

REGÊNCIA DO CURSO DE LICENCIATURA EM ENGENHARIA DE TÉCNICA DE PROCESSAMENTO DE PESCADO

- **Plano Curricular**

1º Ano												
1º Semestre (16 semanas)							2º Semestre (16 semanas)					
Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem		Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem
Língua Portuguesa		2		2	32		Língua Portuguesa		2		2	32
Língua Inglesa		6	3	9	144		Língua Inglesa		6	3	9	144
Matemática	2	2		4	64		Matemática	2	2		4	64
Física	2		2	4	64		Física	2		2	4	64
Informática	1		2	3	48		Informática	1		2	3	48
Química	2		2	4	64		Química	2		2	4	64
Educação física		1		1	16		Educação física		1		1	16
Metodologia de Investigação Científica	2	1	2	5	80		Metodologia de Investigação Científica	2	1	2	5	80
Subtotal de horas	9	12	11	32	512		Subtotal de horas	9	12	11	32	512
Total Anual de horas 1024												

2º Ano											
3º Semestre (16 semanas)						4º Semestre (16 semanas)					
Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem	Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem
Língua Inglesa		2	2	4	64	Língua Inglesa		2	2	4	64
Termodinâmica Técnica	2	1	2	5	80	Termodinâmica Técnica	2		2	4	64
Práticas Mecânicas			3	3	48	Bases de Automática	2		2	4	64
Oficina Mecânica			3	3	48	Oficina Mecânica			4	4	64
Segurança e Higiene do Trabalho	2			2	32	Peixe como Matéria-prima e Tecnologia do Processamento	2		2	4	64
Peixe como Matéria-prima e Tecnologia do Processamento	2	2	1	5	80	Construção de Navios de Pesca e Técnicas de Pesca	2		3	5	80
Construção de Navios de Pesca e Técnicas de Pesca	2	1	2	5	80	Bases de Construção de Máquinas de Alimentos	2	1	2	5	80
Bases de Construção de Máquinas de Alimentos	1	2		3	48						
Subtotal de horas	9	8	13	30	480	Subtotal de horas	10	3	17	30	480
Total Anual de horas 960											

3º Ano											
5º Semestre (16 semanas)						6º Semestre (16 semanas)					
DISCIPLINAS	T	TP	P	HS	HSem	DISCIPLINAS	T	TP	P	HS	HSem
Língua inglesa		2	2	4	64	Língua inglesa		2	2	4	64
Refrigeração e Climatização	2		3	5	80	Refrigeração e Climatização	2		3	5	80
Práticas de Processamento			4	4	64	Práticas de Processamento			3	3	48
Técnica da Produção	2		3	5	80	Técnica da Produção	2		2	4	64
Instalações Industriais	3		2	5	80	Instalações Industriais	2		1	3	48
Máquinas da Indústria de Processamento de Pescado	2	1	2	5	80	Máquinas da Indústria de Processamento de Pescado	2	2		4	64
Máquinas de Conservas	1	1		2	32	Maquinas Térmicas da Indústria Alimentícia	2	2		4	64
						Maquinas e Aparelhos para Empacotamento de Alimentos	1	1	1	3	48
Subtotal de horas	10	4	16	30	480	Subtotal de horas	11	7	12	30	480
Total Anual de horas 960											

4º Ano												
7.º Semestre (16 semanas)							8º Semestre (16 semanas)					
Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem		Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem
Instalações industriais	2		2	4	64		Seminário do diploma		2	4	6	96
Máquinas Térmicas da Indústria Alimentícia	2	1	3	6	96		Estagio Curricular			12	12	192
Máquinas e Aparelhos para Empacotamento de alimentos	1	1	1	3	48							
Máquinas de Conservas	1	2	2	5	80							
Transporte Interno na Indústria de Pesca	2	2		4	64							
Protecção do Meio Ambiente Marítimo	2			2	32							
Seminário do diploma		4	2	6	96							
Subtotal de horas	10	10	10	30	480			0	2	16	18	288
Total Anual de horas 768												

5º Ano											
9.º Semestre (16 semanas)						10º Semestre (16 semanas)					
Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem	Unidades Curriculares	T	TP	P	HS	HSem
Trabalho de Fim de Curso		2	23	25	400	Defesa Trabalho de Fim de Curso			2	2	32
Subtotal de horas	0	2	23	23	400		0	0	2		32
Total Anual de horas 432											

Total de Horas Lectivas	4144
--------------------------------	-------------

LEGENDA		TOTAL DE HORAS	TOTAL DE HORAS (%)
T	Horas Teóricas	1088	27%
TP	Horas Teórica-Práticas	960	22%
P	Horas Práticas	2096	51%
HS	Horas Semanais	4144	100%