



**EPL**

## ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA



O Técnico da Electrónica, Automação e Computadores é um profissional qualificado (nível 3) apto a desempenhar tarefas de carácter técnico relacionadas com a instalação, manutenção, reparação e adaptação de equipamentos electrónicos de automação industrial e de computadores, no respeito pelas normas de higiene e segurança e pelos regulamentos específicos.

O Técnico de Electrónica, Automação e Computadores está apto nomeadamente a:

- Seleccionar criteriosamente componentes, materiais e equipamentos, com base nas suas características tecnológicas e de acordo com as normas e regulamentos existentes;
- Interpretar e utilizar correctamente manuais, esquemas e outra literatura técnica;
- Effectuar operações de correcção, ajuste e manutenção, segundo as instruções do fabricante;
- Interpretar e reparar pequenas instalações de baixa tensão de alimentação, comando, sinalização e protecção;
- Proceder à montagem, manutenção e reparação de automatismos industriais;
- Reparar placas de microcomputadores, monitores e periféricos;
- Projectar sistemas de alimentação lineares e especiais;
- Interligar sistemas de comunicação;

Técnico de electro., Automação e computadores

Disciplina	1º Ano	2º Ano	3º Ano	Total
Português	105	110	105	320
Integração	71	72	76	219
Inglês	80	70	70	220
Educação Física	70	70	-	140
Tec. Informação e Comunicação	100	-	-	100
Física e Química	100	100	-	200
Matemática	100	100	100	300
Crítica	-	-	-	-
Técnica, tecnológica e prática	141	99	72	312
Electrónica e Electrónica	132	108	-	240
Tecnologias Aplicadas	69	81	72	222
Sistemas Digitais	174	166	106	446
Automação e Computadores	-	-	420	420
for em Contexto de Trabalho	-	-	-	-
<b>Total horas ano / curso</b>	<b>113</b>	<b>966</b>	<b>1021</b>	<b>3100</b>

O Técnico de Contabilidade é um profissional qualificado (nível 3) para o exercício de funções inerentes ao correcto funcionamento das pequenas e médias empresas, nomeadamente nos domínios do planeamento, organização e controlo contabilístico.

- O Técnico de Contabilidade está apto, nomeadamente a:
- Preencher a documentação comercial e fiscal de uso corrente;
  - Organizar, classificar e registar documentos contabilísticos, em função do seu conteúdo, utilizando para o efeito o Plano Oficial de Contas do sector respectivo e as normas fiscais vigentes;
  - Realizar tarefas atribuídas ao Técnico de Contas no que se refere à recolha, tratamento, escrituração e análise dos dados relativos às operações contabilísticas das empresas;



No final da sua formação, o Técnico de Cozinha/pastelaria deverá ter os conhecimentos teóricos e práticos que lhe permitam exercer a sua actividade de cozinha/pastelaria em unidades hoteleiras, restaurantes e estabelecimentos similares.

Poderá exercer cargos na cozinha/pastelaria até ao nível de segundo cozinheiro/pastelero

- Os seus conhecimentos deverão centrar-se em:
- Organização e limpeza geral da cozinha;
  - Identificação e selecção das matérias-primas culinárias;
  - Aplicação das normas de higiene e auto controlo alimentar;
  - Demonstração de criatividade na preparação, confecção e decoração de pratos e sobremesas;
  - Demonstração de criatividade na preparação, confecção e decoração de novos produtos de cozinha/pastelaria;
  - Definir as proporções e capacidades equilibradas dos ingredientes e alimentos em função da sua composição nutricional e dietética

Disciplina	1º Ano	2º Ano	3º Ano	Total
Português	130	83	82	295
Integração	100	70	50	220
Inglês	90	85	45	220
Educação Física	70	70	-	140
Rec. Informação e Comunicação	100	-	-	100
<b>Sococultural</b>				
Economia	100	-	-	100
Matemática	98	122	80	300
<b>Científica</b>				
Contabilidade Geral Analítica	200	210	190	600
Dentro da Organização	95	95	48	240
Cálculo Financeiro e Estat. Aplicada	120	-	-	120
Organização e Gestão Empresarial	-	120	100	220
Tr. em Contexto de Trabalho	-	-	420	420
<b>Técnica, tecnológica e prática</b>				
<b>Total</b>	<b>1104</b>	<b>931</b>	<b>1015</b>	<b>3100</b>

Disciplina	1º Ano	2º Ano	3º Ano	Total
Português	108	130	82	320
Integração	100	70	50	220
Inglês	90	85	45	220
Educação Física	70	70	-	140
Rec. Informação e Comunicação	100	-	-	100
<b>Sococultural</b>				
Economia	-	100	-	100
Matemática	55	68	67	200
Psicologia	56	34	-	100
<b>Científica</b>				
Tecnologia Alimentar	140	-	-	140
Gestão e Controlo	-	-	140	140
Comércio em Francês	60	30	-	90
Serviços de Cozinha/Pastelaria	270	340	200	810
Tr. em Contexto de Trabalho	-	150	250	400
<b>Técnica, tecnológica e prática</b>				
<b>Total</b>	<b>959</b>	<b>1037</b>	<b>944</b>	<b>3100</b>

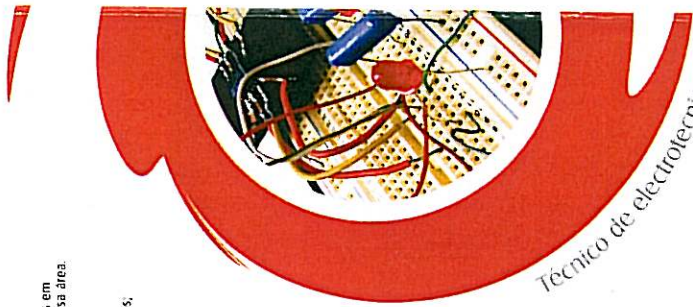
O Técnico de Electrotechnia é um profissional qualificado (nível 3) para o exercicio de funções especificas em qualquer ramo e dimensão, que possuam equipamentos electricos ou prestem serviços nessa area.

A formação deste técnicos tem em conta as características mais comuns a generalidade das empresas portuguesas e a sua necessidade de técnicos qualificados na área da manutenção, dotados da flexibilidade formativa para aplicar funcional, necessárias a execução de funções diversas consoante a dimensão da empresa e a evolução de necessidades.

No final da sua formação o Técnico de Informatica/Gestão esta apto a:

- Proceder a montagem e/ou configuração de computadores;
- Assegurar a manutenção de equipamentos informaticos/electrónicos;
- Elaborar levantamentos de necessidades de equipamentos;
- Prestar suporte técnico a clientes;
- Instalar e configurar equipamentos de comunicação de dados;
- Implementar e configurar redes de computadores;
- Implementar soluções para intranet/internet;

Assegurar a manutenção de equipamentos informaticos/electrónicos;



## Técnico de electrotechnia

Disciplina	1º ANO	2º ANO	3º ANO	Total
Português	130	80	80	300
Integração	100	70	50	220
Inglês	90	85	45	220
Educação Física	70	70	-	140
Rec. Informação e Comunicação	100	-	-	100
Física e Química	100	100	-	200
Matemática	98	122	80	300
Electrotesica e Electrotechnia	130	130	76	336
Tecnologias Aplicadas	100	120	57	277
Sistemas Digitais	99	-	-	99
Praticas Orientadas	-	200	268	468
For. em Contexto de Trabalho	-	-	420	420
<b>Total horas ano / curso</b>	<b>1017</b>	<b>8205</b>	<b>8076</b>	<b>3100</b>

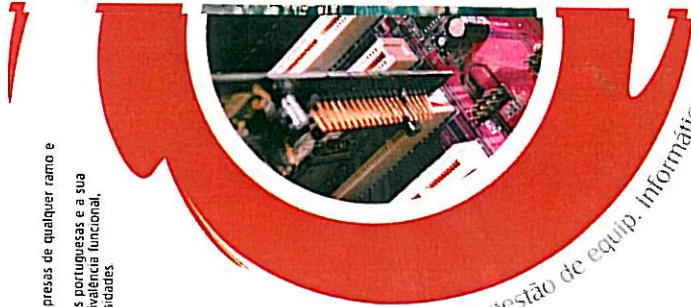
O Técnico de GEI é um profissional qualificado (nível 3) para o exercicio de funções especificas em empresas de qualquer ramo e dimensão, que possuam equipamentos informaticos ou prestem serviços nessa area.

A formação destes técnicos tem em conta as características mais comuns a generalidade das empresas portuguesas e a sua necessidade de técnicos qualificados na área da manutenção, dotados da flexibilidade formativa para aplicar funcional, necessárias a execução de funções diversas consoante a dimensão da empresa e a evolução de necessidades.

No final da sua formação o Técnico de Informatica/Gestão esta apto a:

- Proceder a montagem e/ou configuração de computadores;
- Assegurar a manutenção de equipamentos informaticos/electrónicos;
- Elaborar levantamentos de necessidades de equipamentos;
- Prestar suporte técnico a clientes;
- Instalar e configurar equipamentos de comunicação de dados;
- Implementar e configurar redes de computadores;
- Implementar soluções para intranet/internet;

Assegurar a manutenção de equipamentos informaticos/electrónicos;



## Técnico de gestão de equip. Informáticos

Disciplina	1º ANO	2º ANO	3º ANO	Total
Português	130	100	80	310
Integração	100	70	50	220
Inglês	90	85	45	220
Educação Física	70	70	-	140
Rec. Informação e Comunicação	100	-	-	100
Física e Química	100	100	-	200
Matemática	98	122	80	300
Electronica fundamental	100	66	-	166
Inst. Man. Equip. Informaticos	-	170	130	300
Sist. Dig. Arg. De Computadores	56	250	-	306
Comunicação de Dados	-	-	216	216
For. em Contexto de Trabalho	-	-	420	420
<b>Total horas ano / curso</b>	<b>816</b>	<b>1041</b>	<b>823</b>	<b>3100</b>

O Técnico de Frio e Climatização é um profissional qualificado (nível 3) apto a organizar e coordenar, com base nos procedimentos e técnicas adequadas, o plano de fabrico, a instalação e a montagem dos sistemas de frio e climatização, bem como a conservação, recuperação e manutenção técnica dos sistemas, com vista à melhoria da sua condição funcional, de acordo com as normas, os regulamentos de segurança e as regras de boa prática aplicáveis.

- O Técnico de Frio e Climatização está apto, nomeadamente a:
- Coordenar os recursos envolvidos num trabalho;
  - Executar e ensaiar os equipamentos mecânicos de frio, ar condicionado e ventilação;
  - Testar e ensaiar os equipamentos, corrigindo as deficiências;
  - Diagnosticar e reparar os sistemas;
  - Participar no projecto e execução de novas soluções para linhas de produção e processos de fabrico no campo do frio e refrigeração;
  - Utilizar software de apoio a esta área;
  - Participar na realização de diagnósticos energéticos;
  - Modificar os sistemas de refrigeração e climatização a fim de mostrar o seu rendimento e fiabilidade;
  - Elaborar relatórios técnicos;
  - Chefiar equipas de trabalho e/ou secções específicas



Disciplina	1.º Ano	2.º Ano	3.º Ano	Total
Português	105	10	105	320
Inglês	72	72	76	220
Matemática	60	70	70	200
Educação Física	70	70	-	140
Idioma de Informação e Comunicação	100	-	-	100
Física e Química	100	100	-	200
Matemática	100	100	100	300
Tecnologia e Processos	125	160	125	410
Organização Industrial	60	60	-	120
Projecto Técnico	90	90	90	270
Práticas Oficiais	15	120	85	300
Est. em Contexto de Trabalho	-	-	420	420
<b>Total Horas 2017 (2018)</b>	<b>1077</b>	<b>952</b>	<b>1071</b>	<b>3100</b>

**Condições de Acesso**

- 9.º ano ou equivalente
- Não possuir o 12.º ano ou equivalente
- Provas de selecção vocacional, Matemática e Português
- Não ter mais de 20 anos
- Ser cidadão da U.E.

**Subsídio**

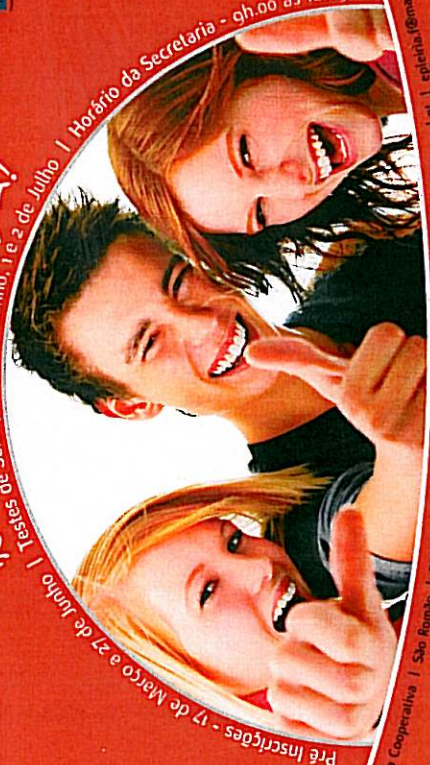
- Releção, Alojamento e Transporte

**Qualificação Profissional**

- Equivalência ao 12.º ano
- Diploma de Qualificação Profissional nível 3 da U.E.

**INSCREVE-TE JÁ!**

Testes de Selecção - 30 de Junho, 1 e 2 de Julho | Horário da Secretária - 09h.00 às 16h.30



Pré Inscrições - 17 de Março a 27 de Junho | Rua da Cooperativa | São Romão | Póvoas | 2400-000 Leiria | T. 244 840 610 | F. 244 840 611 | www.epi.pt | epi@epi.pt | epi@epi.pt

FEUC | Faculdade de Engenharia da Universidade de Coimbra