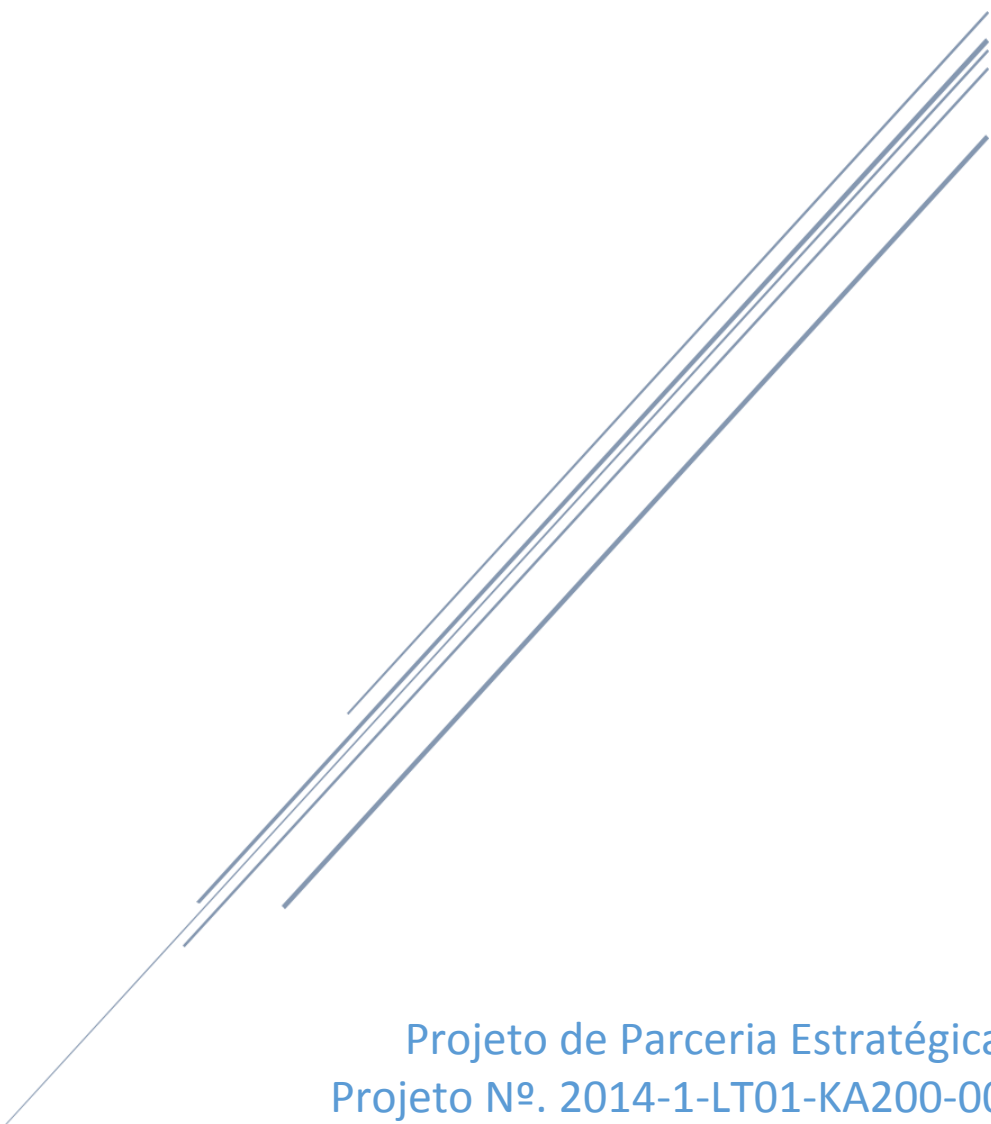


REALIZAÇÕES INTELECTUAIS 4 - MÓDULOS DE FORMAÇÃO PARA OS PROCESSOS DE TRABALHO SELECIONADOS

European Partnership for Service Specialists



Projeto de Parceria Estratégica KA2
Projeto Nº. 2014-1-LT01-KA200-000604

Índice

I.	Contexto	Error! Bookmark not defined.
II.	Realizações Intelectuais	Error! Bookmark not defined.
A	Principais etapas no desenvolvimento dos Módulos de Formação	4
B	Módulos de Formação.....	7
	B 1 Administrador de serviços hoteleiros	9
	B 2 Designer de Imagem e Moda	21

I. Contexto

A cooperação internacional entre a Educação e Formação Profissional (EFP) inicial centra-se quase sempre na mobilidade de estudantes, professores e formadores, no desenvolvimento de formação e/ou programas de estudo novos e em outras questões. Todos esses campos de cooperação são muito importantes para a melhoria da qualidade e da atratividade da EFP inicial em vários países. No entanto, as eventuais vantagens desta cooperação são reduzidas, se esta cooperação não implicar uma partilha metódica e holística no domínio da elaboração de programas comparando as forças, fraquezas, oportunidades e ameaças no processo de elaboração de programas em cada parceiro.

O estabelecimento e desenvolvimento de parcerias a longo prazo e redes de instituições de EFP inicial centradas na elaboração de programas nas diferentes áreas de estudo apresenta por si só grandes oportunidades para melhorar os conteúdos dos programas do EFP e orientá-los mais para as necessidades do mercado de trabalho internacional, reforçando desta forma mobilidades internacionais efetivas e favoráveis de estudantes e formandos na União Europeia (UE).

II. Realizações Intelectuais

As realizações Intelectuais são produtos tangíveis, relacionados com os objetivos fixados do projeto European Partnership for Service Specialist, abr. Europartnerss, especificamente para estabelecer a parceria entre instituições de EFP inicial centradas na cooperação intensiva para elaborar e implementar programas de EFP inicial nos ramos profissionais de Gerente Florístico, Administrador de serviços hoteleiros, Paramédico e Designer de imagem e moda.

O Projeto é composto por 5 Realizações Intelectuais que resumem os resultados dos processos de trabalho seguintes:

- a) Analisar e comparar os processos de trabalho dos ramos profissionais escolhidos (Gerente Florístico, Administrador de serviços hoteleiros, Paramédico e Designer de imagem e moda) nos países parceiros, identificando as principais alterações dos processos de trabalho e as suas implicações nas necessidades de competências;

Realização Intelectual 1 Estudo comparativo dos processos de trabalho dos ramos profissionais escolhidos nos países parceiros

- b) Comparar as competências e os resultados de aprendizagem descritos nos programas de Gerente Florístico, Administrador de serviços hoteleiros, Paramédico e Designer de Imagem e Moda fornecidos pelas instituições parceiras;

Realização Intelectual 2 Estudo comparativo das competências descritas nos programas dos ramos profissionais escolhidos nas instituições parceiras

- c) Preparação de um catálogo (lista) dos processos de trabalho e competências relacionadas para os países dos parceiros;

Realização Intelectual 3 Catálogo dos processos de trabalho e competências relacionadas para os países dos parceiros

- d) Elaboração dos Módulos de Formação para os processos de trabalho selecionados;

Realização Intelectual 4 Módulos de Formação para os processos de trabalho selecionados

- e) Teste dos módulos elaborados nos sistemas de formação dos países parceiros;

Realização Intelectual 5 Orientações para a seleção, utilização e adaptação dos módulos elaborados nos programas de EFP inicial

A Principais etapas no desenvolvimento dos Módulos de Formação

O desenvolvimento dos Módulos de Formação foi implementado após o preenchimento da seguinte informação:

Título da qualificação:

Nível de qualificação:

Nome do módulo (processo de trabalho):

Objetivo do módulo:

Avaliação do módulo em créditos:

Competências:

Resultado de aprendizagem:

Resultado de aprendizagem	Conhecimento	Habilidades	Habilidades sociais / metódicas

Plano da Formação:

Conhecimento / Habilidade / Habilidades sociais/metódicas	Formação Teórica- duração em horas (Créditos ECVET)	Formação Prática- duração em horas (Créditos ECVET)	Métodos de avaliação

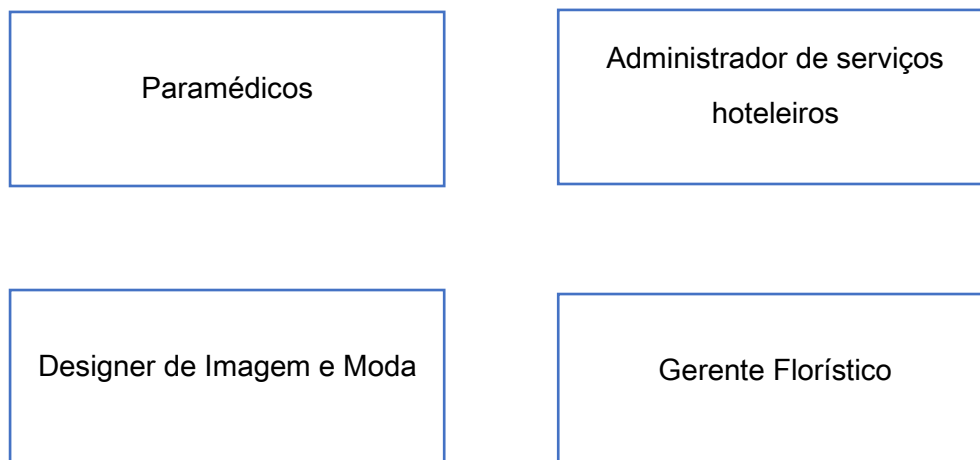
Requisitos e Especificações da formação:

Requisitos relativos à organização da Formação Teórica (na escola EFP ou centro de formação): planeamento do tempo, tópicos/assuntos	
---	--

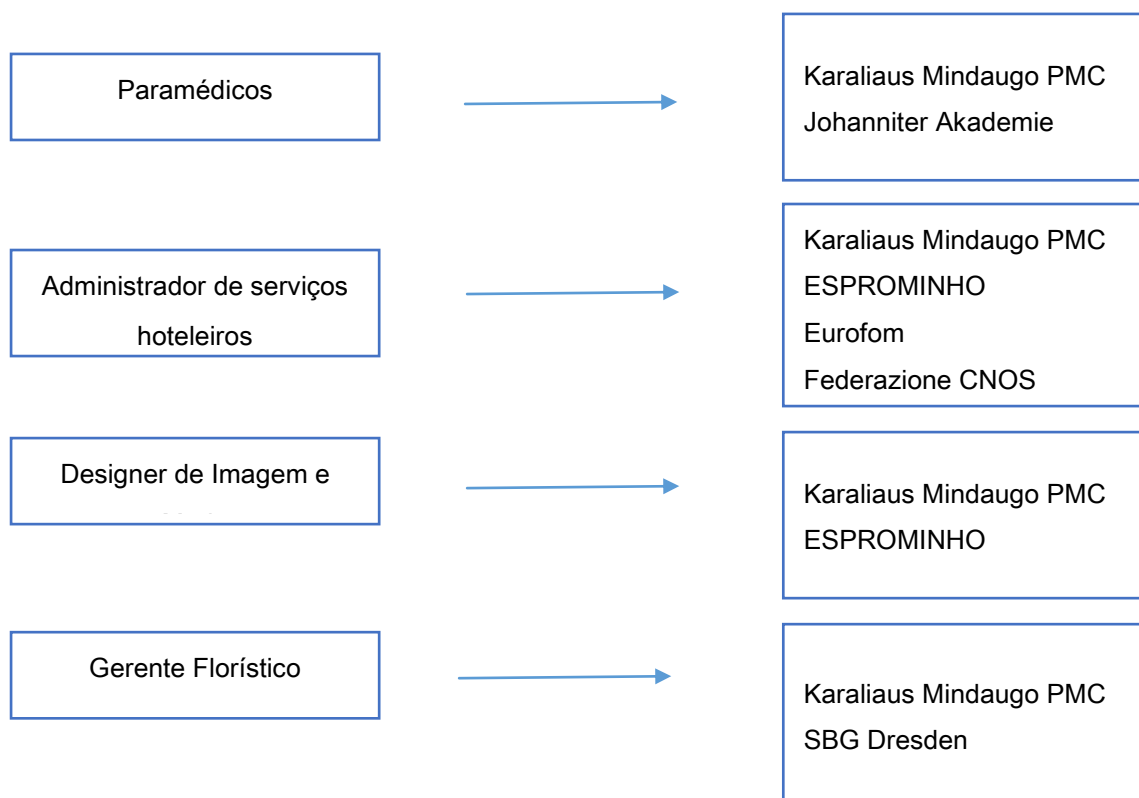
abordados	
Requisitos relativos à organização da Formação Prática nos workshops ou em locais de trabalho reais (estágio): planeamento do tempo, equipamento, recursos necessários.	
Requisitos relativos aos professores e formadores de EFP (qualificações, experiência).	
Formação necessária e materiais informativos (livros, bases de dados, documentos, Catálogos, etc.)	
Procedimentos de garantia e controlo da qualidade	
Organização da avaliação de competências (métodos, formas, avaliador).	

B Módulos de Formação

Com base nos objetivos do Projeto, o grupo trabalhou com os seguintes ramos profissionais:



O desenvolvimento dos módulos foi distribuído de acordo com o âmbito profissional de cada organização parceira.



B 1 Administrador de serviços hoteleiros

Título da qualificação:	Administrador de serviços hoteleiros		
Nível de qualificação:	Nível 5 QEQ		
Nome do módulo (processo de trabalho):	Gestão dos principais serviços turísticos: catering		
Objetivo do módulo:	Transmitir o saber-fazer e as habilidades necessárias para perceber os processos da organização e gestão dum catering num hotel, pensão ou outra empresa com serviços de catering e coordenação do trabalho do pessoal da cozinha, empregados de mesa ou de bar assim como participar nesses processos.		
Avaliação do módulo em créditos:	8		
Competências:	Organizar e gerir o catering num hotel, pensão ou outra empresa com serviços de catering; Coordenar o trabalho do pessoal da cozinha, empregados de mesa ou de bar.		
Resultado de aprendizagem			
<i>O Administrador de serviços hoteleiros é capaz de organizar e coordenar de forma responsável o catering num hotel, pensão ou outra empresa com serviços de catering de acordo com as normas, o plano interno, menu, sazonalidade e pedidos dos hóspedes:</i>	Conhecimento	Habilidades	Habilidades sociais / metódicas
Gerir o fornecimento de comida e bebidas para funções e eventos;	Conhecer diferentes tipos de eventos	Ser capaz de organizar e planear eventos	Planear
Planear menus em colaboração com os chefs;	Conhecer diferentes tipos de menus (reuniões de trabalho, festividades, pedidos vegetarianos, vegans, pedidos especiais (muçulmanos, hebreus,...))	Criar um menu de acordo com as necessidades dos clientes e/ou do tipo de evento	Tomada de decisões

Monitorizar a qualidade dos produtos e serviços fornecidos;	Conhecer os indicadores de qualidade: produtos, serviço; Conhecer os métodos de monitorização da satisfação do cliente	Efetuar a garantia de qualidade e a avaliação no âmbito do fornecimento de produtos e serviços	Organizacional
Organizar, liderar e motivar a equipa de catering;	Conhecer técnicas de motivação e ativação; Conhecer os diferentes estilos de liderança	Organizar os turnos e tarefas do grupo de trabalho	Liderança, resolução de problemas, apoio pessoal e do grupo
Garantir que as normas de saúde e segurança são rigorosamente cumpridas;	Conhecer as regras de HACCP assim como as normas de saúde e segurança	Aplicar os procedimentos estabelecidos	Organizacional, resolução de problemas, conscientização
Gerir questões financeiras e administrativas;	Conhecer os princípios administrativos e financeiros; Saber o que é um orçamento	Utilizar um software geral e específico; preparar e gerir um orçamento	Organização e gestão de documentos; tomar decisões independentes e avaliar possíveis riscos
Manter os níveis de stock e encomendar mercadorias;	Conhecer as quantidades necessárias de mercadorias	Utilizar formulários informáticos e de papel	Organizacional
Plano da Formação			
Conhecimento / Habilidades / Habilidades sociais/metódicas	Formação Teórica – duração em horas (Créditos ECVET)	Formação Prática – duração em horas (Créditos ECVET)	Métodos de avaliação
Conhecer diferentes tipos de eventos	2	-	Organização da simulação de um evento (trabalho de grupo); Portfolio (Individual)

Conhecer diferentes tipos de menus (reuniões de trabalho, festividades, pedidos vegetarianos, vegans, pedidos especiais (muçulmanos, hebreus,...))	4	-	Apresentação de diferentes menus de acordo com os eventos (trabalho de grupo)
Conhecer os indicadores de qualidade: produtos, serviço	4	-	Preparar um questionário (Individual) Apresentação Powerpoint sobre as normas de qualidade (Individual)
Conhecer os métodos de monitorização da satisfação do cliente	4	-	Palestra, exercício, estudo de caso
Conhecer técnicas de motivação e ativação	2	-	Simulação de diferentes situações (professores e formadores enquanto observadores)
Conhecer os diferentes estilos de liderança	2	-	Palestra, exercício, estudo de caso
Conhecer as regras de HACCP assim como as normas de saúde e segurança	6	-	Apresentação (powerpoint) (Individual)
Conhecer os princípios administrativos e financeiros	4	-	Apresentação (powerpoint) (Individual)
Saber o que é um orçamento	4	-	Palestra, exercício
Conhecer as quantidades necessárias de mercadorias	2	-	Portfolio (Individual)
Ser capaz de organizar e planear eventos	-	4	Simulação e apresentação

			(Individual)
Criar um menu de acordo com as necessidades dos clientes e/ou do tipo de evento	-	6	Palestra, exercício, discussão, trabalho de grupo
Efetuar a garantia de qualidade e a avaliação no âmbito do fornecimento de produtos e serviços	-	6	Palestra, exercício, estudo de caso
Organizar turnos e tarefas do grupo de trabalho	-	4	Palestra, exercício
Aplicar os procedimentos estabelecidos	-	10	Palestra, exercício
Utilizar um software geral e específico; preparar e gerir um orçamento	-	8	Palestra, exercício prático
Utilizar formulários informáticos e de papel	-	4	Palestra, exercício prático
Planear	2	4	Palestra, estudo de caso
Tomada de decisões	2	4	Palestra, estudo de caso
Organizacional	2	4	Palestra, estudo de caso
Liderança	2	4	Palestra, estudo de caso
Resolução de problemas	2	4	Palestra, estudo de caso
Número total de horas:	44 horas	62 horas	
	106 hr./4 créditos		
Resultado de aprendizagem	Conhecimento	Habilidades	Habilidades sociais / metódicas
<i>O Administrador de serviços hoteleiros é capaz de:</i>			
...preparar de forma independente horários de trabalho do pessoal da cozinha, dos empregados de mesa e de bar...	Conhecer as normas de segurança e de saúde e o quadro legal.	Ser capaz de analisar o horário de trabalho dos empregados.	Organizar e gerir documentos.
	Conhecer os requisitos de trabalho e tempo livre, as normas de higiene e os quadros legais.	Ser capaz de aplicar corretamente o horário para os empregados numa determinada	Comunicar e colaborar de forma construtiva

		situação.	
		Ser capaz de avaliar as condições de trabalho e perceber a importância dessas condições no negócio do catering	
...organizar de forma responsável o trabalho de acordo com as funções de cada empregado...	Conhecer os princípios de planeamento e gestão e os recursos humanos.	Ser capaz de preparar instruções para membros do pessoal.	Criar relações de cooperação interdisciplinar entre os colegas.
	Conhecer as regras internas da empresa.	Ser capaz de distribuir o trabalho, funções e responsabilidades aos empregados.	
	Conhecer as especificidades da organização do trabalho no negócio do catering.	Ser capaz de selecionar a forma mais apropriada de divisão do trabalho para atividades específicas.	
		Ser capaz de selecionar a forma de responsabilidade material para empregados específicos.	
...resolver atempadamente questões de acordo com as competências...	Saber planear a produção e organizar a estrutura da produção no negócio do catering	Ser capaz de tomar decisões e delegar tarefas.	Ser capaz de trabalhar com outros membros da equipa enquanto resolve vários problemas
	Conhecer a estrutura organizacional e os domínios de atividade do negócio de catering.		Tomar decisões independentes e avaliar os resultados dos feedbacks

			recebidos.
...comunicar de acordo com os requisitos de colaboração ética e profissional, evitando assim possíveis conflitos.	Conhecer os princípios da comunicação.	Ser capaz de comunicar e transferir informação.	Aplicar os princípios de cooperação e comunicação.
	Conhecer as normas da ética profissional.	Ser capaz de tratar e gerir conflitos recorrendo às diferentes estratégias de resolução de conflitos.	Seguir os requisitos da ética e etiqueta profissionais.
Plano da Formação			
Conhecimento / Habilidades / Habilidades sociais/metódicas	Formação Teórica – duração em horas (Créditos ECVET)	Formação Prática – duração em horas (Créditos ECVET)	Métodos de avaliação
Conhecer as normas de segurança e de saúde e o quadro legal.	2	-	Palestra, Apresentação.
Conhecer os requisitos de trabalho e tempo livre, as normas de higiene e os quadros legais.	2	2	Palestra, Apresentação, trabalho individual.
Conhecer os princípios de planeamento e gestão e os recursos humanos.	2	2	Palestra, Apresentação, trabalho individual.
Conhecer as regras internas da empresa.	2	-	Exercício prático, trabalho individual.
Conhecer as especificidades da organização do trabalho no negócio do catering.	2	2	Palestra, Apresentação, trabalho de grupos, excursão.
Saber planear a produção e organizar a estrutura da produção no negócio do catering	4	2	Palestra, Apresentação, trabalho de grupos, excursão.
Conhecer a estrutura organizacional e os domínios	4	2	Palestra, consulta,

de atividade do negócio de catering.			Apresentação, trabalho de grupos, excursão.
Conhecer os princípios da comunicação	2	-	Exercício prático, trabalho individual.
Conhecer as normas de ética profissional.	2	2	Exercício prático, trabalho individual, discussão.
Ser capaz de analisar o horário de trabalho dos empregados.	-	4	Trabalho de grupos, trabalho individual, e Apresentação.
Ser capaz de aplicar corretamente o horário para os empregados numa determinada situação.	-	4	Exercício prático, trabalho individual, Apresentação.
Ser capaz de avaliar as condições de trabalho e perceber a importância dessas condições no negócio de catering	-	2	Exercício prático, trabalho individual, Apresentação.
Ser capaz de preparar instruções para membros do pessoal.	2	4	Exercício prático, trabalho individual, consulta, Apresentação.
Ser capaz de distribuir o trabalho, funções e responsabilidades aos empregados.	-	4	Exercício prático, discussão, estudo de caso, trabalho individual.
Ser capaz de selecionar a forma mais apropriada de divisão do trabalho para atividades específicas.	-	4	Exercício prático, trabalho de grupos, estudo de caso, Apresentação.
Ser capaz de selecionar a forma de responsabilidade material para empregados específicos.	-	4	Exercício prático, discussão, estudo de caso.

Ser capaz de tomar decisões e delegar tarefas.	-	4	Exercício prático, discussão, estudo de caso.
Ser capaz de comunicar e transferir informação.	2	4	Palestra, trabalho de grupos, estudo de caso, discussão.
Ser capaz de tratar e gerir conflitos recorrendo às diferentes estratégias de resolução de conflitos.	-	4	Palestra, Apresentação, trabalho de grupos, estudo de caso, discussão.
Organizar e gerir documentos.	2	6	Palestra, Apresentação, trabalho individual – procurar informação, trabalho prático.
Comunicar e colaborar de forma construtiva	-	2	Trabalho de grupos, estudo de caso, e discussão.
Criar relações de cooperação interdisciplinar entre os colegas.	-	2	Trabalho de grupos, estudo de caso, e discussão.
Ser capaz de trabalhar com outros membros da equipa enquanto resolve vários problemas	2	2	Exercício prático, estudo de caso, discussão.
Tomar decisões independentes e avaliar os resultados dos feedbacks recebidos.	-	2	Simulação, estudo de caso, discussão.
Aplicar os princípios de cooperação e comunicação.	-	2	Simulação, estudo de caso, discussão.
Seguir os requisitos da ética e etiqueta profissionais.	-	4	Simulação, estudo de caso, discussão.
Número total de horas:	30 horas	70 horas	
	108 hr./4 cred.		
Requisitos e especificações da formação			

<p>Requisitos para a organização da Formação Teórica (na escola EFP ou centro de formação): planeamento do tempo, tópicos/assuntos abordados</p>	<p><i>Requisitos para a organização da formação teórica:</i></p> <p>A sala de formação tem que estar equipada com mesas, cadeiras, um quadro, equipamento de vídeo, projetores multimédia, um computador e recursos visuais para os temas educativos individuais: exemplos naturais, matrizes, Posters, gráficos, equipamento de vídeo e áudio, folhetos para temas educativos individuais (tarefas para trabalho individual, catálogos, testes), literatura, compêndios.</p> <p><i>Planeamento do tempo, tópicos/assuntos abordados:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formação de unidades estruturais; • Distribuição de trabalho no negócio de catering; • Organização de postos de trabalho e conceção da área de trabalho; • Antecipação da hierarquia e coordenação; • Classificação do tempo de trabalho • Horários de trabalho dos empregados do negócio de catering; • Desenvolvimento das normas de trabalho; • Planeamento dos recursos humanos; • Preparação do pessoal para o trabalho; • Gestão do desempenho; • Princípios e modelos efetivos de comunicação; • Resolução de conflitos; • Diferenças individuais de comunicação.
<p>Requisitos relativos à organização da Formação Prática nos workshops em locais de trabalho reais (estágio): planeamento do tempo, equipamento, recursos necessários.</p>	<p>Ferramentas/materiais: ferramentas e equipamento para a organização das operações de catering e entrega.</p> <p>Outros recursos: vestuário de trabalho, programas de contabilidade laboral.</p>
<p>Requisitos relativos aos professores e formadores de EFP (qualificações, experiência).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Superior; • Experiência em catering e fornecimento de alimentação não inferior a 3 anos;

	<ul style="list-style-type: none"> • Experiência em Gestão.
<p>Formação necessária e materiais informativos (livros, bases de dados, documentos, catálogos, etc.)</p>	<p><i>Livros:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lucas, R.E., Managing Employee Relations in the Hotel and Catering Industry, London: Cassell, 2001; 2. Lydeka, A., Protokolo pagrindai, Vilnius: Eugrimas, 2000; 3. Sakalas, A., Personalo vadyba, Vilnius: Margi raštai, 2003; 4. Lietuvos Respublikos darbo kodeksas, Vilnius: Saulelė, 2010; 5. Lietuvos Respublikos darbuotojų saugos ir sveikatos įstatymas; 6. Martinkus, B., Sakalas, A., Savanevičienė, A., Darbo išteklių ekonomika ir valdymas, Kaunas: Technologija, 2003; 7. Bagdonas, E., Bagdonienė, L., Administravimo principai, Kaunas: Technologija, 2000; 8. Jurkštienė, A., Valdymo apskaita, Kaunas: Technologija, 2002; 9. Schmidgall, R., Hayes, D.,K., Ninemeieir, J. D., Restaurant Financial Basics, New York: John Wiley&Sons, 2002 10.Jefimovas, B., Apskaitos pagrindai, Kaunas: Technologija, 2008. 11.Drejeris, R., Maitinimo įmonių veiklos vadyba, Vilnius: Baltos lankos, 2011. 12.Grasso, F. Il revenue Management Alberghiero, Edizioni Hoepli, 2006. 13.Foglio A., Il marketing del turismo. Politiche e strategie di marketing per località, imprese e prodotti/servizi turistici, Franco Angeli, 2015. 14.Foglio A., La comunicazione interna alle imprese e alle organizzazioni. Modalità, linguaggio, circuiti, mezzi offline e online, Franco Angeli, 2015. 15.Foglio A. Vendere alla grande distribuzione. La strategia di vendita e di trade marketing, Franco Angeli, 2014. 16. Guida, Come aprire un'attività di banqueting e catering, 2016. Galeazzi O., Salabar.it, Milano, 2009. 17.Fierro G., MARKETING E MANAGEMENT DELLE AZIENDE DI RISTORAZIONE, HOEPLI, 2015. 18.Fierro G., FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT: STRUMENTI PER UNA CORRETTA GESTIONE DEL

	<p>SETTORE RISTORATIVO, HOEPLI, 2006.</p> <p>19. Fierro G., BANQUETING MANGEMENT: STRUMENTI DI GESTIONE E LINEE GUIDA OPERATIVE, HOEPLI, 2010.</p> <p>20. Dell'Orso D., Gnemmi D., Management della ristorazione. Food & beverage cost control, Alma, 2014.</p> <p>21. Luise F., Food cost calcolare in cucina, Bibliotheca Culinaria, 2014.</p> <p>22. Meo C., Food marketing. Creare esperienze nel mondo dei foodies, Hoepli, 2014.</p> <p>23. Event Management For Dummies ISBN: 978-1-118-59112-3</p> <p>24. Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation, 2nd Edition ISBN: 978-1-119-03200-7</p> <p>25. Remarkable Banquet Service ISBN: 978-1-118-41203-9</p> <p>26. WJEC Hospitality and Catering for GCSE ISBN: 978-0340986820</p> <p>Articles:</p> <p>1 - Bardis, Penelope. Strategic Management num hotel, Saimaa University of Applied Sciences, 2012.</p> <p>2 - Slawka G. Scarso, Luciana Squadrilli. Marketing del gusto, 2015.</p> <p>3 - Allaria A., L'outsourcing dalle origini al contratto di Catering, 2004.</p> <p>4 - Marzolla G. Evoluzione del Catering, 2013.</p> <p>5 - Marzolla G., Digital Marketing e advertising per Hotel: dieci modi per trarre vantaggi, 2013.</p> <p>6 - Serio B., Come avviare un'attività di catering e banqueting?, 2013.</p> <p>7 - Serio B., Il contratto di catering: tutto quello che c'è da sapere, 2014.</p> <p>E-learning:</p> <p>http://euroform.elearning.eurora.biz/course/index.php?categoryid=6</p>
<p>Procedimentos de garantia e controlo da qualidade</p>	<p>Os procedimentos para a garantia e controlo da qualidade são efetuados pelos formadores e tutores responsáveis. O controlo é efetuado periodicamente, através da avaliação dos progressos dos estudantes e da organização de inquéritos/tarefas que permitam obter um feedback.</p>
<p>Organização da avaliação de competências</p>	<p>A avaliação é levada a cabo através de um exame de conhecimentos teórico e da avaliação das</p>

(métodos, formas, avaliador).

habilidades adquiridas através da demonstração.

Formas de avaliação:

- Teste de verificação de conhecimentos teórico;
- Demonstração prática de habilidades - implementação de trabalhos práticos.

A avaliação é levada a cabo pelos formadores (Teste de conhecimentos) e tutores (demonstração prática de habilidades).

B 2 Designer de Imagem e Moda

Título da qualificação:	Designer de Imagem e Moda		
Nível de qualificação:	Nível 5 QEQ		
Nome do módulo (processo de trabalho):	Desenvolvimento da imagem dos empregados		
Objetivo do módulo:	Transmitir o saber-fazer e as habilidades necessárias para analisar e avaliar a imagem da empresa; selecionar e implementar o estilo de uniforme adequado para o empregado de acordo com a imagem e as necessidades da empresa; conceber e confeccionar os uniformes		
Avaliação do módulo em créditos:	6		
Competências:	Conceber o uniforme do empregado; Implementar o estilo de roupa desenvolvido.		
Resultado de aprendizagem	Conhecimento	Habilidades	Habilidades sociais / metódicas
O Designer de Imagem e Moda é capaz de conceber de forma criativa a imagem do pessoal da empresa de acordo com os objetivos da empresa (loja) e dos requisitos estabelecidos para o pessoal.	Conhecer o conceito e os componentes da imagem e os princípios da seleção de imagem.	Ser capaz de aplicar os princípios de seleção da imagem individual para vários clientes.	Ser capaz de comunicar e colaborar com colegas e clientes. Ser capaz de trabalhar em equipa. Ser capaz de gerir conflitos.
	Conhecer os requisitos em termos de imagem dos empregados de várias empresas comerciais (lojas)	Ser capaz de selecionar o estilo de imagem dos empregados para várias empresas comerciais (lojas).	
	Conhecer os princípios básicos de psicologia e da linguagem não-verbal.	Ser capaz de aplicar os conhecimentos de psicologia enquanto executa a encomenda de acordo com os objetivos e requisitos da empresa.	

	Conhecer os princípios e etapas do desenvolvimento e personalização do projeto de imagem.	Ser capaz de aplicar o projeto de estilo de imagem para cada empregado de loja.	
	Conhecer as noções básicas sobre tipos de silhueta e design de moda.	Ser capaz de selecionar roupa design de acordo com a silhueta do cliente.	
	Conhecer as noções básicas de correspondência de cores.	Ser capaz de proceder à composição do uniforme de acordo com os efeitos psicofisiológicos das cores.	
	Conhecer os princípios de adaptação da ilusão ótica.	Ser capaz de aplicar a ilusão ótica enquanto concebe o uniforme.	
	Conhecer as características e os cuidados a ter com os tecidos.	Ser capaz de avaliar as características do tecido.	
	Conhecer os tipos de rosto e os diferentes penteados.	Ser capaz de adaptar o penteado ao tipo de rosto.	
	Conhecer os tipos de pele e de maquilhagem	Ser capaz de escolher a maquilhagem de acordo com a idade, tipo de pele e especificidades anatómicas.	
Plano da Formação			

Conhecimento / Habilidades / Habilidades sociais/metódicas	Formação Teórica – duração em horas (Créditos ECVET)	Formação Prática – duração em horas (Créditos ECVET)	Métodos de avaliação
Conhecer o conceito e os componentes da imagem e os princípios da seleção de imagem.	2	-	Perguntas abertas e estudo de caso sobre matéria teórica
Conhecer os requisitos em termos de imagem dos empregados de várias empresas comerciais (lojas)	2	-	
Conhecer os princípios básicos de psicologia e da linguagem não verbal.	4	-	
Conhecer os princípios e etapas do desenvolvimento e personalização do projeto de imagem.	2	1	
Conhecer as noções básicas sobre tipos de silhueta e design de moda.	4	1	Tarefas práticas
Conhecer as noções básicas de correspondência de cores.	4	3	
Conhecer os princípios de adaptação da ilusão ótica.	3	-	
Conhecer as características e os cuidados a ter com os tecidos.	4	2	Teste
Conhecer os tipos de rosto e os diferentes penteados.	4	2	Trabalho prático, perguntas
Conhecer os tipos de pele e de maquilhagem	4	-	
Ser capaz de aplicar os princípios de seleção	-	2	Prova escrita e apresentação,

da imagem individual para vários clientes.			Trabalho prático, perguntas abertas
Ser capaz de selecionar o estilo de imagem dos empregados para várias empresas comerciais (lojas).	-	4	
Ser capaz de aplicar os conhecimentos de psicologia enquanto executa a encomenda de acordo com os objetivos e requisitos da empresa.	-	2	
Ser capaz de aplicar o projeto de estilo de imagem para cada empregado de loja.	-	3	
Ser capaz de selecionar roupa design de acordo com a silhueta do cliente.	2	4	Trabalho prático
Ser capaz de proceder à composição do uniforme de acordo com os efeitos psicofisiológicos das cores .	-	3	
Ser capaz de aplicar a ilusão ótica enquanto concebe o uniforme.	2	2	
Ser capaz de avaliar as características do tecido.	-	4	Teste
Ser capaz de adaptar o penteado ao tipo de rosto.	-	2	Trabalho prático, perguntas
Ser capaz de escolher a maquilhagem de acordo com a idade, tipo de pele e especificidades anatómicas.	-	2	

Ser capaz de comunicar e colaborar com colegas e clientes.	-	2	Simulação, estudo de caso
Ser capaz de trabalhar em equipa.	-	2	Simulação, estudo de caso
Ser capaz de gerir conflitos.	-	2	Simulação, estudo de caso
Número total de horas:	37 horas	43 horas	
	80 hr./ 3 cred.		
Resultado de aprendizagem	Conhecimento	Habilidades	Habilidades sociais / metódicas
O Designer de Imagem e Moda é capaz de selecionar e conceber de forma criativa os uniformes do pessoal de acordo com os objetivos da empresa e de avaliar a imagem da empresa	Conhecer as vantagens de usar um uniforme para a motivação do empregado e para valorizar a imagem das empresas e saber o que é uma imagem profissional	É capaz de criar e visualizar	Ser capaz de usar a criatividade para adaptar uniformes à imagem do negócio
	Conhecer logos, estilos e cores que diferenciem os negócios	É capaz de efetuar um briefing (história, publicidade, significado das cores dos logos e do lettering)	Ser capaz de prestar atenção aos detalhes
	Conhecer os padrões e tecidos que melhor se adequam com determinado negócio	É capaz de desenhar, esboçar e confeccionar diferentes padrões	Ser capaz de trabalhar sozinho ou em equipa
	Conhecer os diferentes tipos de vestuário	É capaz de realizar acabamentos em vestuário	Ser capaz de adaptar-se às alterações do mercado da moda (cortes e padrões)
	Conhecer o software adequado para desenhar roupa (Adobe Illustrator)	É capaz de utilizar o computador no processo de design.	Ser capaz de manter a concentração, às vezes por longos períodos de tempo.

	Conhecer as diferentes técnicas de costura	É capaz de utilizar uma máquina de costura	Ser capaz de utilizar ferramentas e equipamentos específicos para a criação de vestuário
	Conhecer técnicas de esboço	É capaz de esboçar vestuário, coordenados e acessórios	Ser capaz de identificar novas tendências da moda
Plano da Formação			
Conhecimento / Habilidades / Habilidades sociais/metódicas	Formação Teórica– duração em horas (Créditos ECVET)	Formação Prática– duração em horas (Créditos ECVET)	Métodos de avaliação
Conhecer as vantagens de usar um uniforme para a motivação do empregado e para reforçar a imagem das empresas	2	8	Apresentação, Análise de exemplos concretos (visita de estudo em centros comerciais)
Saber o que é uma imagem profissional	1	2	Exercício e apresentação de um vídeo
Conhecer logos, estilos e cores que diferenciem os negócios	1	2	Apresentação – Póster
Conhecer os padrões e tecidos que melhor se adequam com determinado negócio	1	8	Pesquisa e análise de tecidos (visita de estudo em fábricas têxteis)
Conhecer o software adequado para desenhar roupa (Adobe Illustrator)	1	5	Trabalho prático
Conhecer os tipos de vestuário e as suas propriedades	1	1	Pesquisa e análise de tecidos
Ser capaz de desenhar, esboçar e confeccionar padrões diferentes	1	4	Trabalho criativo e Trabalho prático

É capaz de realizar acabamentos em vestuário	1	4	Simulação, estudo de caso
Ser capaz de criar e visualizar um uniforme	1	4	Trabalho prático e criativo
Ser capaz de utilizar softwares no processo de design	1	5	Apresentação, trabalho prático e criativo
Ser capaz de comunicar adequadamente	2	3	Apresentação, Trabalho prático
Ser capaz de trabalhar sozinho ou em equipa	1	2	Apresentação, trabalho de grupo, Trabalho prático
Ser capaz de manter a concentração, às vezes por longos períodos de tempo	1	1	Apresentação, Trabalho prático
Ser capaz de prestar atenção aos detalhes	1	3	Apresentação – Póster
Ser capaz de utilizar ferramentas e equipamentos específicos para a criação de vestuário	1	8	Trabalho prático
Ser capaz de identificar novas tendências da moda	1	3	Análise de revistas e catálogos de moda, trabalho prático e criativo
Número total de horas:	18 horas	63 horas	
	81 hr./3 créditos		
Requisitos e especificações da formação			
Requisitos para a organização da Formação Teórica (na escola EFP ou centro de formação): planeamento do tempo, tópicos/assuntos abordados	<p><i>Requisitos para a organização da formação teórica:</i></p> <p>A sala de formação tem que estar equipada com mesas, cadeiras, um quadro, equipamento de vídeo, projetores multimédia, um computador, máquinas de coser, mesas de desenho e recursos visuais para os temas educativos individuais: exemplos naturais, matrizes, posters, gráficos, equipamento de vídeo e áudio, folhetos para temas educativos individuais (tarefas para trabalho individual, catálogos, testes), literatura,</p>		

compêndios.

Planeamento do tempo, tópicos/assuntos abordados:

- O conceito de imagem;
- Os componentes da imagem;
- Requisitos de segurança;
- Conceitos básicos de psicologia;
- Linguagem não-verbal
- Princípios e fases de desenvolvimento de um projeto;
- Funções do vestuário;
- Formas e silhuetas;
- Linhas de vestuário;
- O vestuário de acordo com o tipo de silhueta;
- As proporções;
- O sistema de formas e tamanhos do corpo humano;
- Cores cromáticas e acromáticas;
- Os três principais atributos das cores;
- O efeito psicofisiológico das cores;
- As cores do vestuário formal;
- A seleção de cores;
- Os efeitos da cor;
- Ilusão ótica;
- A composição dos materiais fibrosos;
- As recomendações em termos de cuidados dos produtos;
- A adaptação do penteado com a forma do rosto e cabeça;

	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de maquilhagem e tecnologias de desempenho; • Conceito de motivação dos empregados; • Conceito de valorização da imagem; • Imagens profissionais de negócio; • Significado das letras e cores; • Padrões e tecidos para vestuário; • Componentes do Adobe Illustrator; • Tipos e propriedades das peças de vestuário; • Técnicas de desenho e esboço; • Técnicas de confeção.
<p>Requisitos relativos à organização da Formação Prática nos workshops em locais de trabalho reais (estágio): planeamento do tempo, equipamento, recursos necessários.</p>	<p>Ferramentas/materiais: material de desenho e outros recursos tecnológicos necessários.</p>
<p>Requisitos relativos aos professores e formadores de EFP (qualificações, experiência).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Superior; • Experiência em comercialização de moda não inferior a 3 anos; • Experiência em design de moda não inferior a 3 anos.
<p>Formação necessária e materiais informativos (livros, bases de dados, documentos, Catálogos, etc.)</p>	<p><i>Livros:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • JONES, Sue Jenkyn. Fashion Design – O Manual do Estilista. Cosac Naify, 2005 • RUTHSCHILLING, Anne Anicet – Design de Vestuário de Moda Contemporânea – Criação versus produção [em linha]. 2009. Dissertação de Mestrado em Design e Marketing apresentada à Universidade do Minho • NEVES, Manuela; BRANCO, João – A previsão de tendências para a Indústria do Vestuário. Tecminho, 2000. ISBN 972-8600-03-08 • KALVAITIENĖ, R. <i>Siuvėjo rengimo vadovėlis 2 knyga. Drabužių konstravimo pagrindai.</i> - Vilnius, 2004, ISBN 9955-608-13-7.

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>JASILIONYTĖ, A. Dalykinės išvaizdos vadovas. - Vilnius, 2008, ISBN 978-9955-903-00-0.</i> • <i>GARJONIENĖ, J., KRIAUNEVIČIENĖ, G., SAKALAUŠKIENĖ, D. Siuvinių medžiagos. Specialusis piešimas. Drabužių kompozicija. Technologiniai siuvimo įrenginiai. – Vilnius, 2004, ISBN 9955-608-12-9</i> • <i>MIZGIRIS R., Spalvotyra. Mokymosi konspektas. – Kaunas, 2007.</i> • <i>Higieninė kosmetika. Modulinė profesinio ugdymo programa. - Kaunas, 2015, ISBN 978-609-95740-2-8</i> • <i>Kirpimas. Modulinė profesinio ugdymo programa. – Kaunas, 2015, ISBN 978-609-95740-1-1</i> <p><i>Tools:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • (Design) Internet, revistas, catálogos, material de desenho e software de desenho de vestuário • (Confeção) papel vegetal, réguas normais e curvas, tecido, linhas, tesouras, agulhas e máquinas de coser.
<p>Procedimentos de garantia e controlo da qualidade</p>	<p>Os procedimentos de garantia e controlo da qualidade são efetuados pelos formadores e tutores responsáveis. O controlo é efetuado periodicamente, através da avaliação dos progressos dos estudantes e da organização de inquéritos/tarefas que permitam obter um feedback.</p>
<p>Organização da avaliação de competências (métodos, formas, avaliador).</p>	<p>A avaliação é levada a cabo através de um exame de conhecimentos teórico e da avaliação das habilidades adquiridas.</p> <p>Formas de avaliação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testes; • Provas escritas; • Testes com perguntas abertas • Perguntas • Estudos de casos • Trabalho criativos • Tarefas práticas • Apresentações • Posters • Apresentações de vídeo

- Pesquisa e análise de tecidos

A avaliação é levada a cabo pelos formadores (Teste de conhecimentos) e tutores (demonstração prática de habilidades).

Os seguintes parâmetros:

- Saber-fazer técnico;
- Comportamento;
- Gestão do tempo.

© Copyright 2015 EUROPARTNERSS Consortium

Composto por:

Karalius Mindaugas Vocational Training Centre, Lituânia, Kaunas

Johanniter Akademie Bildungsinstitut Mitteldeutschland, Alemanha, Leipzig

Euroform RFS, Itália, Rende

Esprominho - Escola Profissional Do Minho, LDA, Portugal, Braga

SBG Dresden, Alemanha, Dresden

Wisamar Bildungsgesellschaft Gemeinnuetzige GmbH, Alemanha, Leipzig

Federazione CNOS FAP Veneto, Itália, Venezia mestre

Este documento não pode ser copiado, reproduzido ou modificado total ou parcialmente sem autorização prévia e por escrito do consórcio EUROPARTNERSS. Além disso, o reconhecimento dos autores deste documento e de todas as secções aplicáveis da declaração de direitos devem ser claramente referenciados.

Direitos reservados.



EURO PARTNERSS
EUROPEAN PARTNERSHIP FOR SERVICE SPECIALISTS

Este Projeto foi financiado com o apoio da Comissão Europeia. Esta publicação reflete unicamente a visão do autor, e a comissão não pode ser tida como responsável por qualquer uso que possa ser feito da informação nele contido.