

EXAMES DO PROFISSIONAL

ANO LETIVO 2019/2020

2ºPERÍODO

Disciplinas e módulos	Datas dos exames	Sala
Ambiente e Desenvolvimento Rural		
Módulo 12 - Valorização dos Produtos Endógenos		
Módulo 13 - Agricultura e Desenvolvimento Rural Sustentável		
Módulo 6 - Direito e política do ambiente		
Aplicações Informáticas e Sistemas de Exploração		
Módulo 2 - Processador de texto avançado		
Módulo 3 - Folha de cálculo avançada		
Área de Integração		
Módulo 1 - A pessoa face à cultura e ao fenómeno da globalização		
Módulo 5 - A família e a sociedade face ao trabalho e economias do mundo		
Módulo 6 - A democracia, empreendedorismo e o desenvolvimento da ciência		
Módulo 6 - A democracia, o empreendedorismo e o desenvolvimento das ciências		
Arquitetura De Computadores		
Módulo 4 - Instalação e Configuração de Redes Locais		
Biologia		
Módulo A2 - Diversidade e unidade biológica		
Contabilidade Geral e Analítica		
Módulo 15 - Gastos de produção		
Controlo da Qualidade Alimentar		
Módulo 2 - Métodos e procedimentos em laboratório - colheita de amostras para análise		
Módulo 3 - Controlo estático da qualidade		
Direito das Organizações		
Módulo 8 - IRS		
Módulo 9 - IRC e outros impostos		
Economia		
Módulo 1 - A economia e o problema económico		
Módulo 2 - Agentes Económicos e Actividades Económicas		
Módulo 2 - Agentes económicos e atividades económicas		
Módulo 8 - A economia portuguesa na actualidade		
Educação Física		
Módulo 15 - Atividades físicas / contextos e saúde III		
Módulo 16 - Aptidão física		
Módulo 3 - Jogos desportivos coletivos III		
Módulo 6 - Ginástica III		
Módulo 7 - Atletismo/ Desportos de raquetas/Patinagem I		
Física e Química		
Módulo Q7 - Compostos orgânicos. Reações químicas		
Francês (iniciação)		
Módulo 0 - Vivre en Français		
Francês ©		
Módulo 1 - Parcours Professionnels		
Módulo 8 - Ethique et qualité de vie		
Geografia		
Módulo B2. O quadro natural de Portugal - o clima		
Módulo B8 - O turismo no mundo atual - uma indústria globalizante		
Higiene e Segurança na Indústria Alimentar		
Módulo 1 - Segurança no trabalho		
História da Cultura e das Artes		

EXAMES DO PROFISSIONAL

ANO LETIVO 2019/2020

2ºPERÍODO

Módulo 2. A cultura do Senado		
Módulo 3. A cultura do Mosteiro		
Inglês ©		
Módulo 2 - Um mundo de muitas línguas		
Módulo 8 - O mundo do trabalho		
Linguagens de Programação		
Módulo 3 - Estruturas de Controlo		
Módulo 4 - Subprogramas		
Matemática		
Módulo A2 - Funções Polinomiais		
Módulo A10 - Optimização		
Módulo A3 - Estatística		
Módulo A9 - Funções de crescimento		
Organização de Empresas e Aplicações de Gestão		
Módulo 3 - Documentação Comercial		
Organização e Gestão Empresarial		
Módulo 6 - Auditoria e controlo interno		
Português		
Módulo 2 - Gil Vicente e Camões Lírico		
Módulo 8		
Processamento Geral de Alimentos		
Módulo 2 - Métodos gerais de conservação		
Módulo 3 - Utilização do frio alimentar		
Programação e Sistemas de Informação		
Módulo 7b - Técnicas de Detecção e Tratamento de Erros		
Módulo 17d - Conceitos de Organização e Gestão de Empresas		
Módulo 17c - Metodologias de Análise e Desenvolvimento de Sistemas		
Psicologia e Sociologia		
Módulo 2 - O Desenvolvimento Humano		
Química		
Módulo - EQ4 - Titulações ácido-base		
Módulo EQ3 - Equilíbrio químico heterogéneo		
Módulo Q3 - Reações químicas. Equilíbrio químico homogéneo		
Módulo Q4 - Equilíbrio ácido-base		
Módulo Q5 - Equilíbrio de oxidação-redução		
Redes De Comunicação		
Módulo 7d - Servidores de Correio Electrónico		
Sistemas de Informação		
Módulo 2 - Tecnologias de Bases de Dados		
Técnicas de acolhimento e animação		
Módulo 10 - Potencialidades da região para a animação		
Módulo 11 - Planeamento e organização de projetos de animação		
Tecnologias de Informação e Comunicação		
Módulo 1 - Folha de cálculo		
Módulo 2 - Gestão de base de dados		
Turismo e Técnicas de Gestão		
Módulo 15 - Métodos e técnicas de análise económica e financeira		
Unidades de Formação de Curta Duração		
4504 - Transferência de massa		

EXAMES DO PROFISSIONAL

ANO LETIVO 2019/2020

2ºPERIODO

4510 - Potenciometria		
4505 - Reatores químicos - mistura e agitação		
4508 - Métodos óticos		
4513 - Microbiologia aplicada		
4514 - Microbiologia alimentar		
4322 - Tipos e Técnicas de Animação		
4332 - Animação turística		
4312 - Turismo: evolução, conceitos e classificação		
3479 - Procura e oferta turística		
4300 - Organização biológica - da célula à biosfera		
3478 - Geografia do turismo		
3479 - Procura e oferta turística		
4303 - Ambiente e recursos naturais		
4300 - Organização biológica - da célula à Biosfera		
4312 - Turismo: evolução, conceitos e classificações		
0649 - Estrutura e Comunicação Organizacional		
0563 -Legislação Comercial		
0686 - Gestão do tempo		
0693 - Gestão do Correio Eletrónico e pesquisa na Web		