



PLANO DE ATIVIDADES

2021/2022

Escola Profissional de Leiria

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

setembro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
15	Receção aos alunos das turmas do 1º ano	Alunos das turmas do 1º ano Diretores de curso	Acolher e informar os alunos sobre os cursos e o funcionamento da EPL.	Instalações da EPL Documentos a entregar aos alunos	
15	Exposição de PAP's	Turma do 1º ET Diretor de curso	Motivar os alunos mostrando os projetos finais dos alunos que terminaram o curso no ano anterior.	Sala de aula PAP's dos alunos	Exposição apenas para a turma referida de modo a manter o distanciamento social.
15	Exposição de PAP's	Turma do 2º ET Diretor de curso	Apresentar sugestões ou ideias para eventuais PAP's que possam vir a fazer no final do curso, mostrando os projetos efetuados pelos alunos do ano anterior.	Sala de aula PAP's dos alunos	Exposição apenas para a turma referida de modo a manter o distanciamento social.
15	Exposição de PAP's	Turma do 3º ET Diretor de curso	Apresentar sugestões ou ideias para eventuais PAP's que possam vir a fazer no final do curso, mostrando os projetos efetuados pelos alunos do ano anterior.	Sala de aula PAP's dos alunos	Exposição apenas para a turma referida de modo a manter o distanciamento social.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

outubro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
1	Exoesqueletos	Turmas do 1º ET, do 2º ET e do 3º ET Prof. Mário Carvalho Prof. Hélio Cordeiro Centimfe	Sessão de sensibilização com demonstração de tecnologias industriais para despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Auditório Computadores	
1	Robótica	Turmas do 1º ET, do 2º ET e do 3º ET Prof. Mário Carvalho Prof. Hélio Cordeiro Centimfe	Sessão de sensibilização com demonstração de tecnologias industriais para despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Auditório Computadores	
7,8,14,15,21,22,28 e 29	Aplicação do serviço à carta de restaurante	Turmas do 2º e do 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Potenciar o conhecimento e as técnicas do serviço à carta na restauração.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha / pastelaria
7,8,14,15,21,22, 28 e 29	Preparação e confeção de serviço à carta	Turma do 3º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir técnicas e conhecimento no serviço à carta de restaurante	Cozinha técnica do restaurante	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/bar

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Outubro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
Data a definir conforme agenda da empresa convidada	Empresa do ramo alimentar ainda a definir	Turma do 1º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Contatar com produtos frescos e transformados; verificar normas de autocontrolo e higiene e empresas do ramo alimentar.	Sala de aula Projetor Computador	
11	Realização de um dossiê em modelo digital sobre os direitos humanos que englobará: - Declaração Universal dos Direitos Humanos; - identificação de situações atuais de violação dos direitos humanos; - organizações internacionais, figuras públicas e ações que promovam esses mesmos direitos e que lutem contra a sua violação.	Turmas do 2º ano Professora da Área de Integração	Dar a conhecer a Declaração Universal dos Direitos Humanos; identificar situações de violação dos direitos humanos; compreender a importância dos direitos humanos como salvaguarda da dignidade e da qualidade de vida do ser humano.	Internet Computadores Telemóveis Vídeo	A atividade inscreve-se no domínio dos direitos humanos da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com o tema-problema 2.3 “A construção da Democracia” e 7.3 “O papel das organizações internacionais”. A atividade irá sendo desenvolvida ao longo do 1º período.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Outubro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
11	<p>Realização de projetos individuais sobre a diversidade cultural e interculturalidade, tendo subjacente os atuais movimentos migratórios para o continente europeu e os processos de inclusão. Os projetos serão posteriormente apresentados à turma.</p> <p>Visionamento de documentários sobre os movimentos migratórios, suas causas e consequências, com posterior debate.</p> <p>Partilha de testemunhos de alunos imigrantes sobre o seu processo de acolhimento e as diferenças culturais sentidas.</p>	<p>Turmas do 1º ano Professoras da Área de Integração</p>	<p>Promover o respeito pela diversidade cultural e pelos valores de respeito, tolerância e interajuda.</p> <p>Sensibilizar para a inclusão.</p>	<p>Internet Computadores Telemóveis Vídeo</p>	<p>A atividade inscreve-se no domínio da Interculturalidade da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com os temas-problema 1.2 “Pessoa e Cultura”, 5.1 “A integração no espaço europeu” e 7.1 “Cultura global ou globalização das culturas?”.</p> <p>Esta atividade irá sendo desenvolvida ao longo dos 1º e 2º períodos.</p>
11	<p>Conselho pedagógico</p>	<p>Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA</p>	<p>Tratar de assuntos de índole pedagógica.</p>	<p>Sala de reuniões</p>	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Outubro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
11	Participação num Workshop sobre Arduino	Turma do 3º de GEI Diretor de curso Professora Ana Fernandes Formadores do CCEMS	Proporcionar aos alunos uma experiência com uma ferramenta muito procurada no desenvolvimento das provas de aptidão profissional.	Computadores Projetor da sala 39	Havendo necessidade, por parte destes alunos, de realizar uma proposta de PAP até ao final do mês de outubro, este workshop pode facilitar na conceção de cada projeto individual.
20 e 27	Participação em sessões de sensibilização com demonstração de tecnologias industriais - Centimfe	Turma do 3º ano de GEI	Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos nossos alunos.	Auditório Projetor	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Outubro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
21	Desenvolvimento de um servidor Moodle	Turmas do 2º e 3º anos de GEI	Motivar os alunos para a configuração e gestão de servidores. Desenvolver um servidor para criação de uma plataforma Moodle para a escola.	Equipamento informático da sala 31	Durante o presente ano letivo pretende-se a preparação e configuração de uma primeira versão do servidor Moodle e a realização dos primeiros testes na implementação e utilização da plataforma Moodle.
26 a 30	Elaboração individual de um texto expositivo-argumentativo com enfoque na atualidade da obra do pregador seiscentista (estabelecer paralelismos entre o século XVII e a realidade atual).	Turmas do 2º ano Professoras da disciplina de Português	Saber estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do sermão (século XVII) e a atualidade). Contactar com autores do património cultural e nacional. Estimular o pensamento crítico. Saber apresentar sobre um determinado assunto um juízo próprio de uma forma clara e organizada.	Internet Computadores Telemóveis Vídeo projetor	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 4 – Padre António Vieira, <i>Sermão de Santo António/ Almeida Garrett, Frei Luís de Sousa</i> , decorrendo ao longo do 1º período.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

novembro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
2	Programa empreendedorismo nas escolas	Alunos que demonstrem interesse em participar no programa Responsável do SAIVA Professores da área técnica	Promover, entre professores e alunos, o espírito de iniciativa e de liderança, a interajuda e o trabalho em equipa, e desenvolver competências de acordo com os desafios do século XXI.	A definir	O programa irá decorrer ao longo do ano letivo.
5,12,19,26	Participação e aplicação de almoços temáticos e de harmonização com vinhos	Alunos do 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Dar a conhecer a utilização dos produtos endógenos e produtores de vinho.	Restaurante pedagógico "Escola de Sabores"	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/pastelaria
5,12,19 e 26	Preparação e confeção de Menus Temáticos de Degustação harmonizados com vinho	Alunos do 3º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir técnicas e conhecimento no serviço de Menus de Degustação temáticos com produtos endógenos tradicionais.	Cozinha técnica do restaurante	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/bar

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Novembro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
9	<p>Levantamento e análise dos alimentos normalmente consumidos pelos jovens, através da realização de um painel virtual.</p> <p>Comparação dos resultados obtidos no painel com a nova roda dos alimentos.</p> <p>Reflexão sobre a aquisição de hábitos alimentares saudáveis e a prática de exercício físico, estabelecendo paralelismo com a qualidade de vida.</p> <p>Promoção de uma semana de alimentação saudável, em articulação com a disciplina de Tecnologias da Restauração.</p>	<p>Turmas do 3º ano Professoras da Área de Integração</p>	<p>Tomar consciência dos problemas decorrentes de uma alimentação desadequada. Promover hábitos alimentares saudáveis.</p>	<p>Internet Computadores Telemóveis Documentários</p>	<p>A atividade inscreve-se no domínio da Saúde da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com o tema-problema 8.1 “Das economias-mundo à economia global”.</p> <p>A atividade irá desenvolver-se ao longo do 1º período.</p>

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Novembro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
15	Conselho pedagógico	Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
22	Elaboração de projetos sobre elementos culturais que permitam identificar a identidade de um povo (a nível gastronómico, arquitetónico, religioso e tradições festivas). Os projetos serão apresentados à turma.	Turma do 1º ano Professoras de Integração.	Contribuir para o conhecimento de novas culturas.	Internet Computadores Telemóveis Vídeos	A atividade inscreve-se no domínio da Interculturalidade da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com os temas-problema 1.2 “Pessoa e Cultura”, 5.1 “A integração no espaço europeu” e 7.1 “Cultura global ou globalização das culturas?”. Esta atividade será desenvolvida ao longo dos 1º e 2º períodos.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Novembro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
22 a 30	Elaboração de uma ementa alusiva à época medieval.	Turmas do 1º ano Cozinha/pastelaria Professora da disciplina de Português.	Relacionar conhecimentos adquiridos na área profissional com os alimentos característicos da Idade Média. Saber expressar-se em língua portuguesa de acordo com a intencionalidade comunicativa do discurso.	Internet Computadores Telemóveis Vídeo projetor	A atividade está relacionada com os textos medievais em estudo: poesia trovadoresca e Crónica de D. João I.
23	Elaboração de uma árvore de Natal com materiais recicláveis, a ser exposta na cidade de Leiria.	Alunos, professores e funcionários	Promover a cooperação e o convívio na comunidade escolar. Sensibilizar para a redução dos desperdícios e o aproveitamento de materiais recicláveis.	Materiais recicláveis	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Dezembro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
3	Participação e aplicação de almoços temáticos e de harmonização com vinhos	Alunos do 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Dar a conhecer a utilização dos produtos endógenos e produtores de vinho. Dar a conhecer ementas Natalícias.	Restaurante pedagógico "Escola de Sabores"	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/pastelaria
3	Preparação e confeção de Menus Temáticos de degustação harmonizados com vinho	Alunos do 3º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir técnicas e conhecimento no serviço de Menus de Degustação temáticos com produtos endógenos tradicionais.	Cozinha técnica do restaurante	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/bar
10 e 17	Preparação e confeção de Menus temáticos/especiais relacionados com o Natal	Alunos do 3º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir técnicas e conhecimento na preparação e confeção de pratos típicos de Natal na estrutura e decoração de buffets.	Cozinha técnica do restaurante	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/bar
10 e 17	Participação e aplicação em menus de degustação alusivo ao Natal	Alunos do 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Dar a conhecer a utilização dos produtos endógenos e produtores de vinho. Dar a conhecer ementas Natalícias.	Restaurante pedagógico "Escola de Sabores"	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/pastelaria
13	Conselho pedagógico	Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Dezembro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
20 e 21	Conselhos de turma do final do 1º período	Professores	Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 1º período, por turma. Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	Sala de reuniões Salas de aula Informações dadas por cada professor/a Fichas para avaliação qualitativa Pautas de avaliação	
22	Entrega das avaliações do 1º período	Diretores de turma e encarregados de educação.	Entregar as avaliações aos encarregados de educação. Dar informações sobre o percurso do/a aluno/a.	Salas de aula Pautas individuais e avaliação qualitativa	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Janeiro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
3	<p>Pesquisa e partilha de informação sobre a adoção de boas práticas ambientais que promovam a sustentabilidade, dando enfoque ao impacto que a pandemia tem vindo a provocar na degradação do ambiente, nomeadamente devido às máscaras e outros materiais descartáveis, tais como os sacos de plástico.</p> <p>Recolha e partilha de fotos, por parte dos alunos, do lixo urbano produzido, com posterior reflexão e consciencialização para a sua necessária redução e reciclagem.</p> <p>Visionamento de documentários sobre a temática em questão, com posterior debate.</p>	<p>Turmas do 1º ano Professoras da Área de Integração</p>	<p>Sensibilizar os alunos para as boas práticas ambientais. Refletir sobre a responsabilidade que cabe a cada cidadão/ã a promoção de um ambiente saudável e sustentável.</p>	<p>Internet Computadores Telemóveis Vídeo</p>	<p>A atividade inscreve-se no domínio da Educação Ambiental da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com o tema-problema 7.2 “Um desafio global: o desenvolvimento sustentável”. A atividade irá prolongar-se ao longo do 2º período.</p>

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Janeiro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
3	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica	Turma do 1º de M.M. Professores da área técnica	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulos de metrologia e Ferramentas e equipamentos)	Medidor de terras Local margem do rio Liz	
10 a 17	Realização individual, a apresentar em PowerPoint, de um trabalho que explore, através de uma leitura mais atenta das partes da obra “Farsa de Inês Pereira” que relatam uma relação conjugal abusiva, o tema da discriminação de género e da violência doméstica; pesquisa individual sobre o convento da cidade de Tomar, cenário escolhido para a representação da peça vicentina “Farsa de Inês Pereira”.	Turmas do 1º ano Professoras da disciplina de Português	Saber estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do texto vicentino (século XVI) e a atualidade. Saber apresentar, sobre um determinado assunto, um juízo próprio de uma forma clara e organizada. Ampliar o repertório cultural dos alunos.	Internet Computadores Telemóveis Vídeo projetor	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 2 - Gil Vicente, <i>Farsa de Inês Pereira</i> / Luís de Camões, <i>Rimas</i> , decorrendo ao longo dos 1º e 2º períodos.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Janeiro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
13	Conselho pedagógico	Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
21	Pastelaria criativa e artística com a participação de um Chef Pasteleiro externo	Alunos do 3º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir técnicas e conhecimento na confeção e decoração de pastelaria Criativa e artística.	Cozinha técnica do restaurante	
26	Participação no concurso TECLA (Aveiro 2022)	Alunos das turmas de Informática com aptidão para o desenvolvimento de programas.	Motivar os alunos desta área para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C. Estimular a criatividade e autonomia dos alunos.	Computadores de sala de informática	O concurso irá decorrer durante os meses de janeiro e fevereiro
4 sessões/aulas por turma	Preparação de uma ementa inglesa no refeitório da escola e no restaurante	Turmas do 3º ano de Cozinha/pastelaria e 3º ano de Restaurante/bar Professora da disciplina de Inglês	Promover a língua inglesa e a diversidade cultural e linguística. Identificar os vários tipos de gastronomia.	Livros de cozinha Manual de inglês Internet Computadores	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

fevereiro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
1	Realização de jogos didáticos sobre a temática da não violência e igualdade de género. Identificação de situações de discriminação sexual, com a apresentação, por parte dos alunos, de formas de combate a essa mesma discriminação.	Turmas do 2º ano Professora da Área de Integração	Contribuir para o desenvolvimento de uma cultura que propicie a igualdade de género e a não-violência.	Internet Computadores Telemóveis Jogos didáticos	A atividade inscreve-se no domínio da Igualdade de Género da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com os temas-problema 2.1 “Estrutura familiar e dinâmica social” e 5.2 “A cidadania europeia”. A atividade irá desenvolver-se ao longo dos 2º e 3º períodos.
1	Realização de sessões com as turmas do 3º ano para apresentação do SAIVA, exploração de técnicas de procura de emprego e informação sobre o prosseguimento de estudos.	Turmas do 3º ano Responsável do SAIVA	Dar a conhecer as competências do SAIVA. Permitir o contacto com técnicas de procura de emprego. Informar os alunos sobre os procedimentos a adotar para o prosseguimento de estudos.	Computadores Internet	As sessões decorrerão ao longo dos meses de fevereiro e março.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Fevereiro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
1	Apoio na elaboração individual de Curricula.	Turmas do 3º ano Responsável do SAIVA	Permitir aos alunos interessados elaborar o seu Curriculum Vitae, tendo em vista a procura de emprego após a conclusão dos respetivos cursos.	Internet Computadores Telemóveis	O apoio decorrerá até ao final do ano letivo.
4,11,18,25	Almoços Vínicos	Alunos do 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Adquirir conhecimentos e técnicas no serviço de harmonização da gastronomia e vinhos.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	Atividade em parceria com os alunos do curso de cozinha e pastelaria
4,11,18,25	Almoços Vínicos	Alunos do 3º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir técnicas e conhecimentos na confeção de cozinha criativa; Conjugação e harmonização da gastronomia com vinhos.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	Atividade em parceria com os alunos do curso de Restaurante/bar
7 a 11	Elaboração individual de um trabalho em <i>PowerPoint</i> sobre o Palácio Nacional de Mafra, assinalando as características barrocas nele presentes.	Turmas do 3º ano de Cozinha/ pastelaria e 3º ano de Restaurante/bar e 3º ano de E.T. Professora da disciplina de Português	Promover o enriquecimento cultural dos alunos, ao nível das artes, levando-os a contactar com o património edificado português.	Internet Computadores Telemóveis Vídeo projetor	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 9 – <i>Contos / José Saramago (Romance)</i> , decorrendo ao longo dos 2º e 3.º períodos.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Fevereiro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
8	<p>Abordagem dos 5 Rs que tornam a vida mais sustentável: Recusar, Reduzir, Reutilizar, Repensar e Reciclar.</p> <p>Levantamento dos comportamentos habituais, por parte dos alunos no contexto dos 5Rs.</p> <p>Apresentação de testemunhos de boas práticas no âmbito da sustentabilidade.</p>	<p>Turmas do 3º ano Professoras da Área de Integração</p>	<p>Sensibilizar os alunos para a adoção de práticas que promovam a sustentabilidade.</p>	<p>Internet Computadores Telemóveis Vídeos</p>	<p>A atividade inscreve-se no domínio do Desenvolvimento Sustentável da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com o tema-problema 3.3 “Homem-Natureza-uma relação sustentável? A atividade irá decorrer ao longo do 2º período.</p>

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Fevereiro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
10	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica	Turma do 2º de M.M. Professores da área técnica	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulo - maquinação I).	Medidor de terras Local margem do rio Liz	
14	Conselho pedagógico	Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
23	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica. Trabalho de laboratório: Jogos de robótica	Turma do 3º de M.M. Professores da área técnica	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulos - gestão da manutenção e projeto de mecatrónica).	Medidor de terras Local margem do rio Liz Mini robots da EPL Laboratórios da EPL	
24	Participação nas Olimpíadas da Informática (a nível Nacional)	Alunos das turmas de Informática com aptidão para o desenvolvimento de programas.	Motivar os alunos desta área para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C. Estimular a criatividade e autonomia dos alunos.	Computadores de sala de informática	O concurso irá decorrer entre os meses de fevereiro a abril

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Fevereiro (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
2 sessões/aulas por turma	British Quiz	Turmas dos 3º anos de G.E.I., de M.M. e de E.T. Professora da disciplina de Inglês	Desenvolver a comunicação escrita e oral na língua inglesa Identificar a cultura inglesa.	Questionário constituído por 40 perguntas Manual de Inglês Internet Computadores Vídeo projetor	
2 sessões/ aulas por turma	Preparação de uma ementa francesa no refeitório da escola e restaurante.	Turmas do 1º ano de Cozinha/ pastelaria e 1º ano de Restaurante/ bar Professora da disciplina de Francês	Desenvolver a comunicação escrita e oral na língua francesa. Identificar a cultura francesa. Identificar os vários tipos de gastronomia. Promover a língua francesa e a diversidade cultural e linguística.	Livros de cozinha Internet Computadores	
2 sessões/ aulas por turma	Preparação de uma mesa de queijos no restaurante da escola.	Turma do 3º ano de Restaurante/bar Professora da disciplina de Francês	Promover a língua francesa e a diversidade cultural e linguística; Identificar os vários tipos de queijo.	Internet Computadores	
6 sessões/aulas por turma	Trabalho de grupo (powerpoint) subordinado ao tema "A world at risk", a apresentar por vias escrita e oral.	Turmas do 2º ano Professor de Inglês	Desenvolver a comunicação oral e escrita na língua inglesa. Dar a conhecer os problemas relacionados com o ambiente.	Publicações do Centro de Recursos da EPL Manual de inglês Computadores Internet Vídeo projetor	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

março

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
10	Apresentação e degustação de cervejas	Alunos do 1º, 2º e 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Adquirir conhecimento relacionado com a produção de Cerveja. Degustar cervejas.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	
14	Conselho pedagógico	Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
24	Apresentação e degustação de Gin	Turmas do 1º, 2º e 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Adquirir conhecimento relacionado com a produção de Gin. Degustar Gin nas suas variadas vertentes.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

abril

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
1	Visita de estudo	Alunos do 2º e do 3º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Adquirir conhecimentos no contato direto com produtores e produtos locais.	Autocarro de aluguer	Atividade em parceria com os alunos do curso de cozinha e pastelaria
1	Visita de estudo	Alunos do 3º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir conhecimentos no contato direto com produtores e produtos locais do ramo da gastronomia	Autocarro de aluguer	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar
1	Dia aberto – ESTG	Turma do 3º de E.T. Diretor de curso	Dar a conhecer as instalações e a oferta formativa da ESTG.	Autocarro para transporte dos alunos	Sujeito a confirmação por parte dos responsáveis da ESTG.
6 e 7	Conselhos de turma do final do 2º período	Professores	Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 2º período, por turma. Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	Sala de reuniões Salas de aula Informações dadas por cada professor/a Fichas para avaliação qualitativa Pautas de avaliação	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Abril (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
8	Entrega das avaliações do 2º período	Diretores de turma e encarregados de educação.	Entregar as avaliações aos encarregados de educação. Dar informações sobre o percurso do/a aluno/a.	Salas de aula Pautas individuais e avaliação qualitativa	
19	Divulgação da oferta formativa para o triénio 2022/2025	Alunos do 9º ano dos estabelecimentos de ensino do concelho de Leiria Responsável do SAIVA	Dar a conhecer a EPL, bem como a sua oferta formativa para o triénio 2023/2026	Computador	As ações de divulgação decorrerão ao longo do 2º período.
19 a 22	Elaboração de uma ementa alusiva à época	Turmas do 3º ano de Cozinha/pastelaria e 3º ano de Restaurante/bar Professora da disciplina de Português	Relacionar conhecimentos adquiridos na área profissional com os alimentos característicos dos séculos XVII e XVIII. Saber expressar-se em língua portuguesa de acordo com a intencionalidade comunicativa do discurso.	Internet Computadores Telemóveis Vídeo projetor	A atividade está relacionada com o texto <i>Memorial do Convento</i> de José Saramago

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

maio

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
2	Conselho pedagógico	Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
6, 13, 20 e 27	Almoços temáticos de cozinha tradicional Portuguesa	Alunos do 2º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Adquirir técnicas e conhecimento na confeção de ementas de cozinha tradicional portuguesa; Conjugação e harmonização da comida com vinhos.	Cozinha técnica do restaurante	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar
6,13,20 e 27	Almoços temáticos de cozinha tradicional Portuguesa com vinhos regionais	Turma do 2º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Dar a conhecer a utilização dos produtos endógenos e produtores de vinho de várias regiões.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	Atividade em parceria com os alunos do curso de cozinha e pastelaria.

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

junho

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
6	Conselho pedagógico	Presidente da direção Diretores de cursos Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
8 a 17	Elaboração individual de um trabalho em <i>PowerPoint</i> sobre o Palácio Nacional de Mafra, assinalando as características barrocas nele presentes.	Turmas do 3º ano de G.E.I. e 3º ano de M.M. Professora da disciplina de Português	Promover o enriquecimento cultural dos alunos, ao nível das artes, levando-os a contactar com o património edificado português.	Internet Computadores Telemóveis Vídeo projetor	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 9 – <i>Contos</i> / José Saramago (Romance), decorrendo ao longo dos 2º e 3º períodos.
Data a definir	Visita de estudo a uma empresa de hotelaria/restauração	Alunos do 1º de Cozinha/pastelaria Professores da área técnica	Verificar o funcionamento de uma empresa do ramo da hotelaria no geral e, em particular, o funcionamento do departamento de F&B.	Autocarro de aluguer	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar
Data a definir	Visita de estudo a uma unidade Hoteleira	Turma do 1º de Restaurante/bar Professores da área técnica	Verificar o funcionamento de uma unidade hoteleira no geral e em particular o departamento de F&B.	Autocarro de aluguer	Atividade em parceria com os alunos do curso de cozinha e pastelaria

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

Junho (cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
2 sessões/aulas por turma	Olimpíadas do Inglês	Turmas do 1º ano Professora de Inglês	Desenvolver a comunicação oral e escrita na língua inglesa. Identificar a cultura inglesa.	Questionário constituído por 35 perguntas Manual de Inglês Computadores Vídeo projetor	

Escola Profissional de Leiria

Plano de atividades

Ano letivo 2021/2022

julho

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
12 e13	Conselhos de turma do final do 3º período	Professores	Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 3º período, por turma. Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	Sala de reuniões Salas de aula Informações dadas por cada professor/a Fichas para avaliação qualitativa Pautas de avaliação	
14	Entrega das avaliações do 3º período	Diretores de turma e encarregados de educação.	Entregar as avaliações aos encarregados de educação. Dar informações sobre o percurso do/a aluno/a.	Salas de aula Pautas individuais e avaliação qualitativa	