

CURSOS PROFISSIONAIS - EXAMES DO 2º PERÍODO

Área de Estudo da Comunidade

6-Juventude e grupo de pares

7-O trabalho como factor de desenvolvimento e integração

Área de Integração

Módulo 2

Módulo 4

Módulo 5

Módulo 6

Módulo I

Biologia

A2 - Obtenção de Matéria

A3-Utilização de Matéria

A4 - Renovação Celular

A5 - Evolução e Classificação

B3 - Hereditariedade

Comunicação e Relações Interpessoais

3-A comunicação na interação com o cliente, cuidador e/ou família

4-A gestão do stress profissional em saúde

Controlo da Qualidade Alimentar

13-Controlo da qualidade da água

14-Controlo da qualidade da carne e produtos cárneos

15-Controlo da qualidade do pescado e seus derivados

16-Controlo da qualidade de outros produtos

4-Controlo da qualidade das embalagens para géneros alimentícios

5-Controlo da qualidade do vinho I

Controlo de Qualidade Alimentar

3-Controlo estatístico da qualidade

Economia

5-O Estado e a actividade económica

6-A interdependência das economias actuais

7 - Crescimento, desenvolvimento e flutuações da actividade económica

Educação Física

16 - Aptidão Física

3 - Jogos Desportivos Coletivos III

6 - Ginástica III

Física e Química

F5-Termodinâmica

F6-Som

Q2-Soluções

Francês Continuação

- 5-Communication et globalization
- 8 Ethique et qualité de vie
- 9 Autour d'un projet

Francês Iniciação

- Módulo 3 - "Choisir un espace de vie"

Francês Iniciação

- Módulo 6 - Profiter de la vie

Higiene e Segurança na Indústria Alimentar

- 1 - Segurança no Trabalho
- 1-Segurança no Trabalho
- 2-Higiene no Trabalho
- 7 - Prevenção e controlo da infeção - Esterilização

Higiene, Segurança e Cuidados Gerais

- 6 - Cuidados na Saúde dos Idosos

Inglês

- 2-Um mundo de muitas línguas
- 5-Os jovens na era global
- 8-O mundo do trabalho
- 9-A comunicação no mundo profissional

Legislação Comercial, Fiscal e Laboral

- 3-Noções de Direito Fiscal

Matemática

- A3-Estatística
- A7-Probabilidade

Microbiologia

- 2 - Introdução às Técnicas em Microbiologia
- 9-Controlo microbiológico da carne e produtos cárneos
- 10-Controlo microbiológico do pescado

Português

- 5-Textos dos Media II
- 10-Textos épicos e textos épico-líricos
- 11-Textos de teatro II
- 12-Textos narrativos/descritivos II
- 6-Textos argumentativos
- 7-Textos de teatro I
- Módulo 2
- Módulo 1

Processamento Geral de Alimentos

- 3-Utilização do frio alimentar
- 4-Esterilização

Psicologia e Sociologia

- S1 - Descobrimos a Sociologia

Química

EQ2 - Colóides e Suspensões

EQ3 - Equilíbrio Químico Heterogéneo.

Q2-Soluções

Q3-Reações químicas. Equilíbrio químico homogéneo. Equilíbrio químico heterogéneo.

Saúde

4 - Noções gerais sobre o sistema gastrointestinal, urinário e génito-reprodutor

5 - Noções gerais sobre o sistema neurológico, endócrino e órgãos dos sentidos

Sociologia

6-Vertentes de política social

S1-Descobrimos a Sociologia

S2-Sociedade e Indivíduo

S3-Viver em Sociedade

S4-A Sociedade Contemporânea

Técnicas de Cálculo e Contabilidade

3-Código de contas e normas contabilísticas

4-Contabilização de operações com gastos e rendimentos

5-Elaboração das demonstrações financeiras

Técnicas de Secretariado

MÓDULO 21 - COMÉRCIO INTERNACIONAL

MÓDULO 22 - FORMAÇÃO E PROMOÇÃO PROMOCIONAL

MÓDULO 23 - DEPARTAMENTO COMERCIAL E MARKETING

Tecnologias da Informação e Comunicação

1-Folha de Cálculo

Total Geral