



Fundação Escola Profissional de Leiria

PLANO DE ATIVIDADES

Ano Letivo 2016/2017

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO
2. PLANOS CURRICULARES E PERFIS PROFISSIONAIS
3. ATIVIDADES DE COMPLEMENTO CURRICULAR
4. SAIVA/USE
5. SERVIÇOS À COMUNIDADE

1. Introdução

O Plano de Atividades consubstancia um conjunto de intenções de que se destacam os cursos cujos currículos se encontram superiormente aprovados pelo Ministério da Educação, cabendo à Escola Profissional de Leiria o seu desenvolvimento de forma ajustada às necessidades locais, razão pela qual se torna indispensável programar atividades de complemento curricular, adequadas às condições da escola, aos interesses dos alunos e às necessidades da comunidade.

O Plano de Atividades requer o empenhamento de todos quantos na EPL estudam e trabalham e a sua consecução exige o reforço da cooperação interna e um sentido elevado de dedicação ao projeto educativo da escola.

A qualidade de ensino, o rigor avaliativo e a adequação dos cursos às funções profissionais que aguardam os diplomados da EPL, constituem o horizonte próximo do desenvolvimento do Plano de Atividades e o estímulo para um trabalho participado, rigoroso e profícuo.

2. Planos Curriculares e Perfis Profissionais

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE RESTAURANTE-BAR (1º Ano)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	105	130	85	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	ECONOMIA		100	100	200
	MATEMÁTICA	70	70	60	200
	PSICOLOGIA	100			100
Técnica	TECNOLOGIAS DA RESTAURAÇÃO	75		50	125
	GESTÃO E CONTROLO		75	50	125
	LÍNGUAS ESTRANGEIRAS	25		25	50
	SERVIÇOS DE RESTAURANTE-BAR	275	300	225	800
	FCT - Módulos Tecnológicos	25		25	50
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1035	1100	1115	3250

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE RESTAURANTE-BAR (3º Ano)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	105	130	85	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	ECONOMIA		97	103	200
	MATEMÁTICA	65	68	67	200
	PSICOLOGIA	66	34		100
Técnica	TECNOLOGIA ALIMENTAR	100			100
	GESTÃO E CONTROLO		30	70	100
	COMUNICAR EM FRANCÊS	60	30		90
	SERVIÇOS DE RESTAURANTE-BAR	270	300	240	810
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		190	410	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1026	1104	1070	3200

Técnico de Restaurante-Bar

Perfil Profissional

O Técnico de Restaurante-Bar é um profissional qualificado (nível 4) que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar deverá, no final do curso, estar apto para planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas, à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Os seus conhecimentos deverão centrar-se em:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante-bar conforme as normas de higiene e segurança alimentar;
- Organizar a sala de restaurante-bar de acordo com as características do serviço a executar;
- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenamento do restaurante, bar e cave de dia;
- Acolher e atender os clientes, aplicando técnicas no serviço de aperitivos, entradas, pratos principais, sobremesas, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Efetuar todo o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão servindo bebidas simples ou compostas bem como pequenas refeições.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE MANUTENÇÃO IND./MECATRÔNICA
(1º Ano)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	106	132	82	320
	INTEGRAÇÃO	75	70	75	220
	INGLÊS	75	100	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	80	64	56	200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	DESENHO TÉCNICO	60	60	50	170
	TECNOLOGIAS E PROCESSOS	100	95	135	330
	ORGANIZAÇÃO INDUSTRIAL	60	60		120
	PRÁTICAS OFICINAIS	155	160	165	480
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		979	1133	1088	3200

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE MANUTENÇÃO IND./MECATRÔNICA
(2º e 3º Anos)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	130	108	82	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	100	100		200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	DESENHO TÉCNICO		60	110	170
	TECNOLOGIAS E PROCESSOS	100	115	115	330
	ORGANIZAÇÃO INDUSTRIAL	60	60		120
	PRÁTICAS OFICINAIS	155	160	165	480
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1003	1150	1047	3200

Técnico de Manutenção Industrial/Mecatrónica

Perfil Profissional

Profissional qualificado (nível 4) apto a orientar e desenvolver os trabalhos na área da manutenção, relativamente ao planeamento, implementação, verificação e inovação, de modo a garantir o bom funcionamento das instalações e equipamentos industriais.

No final da sua formação o Técnico de Manutenção Industrial/Mecatrónica estará apto a:

- Interpretar desenhos, normas e outras especificações técnicas, a fim de identificar formas e dimensões, funcionalidade, materiais e outros dados complementares relativos a equipamentos industrial;
- Planear e implementar os trabalhos de manutenção de equipamentos industriais, de acordo com as normas de qualidade estabelecidas;
- Orientar, controlar e desenvolver as atividades na área da manutenção de equipamentos industriais;
- Orientar ou proceder à instalação, preparação e ensaio de vários tipos de máquinas, motores e outros equipamentos industriais;
- Colaborar no desenvolvimento de estudos e projetos de adaptação de sistemas e equipamentos para melhoria da eficiência, ganhos de produtividade e limitação de avarias.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

**CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE GESTÃO EQUIPAMENTOS
INFORMÁTICOS (1º Ano)**

DISCIPLINAS		1º	2º	3º	TOTAL DISC.
		(10º)	(11º)	(12º)	
Sociocultural	PORTUGUÊS	106	132	82	320
	INTEGRAÇÃO	75	70	75	220
	INGLÊS	75	100	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	80	64	80	222
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	ELETRÓNICA FUNDAMENTAL	156	66		222
	INST.MANUT.EQUIP.INFORMÁTICOS	100	100	100	300
	SIST.DIG.ARQ.COMPUTADORES	108	130	124	362
	COMUNICAÇÃO DE DADOS		100	116	216
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		968	1154	1078	3200

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

**CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE GESTÃO EQUIPAMENTOS
INFORMÁTICOS (2º e 3º Anos)**

DISCIPLINAS		1º	2º	3º	TOTAL DISC.
		(10º)	(11º)	(12º)	
Sociocultural	PORTUGUÊS	130	108	82	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	100	100		200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	ELETRÓNICA FUNDAMENTAL	156	66		222
	INST.MANUT.EQUIP.INFORMÁTICOS		170	130	300
	SIST.DIG.ARQ.COMPUTADORES	166	196		362
	COMUNICAÇÃO DE DADOS			216	216
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1010	1187	1003	3200

Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos

Perfil Profissional

O Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos é um profissional qualificado (nível 4) para o exercício de funções específicas em empresas de qualquer ramo e dimensão, que possuam equipamentos informáticos ou prestem serviços nessa área.

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

O Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos está apto, nomeadamente a:

- Prestar assistência ao nível de vendas de hardware;
- Prestar assistência ao funcionamento de software;
- Instalar sistemas informáticos;
- Assegurar a manutenção e reparação de equipamentos informáticos;
- Operar sistemas de medida de laboratórios de eletrónica;
- Prestar formação na utilização dos equipamentos;
- Prestar formação, na ótica do utilizador na área do software;
- Elaborar programas de média/baixa complexidade;
- Chefiar equipas de trabalho e/ou secções específicas.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (1º Ano)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	105	130	85	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TÉC.INF.COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	ECONOMIA		100	100	200
	MATEMÁTICA	70	70	60	200
	PSICOLOGIA	100			100
Técnica	TECNOLOGIAS DA RESTAURAÇÃO	75		50	125
	GESTÃO E CONTROLO		75	50	125
	LÍNGUAS ESTRANGEIRAS	25			25
	SERVIÇOS DE COZINHA/PASTELARIA	275	325	225	825
	FCT – Módulos Tecnológicos	50			50
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	450	650
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1060	1125	1115	3300

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (2º e 3ºAnos)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	105	130	85	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TÉC.INF.COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	ECONOMIA		97	103	200
	MATEMÁTICA	65	68	67	200
	PSICOLOGIA	100			100
Técnica	TECNOLOGIAS ALIMENTAR	100			100
	GESTÃO E CONTROLO		30	70	100
	COMUNICAR EM FRANCÊS	60	30		90
	SERVIÇOS DE COZINHA/PASTELARIA	270	340	200	810
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		190	410	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1060	1110	1030	3200

Técnico de Cozinha/Pastelaria

Perfil Profissional

No final da sua formação, o Técnico de Cozinha/Pastelaria deverá ter os conhecimentos teóricos e práticos que lhe permitam exercer a sua atividade de cozinheiro de 2ª em cozinhas de hotéis, restaurantes e similares ou ainda em cozinhas de áreas tão diversas como o catering, hospitais, cantinas, refeitórios, etc. Poderá ocupar posições na cozinha até ao nível de “Chef de Partie”.

Os seus conhecimentos deverão centrar-se especialmente em:

- Organização e limpeza dos equipamentos;
- Preparação e confeção de molhos quentes e frios;
- Preparação e confeção de sopas;
- Preparação e confeção de aves, peixes e carnes;
- Todos os cortes de legumes;
- Preparação e confeção de saladas compostas;
- Serviço “à la carte”;
- Montagem de buffets;
- Supervisionamento de pessoal de nível inferior ao seu.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE ELETRÔNICA E TELECOMUNICAÇÕES

(2º Ano)

DISCIPLINAS		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	130	108	82	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TÉC.INF.COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	100	100		200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	ELETRICIDADE E ELETRÔNICA	72	142	110	324
	TECNOLOGIAS APLICADAS	138	72		210
	SISTEMAS DIGITAIS	135	105	72	312
	TELECOMUNICAÇÕES		104	150	254
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS ANO / CURSO		1033	1178	989	3200

Técnico de Eletrónica e Telecomunicações

Perfil Profissional

O Técnico de Eletrónica e Telecomunicações é um profissional qualificado apto a desempenhar tarefas de carácter técnico relacionadas com a instalação, manutenção e reparação de materiais e equipamentos eletrónicos de telecomunicações, no respeito pelas normas de higiene e segurança e pelos regulamentos específicos.

As atividades principais desempenhadas por este técnico são:

- Selecionar criteriosamente componentes, materiais e equipamentos com base nas suas características tecnológicas e de acordo com as normas e regulamentos existentes;
- Interpretar e utilizar corretamente manuais, esquemas e outra literatura técnica fornecida pelos fabricantes de equipamento elétrico/eletrónico e digital;
- Efetuar operações de correção, ajuste e manutenção segundo as instruções do fabricante;
- Analisar e interpretar anomalias de funcionamento e formular hipótese de causas prováveis;
- Aplicar e respeitar as normas e regulamentos relacionados com a atividade que desenvolve;
- Aplicar e respeitar as normas de proteção do ambiente e de prevenção, higiene e segurança no trabalho;
- Interpretar e reparar pequenas instalações de baixa tensão de alimentação, comando, sinalização e proteção;
- Ler e interpretar esquemas e desenhos de circuitos eletrónicos e de telecomunicações, bem como manuais técnicos de componentes e de equipamentos de eletrónica e de telecomunicações;
- Orientar e colaborar com equipas de manutenção;
- Aplicar técnicas de manutenção e assistência técnica a equipamentos eletrónicos de telecomunicações e comunicação de dados;
- Instalar, programar e controlar sistemas eletrónicos e de telecomunicações;
- Projetar e realizar circuitos eletrónicos e de telecomunicações.

3. Atividades de Complemento Curricular

DISCIPLINA DE FRANCÊS

- Atividade:** Elaboração de uma ementa francês
Objetivo(s): Conhecer a gastronomia francesa
Data Prevista: 2º Período
Turma(s): 1º ano de Cozinha/Pastelaria e 1º ano de Restaurante/Bar
- Atividade:** Elaboração de um panfleto turístico
Objetivo(s): Promover a língua francesa e a diversidade cultural e linguística
Data Prevista: 3º Período
Turma(s): 1º ano de Cozinha/Pastelaria e 1º ano de Restaurante/Bar
- Atividade:** Preparação de um prato ou sobremesa fria
Objetivo(s): Desenvolver a comunicação oral
Data Prevista: 1º, 2º e 3º Períodos
Turma(s): 2º ano de Cozinha/Pastelaria

Professora:

Lisa Vieira

DISCIPLINA DE INGLÊS

Atividade: Elaboração de um panfleto turístico
Objetivo(s): Desenvolver a comunicação oral e escrita
Data Prevista: 3º Período
Turma(s): 1º Cozinha/Pastelaria e 1º Restaurante/Bar

Atividade: Olimpíadas do Inglês
Objetivo(s): Desenvolver a comunicação oral e escrita
Data Prevista: 3º Período
Turma(s): 1º Gestão Equip.Informáticos e 1º Manutenção Industrial/Mecatrónica

Atividade: Elaboração de um panfleto
Objetivo(s): Desenvolver a comunicação oral e escrita
Consciencializar e dar a conhecer os problemas relacionados com o ambiente
Data Prevista: 2º Período
Turma(s): 2º Gestão Equip.Informáticos e 2º Manutenção Industrial/Mecatrónica

Atividade: Elaboração de um trabalho de grupo (powerpoint) subordinado ao tema “Ambiente”
Objetivo(s): Desenvolver a comunicação oral e escrita em língua inglesa
Dar a conhecer os problemas relacionados com o ambiente
Data Prevista: 2º Período
Turma(s): 2º Cozinha/Pastelaria e 2º Eletrónica/Telecomunicações

Atividade: TV programme
Objetivo(s): Aplicar, em contexto de trabalho no Restaurante-Escola e com recurso a gravação audiovisual, conhecimentos adquiridos na disciplina de inglês e demais disciplinas técnicas, quer em sede de cozinha, quer no âmbito da sala de refeições
Data Prevista: 2º Período
Turma(s): 3º ano de Cozinha/Pastelaria e 3º Restaurante/Bar

Atividade: *British Quiz*

Objetivo(s): Associando a componente lúdica à vertente técnica, sob a forma de Quiz, testar, de forma informal, os conhecimentos dos alunos.

Data Prevista: 2º Período

Turma(s): 3º Gestão Equip.Informáticos e 3º Manutenção Industrial/Mecatrónica

Professores:

Lisa Vieira

Daniel Pereira

DISCIPLINA DE PORTUGUÊS

Conteúdo: A Poesia Trovadoresca
Atividade(s):

- Leitura de textos de contextualização histórico-literária
- Leitura de textos literários do período trovadoresco
- Eventual visita de estudo ao Castelo de Leiria

Objetivo(s): Ler textos literários portugueses de diferentes géneros, pertencentes aos séculos XII a XVI
Identificar as características de uma obra trovadoresca
Contactar com o ambiente palaciano que subjaz à lírica trovadoresca e conhecer o meio que inspirou o nosso rei trovador, D.Dinis

Data Prevista: 1º período
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *Crónica de D. João I* (Fernão Lopes)
Atividade(s):

- Leitura de textos da *Crónica de D. João I*
- Visualização de imagens alusivas ao Castelo de S. Jorge, relacionadas com o cerco de Lisboa

Objetivo(s): Relacionar o período literário da língua portuguesa com os principais eventos históricos ocorridos em Portugal

Data Prevista: 1º período
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *A Farsa de Inês Pereira* (Gil Vicente)
Atividade(s):

- Leitura de textos literários – texto dramático
- Dramatização, em aula, da farsa vicentina

Objetivo(s): Ler expressivamente em voz alta textos literários, após preparação da leitura

Data Prevista: 2º período
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *Rimas*, (Luís de Camões)
Atividade(s):

- Sessão de poesia: declamação de poemas de Camões
- Comemoração do “Dia Mundial da Poesia” (concurso de poemas feitos pelos alunos; indicação dos vencedores no Portal da Escola)

Objetivo(s): Desenvolver as potencialidades criativas e de memorização dos alunos
Aplicar conhecimentos dos componentes formais da poesia
Fomentar o gosto pela leitura de textos poéticos

Data Prevista: 2º período
Turma(s): Todas as do 2º ano

Conteúdo: *Os Lusíadas* e a *História Trágico-Marítima*, (Luís de Camões)
Atividade(s): • Realização de *PowerPoints*, em trabalho de grupo, sobre as aventuras e desventuras dos Descobrimentos e/ou sobre a geografia do português no mundo
Objetivo(s): Fomentar o interesse pelo conhecimento da época áurea dos Descobrimentos
Contribuir para a formação do sujeito, através da participação em práticas de grupo adequadas
Registar e tratar a informação
Planificar intervenções orais
Data Prevista: 2º e 3º períodos
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *Sermão de Santo António* (Padre António Vieira)
Atividade(s): • Produção e apresentação oral de textos argumentativos/expositivo-argumentativos
• Dissertação sobre temas da atualidade
Objetivo(s): Alicerçar a arte de falar, de bem dizer
Desenvolver a capacidade crítica dos alunos
Conseguir confrontar a oratória clássica, exemplificada pelo Sermão de Stº António aos Peixes, do Padre António Vieira, com o discurso político atual
Saber aplicar os processos utilizados no sermão supracitado a temas da realidade atual
Data Prevista: 1º período
Turma(s): Todas as do 2º ano

Conteúdo: *Frei Luís de Sousa* (Almeida Garrett)
Atividade(s): • Leitura dramatizada de *Frei Luís de Sousa* de Almeida Garrett
• Teatralização, em aula, de algumas cenas da peça garrettiana
Objetivo(s): Motivar os alunos para a leitura do texto dramático
Data Prevista: 1º período
Turma(s): Todas as do 2º ano

Conteúdo: *Os Maias* (Eça de Queirós)
Atividade(s): • Visualização do filme *Os Maias* de João Botelho
Objetivo(s): Sensibilizar os alunos para a leitura da obra queirosiana “*Os Maias*”
Entrosar os alunos no universo de ficção de Eça de Queirós
Data Prevista: 2º e 3º períodos
Turma(s): Todas as do 2º ano

Conteúdo: Textos Épicos e Textos Épico-líricos (*Mensagem/Os Lusíadas*)
Atividade(s): • Eventual visita guiada ao Centro de Interpretação da Batalha de Aljubarrota
Objetivo(s): Contribuir para o enriquecimento cultural dos alunos e incentivá-los ao estudo

do módulo 10: *D'Os Lusíadas* de Camões à *Mensagem* de Fernando Pessoa

Data Prevista: 1º período
Turma(s): Todas as do 3º ano

Conteúdo: *Felizmente Há Luar!* (Sttau Monteiro)

Atividade(s): • Eventual ida ao teatro – ver representada a peça baseada em *Felizmente há Luar!*

Objetivo(s): Ver representados textos dramáticos estudados em aula
Interligar o texto dramático com o ato de representação
Promover o gosto pelo teatro

Data Prevista: 2º período
Turma(s): Todas as do 3º ano

Conteúdo: *Memorial do Convento* (José Saramago)

Atividade(s): • Eventual visita ao Convento de Mafra para assistir ao espetáculo da obra *Memorial do Convento*

Objetivo(s): Contactar com o espaço físico inerente ao romance saramaguiano
Apreender a realidade social através da visita guiada

Data Prevista: 2º e 3º períodos
Turma(s): Todas as do 3º ano

Professoras:

Cecília Chichorro
Susana Gaspar

DISCIPLINA DE INTEGRAÇÃO

- Atividade:** Realização de uma visita de estudo ao Museu da Imagem e Movimento, em Leiria
Tema-problema 4.1 – “A identidade regional”
Tema-problema 4.2 – “A região e o espaço nacional”
- Objetivo(s):** Permitir a descoberta da cidade, bem como o seu património museológico
- Data Prevista:** março de 2017
- Turma(s):** Todas do 1º ano
-
- Atividade:** Visita de estudo à Casa Museu João Soares, em Cortes, Leiria
Tema-problema 2.3 – “A construção da Democracia”
- Objetivo(s):** Permitir o contacto com os acontecimentos mais relevantes da construção democrática do Portugal contemporâneo
- Data Prevista:** novembro de 2016
- Turma(s):** Todas as do 2º ano
-
- Atividade:** Palestra no âmbito da educação para os direitos humanos realizada pela Amnistia Internacional
Tema-problema 2.3 – “A construção da Democracia”
Tema-problema 9.1 – “Os fins e os meios: que ética para a vida humana?”
- Objetivo(s):** Sensibilizar os alunos para os direitos humanos e para a forma desigual como os mesmos são tratados em diferentes contextos
- Data Prevista:** maio de 2017
- Turma(s):** Todas as do 2º ano
-
- Atividade:** Participação no concurso de ideias do projeto “Empreendedorismo nas Escolas do CIMRL”
Tema-problema 6.2 – “O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo”
- Objetivo(s):** Permitir aos formandos desenvolverem ideais e projetos inovadores em diferentes áreas de formação
Promover o espírito empreendedor
- Data Prevista:** novembro de 2016 a março de 2017
- Turma(s):** Todas as do 3º ano

Professoras:

Isabel Pereira
Lucilina Rodrigues
Teresa Luz

GRUPO DISCIPLINAR DE COZINHA

Atividades: Confeção no refeitório da escola de ementas temáticas com o apoio dos professores

Visita de estudo a empresas do ramo alimentar que promovam produtos/técnicas relacionadas com novas tendências de cozinha

Visita de estudo a uma empresa do ramo alimentar com implementação do sistema HACCP

Participação em alguns colóquios a realizar na EPL inseridos no plano curricular do curso

Objetivos: Permitir aos alunos verificar que num refeitório também é possível confeccionar ementas diferentes

Sensibilizar, motivar e desenvolver nos alunos o gosto pela área escolhida

Explorar novas e diferentes técnicas, através do contacto com profissionais da área de cozinha

Apresentar aos alunos espaços devidamente equipados cumprindo as regras exigidas por lei e dentro das normas de HACCP

Mostrar produtos/matérias primas que servem de confeção na cozinha

Sensibilizar e prevenir os alunos relativamente aos cuidados e à relação alimentação/saúde

Data Prevista: Durante todo o ano letivo

Turma(s): 1ºano de Cozinha/Pastelaria

Atividades: Realização e confeção de ementas temáticas no Restaurante-Escola

Realização de duas Quinzenas Gastronómicas de Cozinha Tradicional/Regional Portuguesa no Restaurante-Escola

Prestação de serviços à comunidade (buffets, cocktails, coffee-breaks, etc)

Participação em workshops temáticos interativos relacionados com as disciplinas das componentes sociocultural e científica

Interação com escolas da região na apresentação e demonstrações culinárias relacionadas com o Dia Internacional da Alimentação

Confeção de ementas com o apoio de antigos alunos do curso e chef's conceituados

Visita de estudo a empresas de transformação e embalamento de produtos alimentares relacionados com módulos das disciplinas técnicas

Objetivos: Observação e recolha de informações de grande utilidade de acordo com o programa do curso

Dar a conhecer a distribuição de tarefas e competências nas várias secções

Permitir aos alunos o contacto, conhecimento e confeção de produtos utilizados na cozinha tradicional portuguesa

Sensibilizar os alunos para as novas tecnologias e técnicas existentes na sua área

Motivar e demonstrar a ligação Escola/Atividade Profissional com técnicos de

cozinha

Data Prevista: Durante todo o ano letivo

Turma(s): 2ºano de Cozinha/Pastelaria

Atividades: Prestação de serviços à comunidade em conjugação com o 2º Ano do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria

Confeção de ementas temáticas a realizar no restaurante da escola

Participação ativa na preparação e confeção de serviço à carta no Restaurante Escola

Participação ativa em palestras/workshops relacionados com o curso

Confeção de ementas com participação de Chefs de Cozinha de empresas de hotelaria/restauração nossa parceiras na colocação de estagiários

Visita de estudo à Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar para participar no dia do Curso de Restauração e Hotelaria

Visita de estudo a uma empresa de restauração e de serviço de banquetes de grande dimensão

Objetivos: Demonstrar e sensibilizar os alunos para a possibilidade de elaboração e confeção de ementas diferentes no restaurante da escola

Sensibilizar os alunos para a importância das novas tecnologias a fim de rentabilizar os meios e garantir a segurança e saúde públicas

Dar a conhecer produtos alimentares de grande relevo na gastronomia e economia nacional

Preparar os alunos para a vida ativa

Dar a conhecer aos alunos a possibilidade de prosseguimento de estudos superiores na área da hotelaria/restauração e alimentação

Data Prevista: Durante todo o ano letivo

Turma(s): 3ºano de Cozinha/Pastelaria

Nota: Sempre que possível as visitas de estudo serão alargadas a todo o curso

Professores:

Alberto Vaz

Encarnação Ferreira

Ana Rita Lopes

GRUPO DISCIPLINAR DE INFORMÁTICA

- Atividade:** Desenvolvimento de um servidor Moodle
- Objetivo(s):** Motivar os alunos para a configuração e gestão de servidores
Desenvolver um servidor para a criação de uma plataforma Moodle para a escola
- Data Prevista:** A partir de janeiro de 2017
- Turma(s):** 2º e 3º anos de Gestão de Equipamentos Informáticos
-
- Atividade:** Participação nas Olimpíadas da Informática (a nível Nacional)
- Objetivo(s):** Motivar os alunos desta área para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C
Estimular a criatividade e autonomia dos alunos
- Data Prevista:** A partir de novembro de 2016
- Turma(s):** Alunos das turmas de Informática com aptidão para o desenvolvimento de programas
-
- Atividade:** Visita a uma empresa com um sistema informático de grandes dimensões
- Objetivo(s):** Motivar os alunos desta área para a importância de um sistema informático numa empresa de grandes dimensões
Permitir a observação de locais de trabalho que se enquadrem na formação desenvolvida no respetivo curso
- Data Prevista:** janeiro de 2017
- Turma(s):** Todas as do curso de Gestão Equipamentos Informáticos
-
- Atividade:** Visita a empresa(s) com soluções inovadoras nas TIC
- Objetivo(s):** Proporcionar um conhecimento concreto de soluções inovadoras na área das Tecnologias da Informação e Comunicação
- Data Prevista:** fevereiro de 2016
- Turma(s):** Todas as do curso de Gestão Equipamentos Informáticos
-
- Atividade:** Dia da Informática
- Objetivo(s):** Proporcionar, aos alunos do curso de Gestão Equipamentos Informáticos, um dia de atividades relacionadas com a área de formação
Divulgar trabalhos realizados pelos alunos, nomeadamente as provas de aptidão profissional realizadas em anos anteriores

Data Prevista: maio de 2017

Turma(s): Todas as do curso de Gestão Equipamentos Informáticos

Coordenador de Curso:

João Cardoso

DISCIPLINA DE FÍSICA-QUÍMICA

Atividade: Desenvolver uma ou duas aulas de Física-Química com a colaboração da professora Vânia Silva na disciplina de Educação Física, a decorrer no pavilhão gimnodesportivo

Objetivo(s): Aplicação das leis da Física ao movimento acelerado dos alunos em provas de atletismo

Promover a disputa saudável entre as turmas nestas provas, cujos resultados serão tratados segundo as leis da Física

Data Prevista: 1º período

Turma(s): Todas as do 2º ano, exceto Cozinha/Pastelaria

Atividade: Palestra “Introdução às ondas magnéticas e modulação AM/FM”

Objetivo(s): Incentivar o gosto pelas ciências

Demonstrar como ocorre a propagação e a utilização das ondas magnéticas, em especial as ondas de rádio

Data Prevista: A definir

Turma(s): 1º ano e 2º anos de Manutenção Industrial/Mecatrónica e Gestão de Equipamentos Informáticos e 2º ano de Eletrónica/Telecomunicações

Atividade: Exposição “Atletas com ciência”

Objetivo(s): Incentivar o gosto pelas ciências

Demonstrar o que une a Física aos mais diversos desportos

Data Prevista: A definir

Turma(s): Todas as do 2º ano, exceto Cozinha/Pastelaria

Professora:

Diana Silva

DISCIPLINAS DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS E PRÁTICAS OFICINAIS

Atividade: Visita à empresa Usimeca (metalomecânica)

Objetivo(s): Conhecer na prática as diversas partes constituintes e seu funcionamento (torneamento, fresamento e CNC)

Data Prevista: fevereiro/2017

Turma(s): 3º ano de Manutenção Industrial/Mecatrónica

Atividade: Visita à empresa Delta – Tratamentos Térmicos (metalomecânica)

Objetivo(s): Conhecer na prática as diversas partes constituintes e seu funcionamento

Data Prevista: outubro/2016

Turma(s): 1º ano e 2º anos de Manutenção Industrial/Mecatrónica

Atividade: Visita ao Museu da Eletricidade

Objetivo(s): Conhecer os diversos materiais usados na área da eletricidade ao longo dos tempos e participar em experiências interativas

Data Prevista: abril/2017

Turma(s): 1º ano e 2º anos de Manutenção Industrial/Mecatrónica

Atividade: Exposição de PAP's e outros trabalhos realizados na EPL

Objetivo(s): Apresentar os projetos efetuados pelos alunos do 3º ano de cursos anteriores

Data Prevista: junho e julho/2017

Turma(s): 1º ano e 2º anos de Manutenção Industrial/Mecatrónica

Coordenador de Curso:

João Pimentel

GRUPO DISCIPLINAR RESTAURANTE/BAR

- Atividade:** Almoços v\u00ednicos em contexto de forma\u00e7\u00e3o
- Objetivo(s):** Compreender a import\u00e2ncia dos vinhos no servi\u00e7o de restaura\u00e7\u00e3o
Dar a conhecer produtores de vinho de regi\u00f5es demarcadas
Harmonizar o vinho com as iguarias
- Data Prevista:** 1\u00b0 e 2\u00b0 per\u00edodos
- Turma(s):** 3\u00b0 ano de Restaurante/Bar
-
- Atividade:** Visita e prova de vinhos de um produtor a definir
- Objetivo(s):** Proporcionar mais conhecimentos nesta \u00e1rea t\u00e3o importante no curso
Compreender todo o processo de produ\u00e7\u00e3o do vinho, desde a vinha at\u00e9 ao produto final
- Data Prevista:** fevereiro-mar\u00e7o/2017
- Turma(s):** 3\u00b0 ano de Restaurante/Bar
-
- Atividade:** Workshop sobre copos da empresa “Riedel”
- Objetivo(s):** Dar a conhecer os v\u00e1rios tipos de copos e a sua import\u00e2ncia nas caracter\u00edsticas organol\u00e9pticas dos vinhos
- Data Prevista:** novembro/2016
- Turma(s):** 3\u00b0 ano de Restaurante/Bar

Professora:

Adelaide Matias

GRUPO DISCIPLINAR DE ELETRICIDADE/ELETRÓNICA

- Atividade:** Exposição de PAP's
- Objetivo(s):** Apresentar os conhecimentos adquiridos por alunos de anos anteriores que já terminaram o curso, bem como sugerir ideias para novas PAP's
- Data Prevista:** setembro/2016
- Turma(s):** 2º ano de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Visita a indústria de eletrónica
- Objetivo(s):** Observar as técnicas de fabricação de componentes eletrónicos
Conhecer novos equipamentos
- Data Prevista:** janeiro/2017
- Turma(s):** 2º ano de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Visita a Central Hidroelétrica ou Termoelétrica
- Objetivo(s):** Conhecer na prática as diversas partes constituintes e o funcionamento de uma Central Elétrica deste tipo
- Data Prevista:** março/2017
- Turma(s):** 2º ano de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Visita ao Museu da Eletricidade
- Objetivo(s):** Tomar conhecimento dos diversos materiais utilizados na área de eletricidade e eletrónica ao longo dos tempos e participar em experiências interativas
- Data Prevista:** abril/2017
- Turma(s):** 2º ano de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Workshop de Robótica
- Objetivo(s):** Participação num *workshop* de robótica, promovido pela ESTG, onde os alunos poderão programar e simular os movimentos de um robô industrial
- Data Prevista:** maio/2017
- Turma(s):** 2º ano de Eletrónica e Telecomunicações

Coordenador de curso:
Mário Carvalho

DISCIPLINA DE MATEMÁTICA

- Atividade:** Participação nos “Jogos da Matemática”
- Objetivo(s):** Estimular a capacidade de resolução de problemas
Incentivar o gosto pela Matemática
Desenvolver o espírito de grupo e cooperação
Descobrir novos talentos
- Data Prevista:** março a maio de 2016
- Turma(s):** Todas

Professoras:

Carla Lindo
Regina Babau

DISCIPLINA DE EDUCAÇÃO FÍSICA

Atividade: Corrida de 40m
Objetivo(s): Registo dos tempos obtidos na corrida de 40m para efeitos avaliativos, em colaboração com a Professora Diana Silva da disciplina de Física-Química
Data Prevista: novembro/2016
Turma(s): Todas do 1º e 2º anos

Atividade: Participação no corta mato escolar na Mata dos Milagres
Objetivo(s): Qualificar os melhores alunos para participarem no corta mato distrital
Desenvolver o gosto pelo desporto, particularmente pela prática do atletismo.
Data Prevista: Final do 1º Período
Turma(s): Todas do 1º e 2º anos

Atividade: Participação no corta-mato distrital dos alunos que ficarem classificados nos 3 primeiros lugares coletivamente
Objetivo(s): Desenvolver o gosto pelo desporto, particularmente pela prática do atletismo.
Data Prevista: Durante o 2º período
Turma(s): Todas do 1º e 2º anos

Atividade: Olimpíadas de Praia
Objetivos: Promover e fomentar a prática desportiva na comunidade escolar
Data Prevista: Final do 3º período
Turma(s): Todas do 1º e 2º anos

Professora:

Vânia Silva

4. SAIVA/USE

SERVIÇO DE APOIO À INSERÇÃO NA VIDA ATIVA

1. Historial

A Escola Profissional de Leiria tem acompanhado a inserção dos seus diplomados no mundo do trabalho através de um serviço próprio denominado Serviço de Apoio à Inserção na Vida Ativa - SAIVA.

O SAIVA foi criado em junho de 1993, tendo como principais objetivos prestar apoio na procura de emprego e na integração profissional dos diplomados, bem como recolher e sistematizar dados sobre necessidades de formação e possibilidades de resposta por parte da EPL.

No âmbito do SAIVA, são realizados anualmente estudos de avaliação sobre a adequação da formação às funções profissionais. Estes estudos têm como base inquéritos que são realizados junto dos diplomados e das entidades empregadoras sendo, assim, possível obter dados nomeadamente sobre a aceitação no mercado de emprego dos diferentes cursos, a correspondência curso/posto de trabalho e, tal como já foi referido, a adequação da formação ao exercício das suas atuais funções.

O contacto com as empresas e instituições da região tem sido um dos aspetos fundamentais do trabalho realizado pelo SAIVA e, através do qual, tem sido possível a colocação de um número considerável de diplomados inscritos no serviço. Atualmente a EPL recebe regularmente pedidos de empresas/instituições que pretendem admitir pessoal qualificado nas diferentes áreas dos cursos ministrados na escola.

2. Promoção de iniciativas institucionais

Encontra-se a funcionar na EPL, desde janeiro de 1994, uma Unidade de Inserção na Vida Ativa -UNIVA - que, em articulação com o trabalho realizado pelo SAIVA a partir de junho de 1993, permitiu uma maior abertura da escola à comunidade na perspetiva do apoio para a procura de emprego, entre as camadas mais jovens da população.

Para além da possibilidade de inscrição no serviço (o que permite o encaminhamento dos interessados para as empresas/instituições que contactam a escola nesse sentido), a EPL tem realizado ações, em colaboração com o Centro de Emprego de Leiria, que visam a preparação dos jovens para a procura do 1º emprego. Assim, e desde o ano letivo de 1993/94, foram realizadas sessões em que participaram todos os alunos finalistas da EPL e onde foram abordados temas como a organização do curriculum vitae, elaboração de candidaturas espontâneas e provas de seleção, dando-se neste ponto principal relevância à entrevista de emprego.

Paralelamente, e a convite da escola, técnicos e empresários de diferentes áreas têm estado presentes em colóquios onde são abordadas questões ligadas ao ambiente empresarial, de forma a estabelecer a necessária ligação escola-empresa.

Há também a referir que a EPL tem promovido, de diferentes formas, a divulgação da “Bolsa de Emprego EPL”, forma corrente como são designadas as Atividades do SAIVA, nomeadamente através de:

- Publicação periódica de anúncios nos meios de comunicação social (jornais regionais e jornal da escola)
- Realização de mailings às empresas/instituições da região dando a conhecer o serviço
- Informações enviadas às escolas C+S e secundárias a fim de que os alunos aí existentes tenham conhecimento de um serviço que está aberto à comunidade
- Elaboração de projetos de divulgação que têm sido distribuídos em feiras ligadas ao ensino e onde a EPL tem estado presente.

No âmbito da UNIVA, a EPL faz parte de um Observatório de Emprego e Formação Profissional, que conta com a participação de representantes de associações empresariais, sindicais e escolas profissionais e que é coordenado pelo Centro de Emprego de Leiria.

3. Atividades para o Ano Letivo 2016/2017

3.1 Preparação para a vida ativa

Objetivos:

- Sensibilizar os alunos finalistas para a necessária interiorização de comportamentos e atitudes que permitam uma boa integração no mundo do trabalho
- Permitir a aquisição de conhecimentos nesta matéria através de metodologias e técnicas previamente definidas.

As ações a desenvolver situar-se-ão ao nível do trabalho em grupo com todos os alunos, onde serão abordadas questões como a organização do currículo, a procura de emprego, a entrevista de emprego e a realidade empresarial em que a escola se insere. Paralelamente, e durante os meses de março e abril de 2016, serão organizados colóquios para os quais serão convidados profissionais das várias áreas dos cursos/turmas finalistas.

3.2 Contactos com empresas

No âmbito da Unidade de Serviço de Emprego - USE, o trabalho a desenvolver decorrerá dos contactos permanentes com empresas da região que pretendam recrutar profissionais qualificados.

3.3 Divulgação da EPL e dos cursos/turmas para o ano letivo de 2017/2018

Objetivos:

- Dar a conhecer, junto dos alunos do 9º ano das escolas da região, a EPL bem como os cursos/turmas que se irão iniciar no ano letivo de 2017/2018

As ações a realizar em cada escola deverão ocorrer entre abril e maio de 2017

5. Serviços à Comunidade

SERVIÇOS DO RESTAURANTE ESCOLA “ESCOLA DE SABORES”

- Almoços diários de 2ª a 6ª com interrupção em período de férias escolares
- Portos de Honra
- Cocktails
- Lanches

FORMAÇÃO NO ÂMBITO DO PROGRAMA POCH (Programa Operacional Capital Humano)

- Cursos de curta duração em regime pós-laboral para ativos empregados e desempregados – UFCD's