – Pissaladière;</li> <li>• 1.16 – Quiche Lorraine;</li> <li>• 1.17 – Sopa de Cebola Francesa ;</li> <li>• 1.18 – Mexilhões com natas ;</li> <li>• 1.19 – Atum à moda de Languedoc;</li> <li>• 1.20 – Bouillabaisse;</li> <li>• 1.21 – Trutas com Amêndoa;</li> <li>• 1.22 – Coq au Vin;</li> <li>• 1.23 – Pato com Laranja;</li> <li>• 1.24 – Embrulhos de coelho e presunto;</li> <li>• 1.25 – Guisado de rabo de boi;</li> <li>• 1.26 – Costeletas de vitela à moda da Normandia;</li> <li>• 1.27 – Lombo de porco;</li> <li>• 1.28 – Farofa;</li> <li>• 1.29 – Esparguete à Carbonara;</li> <li>• 1.30 – Carpaccio;</li> <li>• 1.31 – Mozzarella com tomate;</li> <li>• 1.32 – Minestrone;</li> <li>• 1.33 – Arroz preto de chocos;</li> <li>• 1.34 – Risotto à Milaneza;</li> <li>• 1.35 – Ravioli com manteiga;</li> <li>• 1.36 – Rigatoni com molho de noz;</li> <li>• 1.37 – Mexilhões recheados e gratinados;</li> <li>• 1.38 – Ossobuco à Milaneza;</li> </ul>	
--	---	--

**Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:**  
 Trabalhos de investigação; apresentações orais; questões aula, testes; trabalho prático.

<b>2</b> <b>º</b> <b>S</b> <b>E</b> <b>M</b> <b>E</b> <b>S</b> <b>T</b> <b>R</b> <b>E</b>	<p><b>UFCD 8298</b></p> <p><b>Cozinha criativa</b></p> <p>- O aluno deve:</p> <p>- Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha.</p> <p>- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações</p> <p>- Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias de cozinhas</p> <p>- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados</p> <p>- Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos.</p> <p>- Cumprir as normas de higiene e segurança.</p> <p>- Cozinha criativa -influências gastronómicas, benefícios, malefícios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 1 – A cozinha vegetariana;</li> <li>• 2- A cozinha macrobiótica;</li> <li>• 3 – A cozinha dietética;</li> <li>• 4 – A cozinha biológica;</li> </ul>	<p>As atividades de aprendizagem e estratégias serão orientadas para a aquisição, não apenas de conceitos, generalização, análise, síntese, raciocínio teórico, pensamento lógico mas também para o desenvolvimento cognitivo, afetivo, subjetivo e social, pelo que uma das estratégias passa pelo envolvimento dos alunos nas problemáticas diárias e de cada um em específico, favorecendo sempre uma relação de confiança e proximidade para</p>
--	--	--

- 5 – Benefícios e malefícios dos diferentes tipos de cozinhas;
- 6 – Preparações e confeções de pratos dos vários tipos de cozinhas;
- 7 – Tempo de cozedura dos diversos alimentos;
- 8 – Confeção de alimentos em vácuo;
- 9 – Cozedura de alimentos a baixas temperaturas;
- 10 – Pratos de autoria dos alunos

#### **8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas**

- Calcular capitações adequadas a diferentes serviços
- Realizar o teste do cortador
- Elaborar e valorizar fichas técnicas
- Elaborar cartas e ementas
- Fichas técnicas (aplicação informática)
- Causas do elevado custo de matérias-primas
- Padrão de especificação das doses – capitações
- Definição das doses padrão
- Padrão de rendimento dos produtos alimentares
- Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção
- Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (teste do cortador)
- Elaboração de receitas padrão
- Valorização de receitas padrão
- Aplicação do fator de conversão
- Preço unitário de custo
- Preço unitário de venda
- Margem unitária de contribuição (lucro bruto)
- Elaboração da ementa
- Regras de seleção dos pratos
- Índice de rentabilidade
- Índice de popularidade
- Construção de ementas

#### **8288 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço**

- Preparar as condições para a execução de serviço restaurante/bar
- Identificar as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.
- Técnicas de preparação do restaurante/bar
- Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
- Regras básicas de decoração dos espaços e mesas
- Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)
- Controlo, gestão e reposição de stocks
- Mise en place para o serviço de restaurante bar
- Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios

consequentemente conseguir a motivação e compromisso dos alunos par o trabalho individual ou com os seus pares, contribuindo conseqüente para o sucesso.

Será prática um ensino individualizado e adaptadas as necessidades de cada discente, passando por diferenciação na forma de explicar, assim como, na utilização do vocabulário usado.

Uma das estratégias será também evitar por excelência o método expositivo para que o aluno assuma uma postura ativa, critica e de consciência das competências que tem mais dificuldades.

Sobretudo nas aulas práticas terão de confeccionar de forma monitorizada, mas autónoma, para conseguir atingir a autonomia nas tarefas solicitadas, promovendo a capacidade de resolução de problemas e uma preparação para a vida ativa enquanto pessoas e profissionais. Serão também realizadas muitas atividades enriquecedoras, tais como: participação em workshops,

- Secções de apoio ao serviço de restaurante
- Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)
- Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas
- Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar
- Interface entre serviços
- Organização e articulação com o serviço de cozinha
- Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
- Aprovisionamento dos produtos alimentares
- Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício
- Seleção de fornecedores
- Formulários de encomenda
- Formulário de entrega
- Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
- Não conformidades e reclamações
- Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
- Controlo de stocks
- Normas de Higiene e segurança

Palestras, formação ON JOB, almoços pedagógicos e visitas de estudo que se encontram aprovadas em Pedagógico e contam do Plano Anual de Atividades.

No que se refere às estratégias de avaliação os alunos vão desenvolver competências académicas e socio emocionais, além de dos conteúdos lecionados em sala de aula.

Será também feita avaliação formativa que ocorrerá durante o processo de aprendizagem que fornecerá feedback contínuo aos alunos, usando estratégias de avaliação diversas para analisar a compreensão dos alunos, tais como: discussões em sala de aula; Exercícios práticos, quer em aulas práticas como mais teóricas, assim como trabalhos em grupo. Avaliação feita através de Portfólio

Elaboração de portfólios onde os alunos demonstram o seu progresso ao longo do tempo, poderão incluir projetos, anotações e outras tarefas concluídas no ano letivo,

permitindo que os alunos reflitam sobre a sua própria aprendizagem.

Avaliação sumativa-fichas de avaliação, trabalhos de grupo; projetos de pesquisa; apresentações.

**Para a avaliação sumativa classificativa dos alunos prevê-se recolher dados das seguintes formas:**

Trabalhos de investigação; apresentações orais; questões aula, testes; trabalho prático.

Aprovado em Conselho Pedagógico, em **23 outubro** de 2023