

# Escola Profissional de Leiria

## Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Setembro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
12	Exposição de PAP's	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º ano Eletrónica e Telecomunicações</li></ul>	Motivar os alunos mostrando os projetos finais dos alunos que terminaram o curso no ano anterior.	Sala de aula. PAP's dos alunos.	<i>Exposição feita através de maquetes, fotos e vídeos.</i>
13	Exposição de PAP's	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º ano Eletrónica e Telecomunicações</li></ul>	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.	<i>Exposição feita através de maquetes, fotos e vídeos.</i>
15	Exposição de PAP's	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º ano Eletrónica e Telecomunicações</li></ul>	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.	<i>Exposição feita através de maquetes, fotos e vídeos.</i>

# Escola Profissional de Leiria

## Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Outubro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
2	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidente da direção</li><li>• Diretores de cursos</li><li>• Coordenadora do SAIVA</li></ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
6	Visita de estudo ao Museu do Vinho de Alcobaça e a um Hotel da Região	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3ºano Restaurante/Bar</li></ul>	Adquirir técnicas de conhecimento na produção e importância dos vinhos na gastronomia e economia local. Potenciar o conhecimento e as técnicas do serviço à carta na restauração	Autocarro	Atividade em parceria com os alunos do curso Técnico de Cozinha e Pastelaria.
6	Visita de estudo ao Museu do Vinho de Alcobaça e a um Hotel da Região	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º ano de Cozinha e Pastelaria</li></ul>	Adquirir técnicas de conhecimento na produção e importância dos vinhos na gastronomia e economia local.	Autocarro	Atividade em parceria com os alunos do curso Técnico de Restaurante/Bar.

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Outubro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
9	Realização de um dossiê em modelo digital sobre os direitos humanos com posterior realização de uma palestra sobre os discursos/narrativas de ódio que contará com a presença de um elemento da Amnistia Internacional.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turmas do 2º ano</li><li>• Professora da área de Integração</li></ul>	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; contactar com uma organização internacional promotora dos direitos humanos.	Internet, computadores e telemóveis e Vídeos	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, sendo que a palestra só se deverá realizar em novembro.

# Escola Profissional de Leiria

## Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Outubro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
9	<p>Realização de projetos em grupo 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 e debatidos na turma.</p> <p>Visionamento de documentários sobre os movimentos migratórios, suas causas e consequências, com posterior debate.</p> <p>Recolha de testemunhos de alunos imigrantes sobre a sua identidade cultural e o seu processo de inclusão/adaptação a uma nova cultura.</p> <p>Pesquisa de receitas de pratos típicos das culturas a que pertencem esses alunos e posterior confeção dos mesmos por parte dos alunos do curso de Cozinha e Pastelaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turmas do 1º ano</li><li>• Professoras da área de Integração</li><li>• Colaboração dos professores da área de Cozinha.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Promover o respeito pela diversidade cultural e pelos valores do respeito, da tolerância e da interajuda;</li><li>• Ampliar os conhecimentos sobre diferentes culturas;</li><li>• Sensibilizar para a inclusão.</li></ul>	<p>Internet, computadores, telemóveis e Vídeos</p> <p>Produtos alimentares a definir</p>	<p>A atividade inscreve-se no domínio da Interculturalidade da componente de Cidadania e Desenvolvimento, em articulação com os temas-problema1.2 “Pessoa e cultura”, 9.1 “Os fins e os meios: que ética para a vida humana?” Apesar desta atividade ter início em outubro, será desenvolvida ao longo dos 1º e 2º períodos.</p>

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Outubro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
13, 20, 27 e 3 de novembro	Aplicação do serviço à carta de restaurante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3º Restaurante/Bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenciar o conhecimento e as técnicas do serviço á carta na restauração.</li> </ul>	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	
13, 20, 27 e 3 de novembro	Preparação e confeção de serviço à Carta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3º Cozinha e Pastelaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir técnicas e conhecimento no serviço ‘carta de restaurante.</li> </ul>	Cozinha técnica do restaurante.	Atividade em conjunto com alunos do curso Restaurante/Bar.
23 a 27	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turma do 2º ano</li> <li>• Professoras da área de Português.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do sermão (século XVII) e a atualidade);</li> <li>• Contactar com autores do património cultural e nacional;</li> <li>• Estimular o pensamento crítico;</li> <li>• Saber apresentar sobre um determinado assunto um juízo próprio de uma forma clara e organizada.</li> </ul>	Internet Computadores Telemóveis Videoprojector	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 2023/2024

### Outubro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
	Visita de estudo a empresa do ramo alimentar ainda a definir.	1º Cozinha/Pastelaria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contatar com produtos frescos e transformados;</li><li>• verificar normas de autocontrolo e higiene de empresas do ramo alimentar.</li></ul>	Sala de aula, projetor e computador	
23 a 27	Elaboração de uma ementa alusiva à época	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º Cozinha/Pastelaria</li><li>• Professora da área de Português.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Relacionar conhecimentos adquiridos na área profissional com os alimentos característicos da Idade Média;</li><li>• saber expressar-se em língua portuguesa de acordo com a intencionalidade comunicativa do discurso</li></ul>	Internet, Computadores, Telemóveis e Videoprojector	A atividade está relacionada com os textos medievais em estudo: poesia trovadoresca e Crónica de D. João I

# Escola Profissional de Leiria

## Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Novembro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
6 aulas	Elaboração de um panfleto	3º Restaurante/Bar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descrever as principais tradições da região, em francês.</li><li>• Descrever as principais atrações turísticas da região, em francês.</li></ul>	Computadores. Internet.	
6	Palestra sobre a aquisição de hábitos alimentares saudáveis, estabelecendo paralelismo com a qualidade de vida.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turmas do 3º ano</li><li>• Professoras da Área de Integração</li><li>• Nutricionista a convidar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tomar consciência dos problemas decorrentes de uma alimentação desadequada;</li></ul>		A atividade inscreve-se no domínio da Saúde da componente de Cidadania e Desenvolvimento.
6	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidente da direção</li><li>• Diretores de cursos</li><li>• Coordenadora do SAIVA</li></ul>	Tratar de assuntos de <ul style="list-style-type: none"><li>• índole pedagógica.</li></ul>	Sala de reuniões	
8	Visita de estudo ao Museu Nacional Resistência e Liberdade, em Peniche.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turmas do 2º ano</li><li>• Professoras da Área de Integração</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Permitir o contacto com a história do século XX portuguesa, com especial destaque para o período da ditadura.</li></ul>	Autocarros	A atividade inscreve-se no tema-problema 2.3 "A construção da democracia".

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Novembro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
9, 10, 16 e 23	Sessão sobre saúde mental na adolescência	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turmas do 1º ano</li> <li>• Psicólogo – Dr. Carlos Barão</li> </ul>	Sensibilizar os alunos para a saúde mental	Sala de aula	
10,17 e 24	Preparação e confeção de Menus Temáticos de Degustação harmonizados com vinho	3º Cozinha/Pastelaria	Adquirir técnicas e conhecimento no serviço de Menus de Degustação temáticos com produtos endógenos tradicionais	Cozinha técnica do restaurante “Escola de Sabores”	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar
10,17 e 24	Participação e aplicação de almoços temáticos e de harmonização com vinhos	3º Restaurante/bar	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 e pastelaria
10	Robótica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1º e 2º Eletrónica e Telecomunicações</li> <li>• Prof. Mário Carvalho</li> <li>• Prof. Hélio Cordeiro</li> <li>• Centimfe</li> </ul>	Sessão de sensibilização com demonstração de tecnologias industriais para despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Auditório Computadores	Demonstração com Robot.
22 e 23	Visita de estudo ao Castelo de Leiria e ao Museu de Leiria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turmas do 1º ano</li> <li>• Professoras de Área de Integração</li> </ul>	Promover um maior conhecimento sobre a história e o património da região de Leiria.		<i>A atividade insere-se no tema-problema 4.1 “A identidade regional”.</i>



## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Novembro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
23	Participação no evento Lisboa Games Week.	Turmas de Gestão de Equipamentos Informáticos	Motivar os alunos para a realização de atividades lúdicas relacionadas com as TIC. Motivar os alunos para o desenvolvimento de aplicações. Dar a conhecer as últimas novidades dos sistemas informáticos. Despertar nos alunos o interesse por projetos de robótica/domótica.	Autocarro	Estão previstos custos de 10€ por bilhete.
27	Participação na “Incentiv’Arte”	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alunos</li><li>• Funcionários</li></ul>	Sensibilizar para a redução dos desperdícios e aproveitamento de materiais recicláveis	Materiais recicláveis	Atividade promovida pela CML

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

## Dezembro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
4	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidente da direção</li><li>• Diretores de cursos</li><li>• Coordenadora do SAIVA</li></ul>	Tratar de assuntos de <ul style="list-style-type: none"><li>• índole pedagógica.</li></ul>	Sala de reuniões	
7 e 15	Produção de sabão a partir de óleo de fritar usado e doação dos produtos obtidos a associações	Turmas: 2º Mecatrónica, 2º Gestão de Equipamentos Informáticos e Eletrónica e Telecomunicações.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar os conceitos Química Orgânica adquiridos teoricamente em contexto real</li><li>• Alertar para a importância da adoção de hábitos sustentáveis, no sentido de preservar e reutilizar os nossos recursos e combater o desperdício</li><li>• Despertar nos alunos o seu lado mais solidário e empático</li></ul>	Óleo usado	
15	Participação e aplicação em menus de degustação alusivo ao Natal	3º Restaurante/bar	Dar a conhecer ementas Natalícias	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 2023/2024

### Dezembro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
15	Preparação e confeção de Menu temático/especial relacionado com o Natal (Buffet)	• 3º Cozinha/Pastelaria	• Adquirir técnicas e conhecimento na preparação e confeção de pratos típicos de Natal na estrutura e decoração de buffets.	Cozinha técnica do restaurante “Escola de Sabores”	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar
4 aulas por turma	Preparação de uma ementa francesa no refeitório da EPL e no restaurante “Escola de Sabores”	• 1º ano de Cozinha e Pastelaria • 1º ano de Restaurante/Bar.	• Promover a língua francesa, a diversidade cultural e linguística. • Identificar os vários tipos de gastronomia no país em francês	Centro de Recursos Livros de cozinha Internet Computadores	
18 e 19	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 Sala de aula Informações dadas por cada professor/a Fichas para avaliação qualitativa Pautas de avaliação	
20	Entrega das avaliações do 1º período	Diretores de turma 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 2023/2024

### Janeiro

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
4	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º Man. Ind./Mecatrón.</li><li>• Professores da área técnica</li></ul>	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulos de metrologia e Ferramentas e equipamentos)	-Medidor de terras -Local margem do rio Liz	
8	Pesquisa e partilha de informação sobre a adoção de boas práticas ambientais que promovam a sustentabilidade. Visionamento do filme "O nosso planeta", de David Attenborough, com posterior debate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turmas do 1º ano</li><li>• Professora da Área de Integração</li></ul>	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.	Internet, Computadores, telemóveis e vídeo	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 dos meses de janeiro e fevereiro.

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Janeiro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
15 a 19	<p>- 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;</p> <p>- Pesquisa individual sobre o convento da cidade de Tomar, cenário escolhido para a representação da peça vicentina “Farsa de Inês Pereira”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turmas do 1º ano</li> <li>• Professoras da disciplina de Português</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do texto vicentino (século XVI) e a atualidade;</li> <li>• Saber apresentar, sobre um determinado assunto, um juízo próprio de uma forma clara e organizada;</li> <li>• Ampliar o repertório cultural dos alunos.</li> </ul>	<p>Internet Computadores Telemóveis Videoprojetor</p>	<p>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.</p>
16	<p>Formação de literacia financeira sobre gestão do orçamento, a ser ministrada por formadores do Banco de Portugal.</p>	<p>2º e do 3º ano de Cozinha/Pastelaria 2º e do 3º ano Restaurante/Bar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a importância de poupar;</li> <li>• adotar comportamentos que influenciam as decisões de poupança;</li> <li>• compreender os conceitos de rendimentos, despesa e saldo orçamental.</li> </ul>	<p>Sala de aula, computador; videoprojetor.</p>	

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Janeiro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
15 a 19	<p>- 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;</p> <p>- Pesquisa individual sobre o convento da cidade de Tomar, cenário escolhido para a representação da peça vicentina “Farsa de Inês Pereira”.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turmas do 1º ano</li><li>• Professoras da disciplina de Português</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saber estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do texto vicentino (século XVI) e a atualidade;</li><li>• Saber apresentar, sobre um determinado assunto, um juízo próprio de uma forma clara e organizada;</li><li>• Ampliar o repertório cultural dos alunos.</li></ul>	<p>Internet Computadores Telemóveis Videoprojetor</p>	<p>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.</p>

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Janeiro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
17	Visita à Valorlis e Sumol + Compal	2º Man. Ind/Mecatrónica, 2º Gestão de Equip. Informáticos 2º Eletrónica e Telecomunicações.	Alertar os alunos para a importância da Reciclagem e para o papel fulcral que cada um de nós como indivíduo tem para o futuro do planeta. Entender o processo inerente á produção de alimentos desde a sua colheita até ao supermercado.	Autocarro	
18	Visita de estudo: - Manhã: Fábrica da Mitsubishi; - Tarde: Barragem de Castelo de Bode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2º e 3º Manutenção Industrial/ Mecatrónica</li> <li>• Professores</li> </ul>	Visualizar equipamentos e processos de fabrico com tecnologia de topo, de modo a aprofundarem os conhecimentos adquiridos nas aulas de Práticas Oficiais e Tecnologias e Processos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocarro;</li> <li>- Almoço;</li> </ul>	
4 sessões/ aulas por turma	Preparação de uma ementa inglesa no refeitório da escola e restaurante "Escola de Sabores"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3º Cozinha/Pastelaria</li> <li>• 3º Restaurante/Bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promover a língua inglesa e a diversidade cultural e linguística</li> <li>- Identificar os vários tipos de gastronomia</li> </ul>	Livros de cozinha Manual de Inglês Internet Computadores	

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Janeiro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
	Exoesqueletos	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º e 2º Eletrónica e Telecomunicações</li><li>• Prof. Mário Carvalho</li><li>• Prof. Hélio Cordeiro</li></ul>	Sessão de sensibilização com demonstração de tecnologias industriais para despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Auditório Computadores	Demonstração com exoesqueletos.
	Engenharia inversa/Digitalização da indústria	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º, 2º e 3º Eletrónica e Telecomunicações</li><li>• Prof. Mário Carvalho</li><li>• Prof. Hélio Cordeiro</li><li>• Centimfe</li></ul>	Sessão de sensibilização com demonstração de tecnologias industriais para despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Auditório Computadores	Demonstração com Scanner 3D.
	Pastelaria criativa e artística com a participação de um Chef Pasteleiro externo e de um “Sushi Men”	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º Cozinha/Pastelaria</li></ul>	- Adquirir técnicas e conhecimento na confeção e decoração de pastelaria Criativa e artística e nas técnicas da confeção e empratamento de Sushi	Cozinha técnica do restaurante “Escola de Sabores”	Data a definir conforme agenda de Chefs convidados
	Apresentação de bebida Gin	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º, 2º e 3º Restaurante/Bar</li></ul>	Adquirir conhecimento relacionado com a produção do Gim Degustar o Gin nas suas variadas vertentes.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	



## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Janeiro (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
	Apresentação de bebidas Monin	1º, 2º e 3º Restaurante/Bar	Adquirir conhecimento relacionado com a produção dos xaropes da Monin; Degustar xaropes da Monin nas suas variadas vertentes.	Restaurante pedagógico “Escola de Sabores”	
29	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidente da direção</li><li>• Diretores de cursos</li><li>• Coordenadora do SAIVA</li></ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	

# Escola Profissional de Leiria

## Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Fevereiro					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
1	Visita a uma empresa com um sistema informático de grandes dimensões	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º, 2º e 3º Gestão de Equipam. Informáticos</li><li>• Professor da área técnica</li></ul>	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.		Local e empresa a contactar posteriormente.
2, 9, 16 e 23	Almoços Vínicos	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º Cozinha/Pastelaria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adquirir técnicas e conhecimento na confeção de cozinha criativa;</li><li>• Conjugação e harmonização da comida com vinhos.</li></ul>	Cozinha técnica do Restaurante “Escola de Sabores”	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar
2, 9, 16 e 23	Almoços Vínicos	3º Restaurante/bar	- 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

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Fevereiro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
5	Sessões de informação sobre o prosseguimento de estudos e a procura ativa de emprego. Sessões de divulgação sobre a oferta formativa do Instituto Politécnico de Leiria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turmas do 3º ano</li><li>• Professora responsável pelo SAIVA</li><li>• Técnicos e alunos do IPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Informar os alunos finalistas sobre as ofertas formativas existentes na região para prosseguimento de estudos, após a conclusão do curso.</li><li>- Dar a conhecer a realidade do mercado de trabalho, na atualidade.</li><li>- Dotar os alunos de ferramentas que permitam uma procura ativa de emprego.</li></ul>	PowerPoint Vídeos Internet Computador Vídeo projetor	As sessões decorrerão ao longo dos meses de fevereiro e março.
6	Visita de estudo à Valorlis	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º anos</li><li>• Professoras da Área de Integração</li></ul>	Tomar conhecimento do tratamento realizado aos RSU e o seu impacto ambiental.	Autocarro	A atividade insere-se no tema-problema 3.3” Homem-Natureza: uma relação sustentável?”

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Fevereiro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
5 a 9	Desenvolver duas aulas de Física ao ar livre.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º M. Ind./Mecatrónica,</li><li>• 2º Gest. Equip. Informát.</li><li>• 2º Eletr. e Telecomunic..</li><li>• Professoras de Física e Química e Educação Física.</li></ul>	Aplicar as leis da Física ao movimento uniforme e acelerado dos alunos. Promover a disputa saudável entre alunos da turma.	Fita métrica Cronómetro Calculadora gráfica Computador	Desenvolver uma ou duas aulas de Física ao ar livre.
7	Participação no concurso TECLA (Aveiro 2024)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alunos das turmas de Gestão Equipamentos Informáticos com aptidão para o desenvolvimento de programas.</li></ul>	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.	Sensibilização dos alunos para esta atividade a partir de novembro de 2023
8	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º Manutenção Industrial/Mecatrónica</li><li>• Professores da área técnica</li></ul>	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulo - maquinação I)	-Medidor de terras -Local margem do rio Liz	

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Fevereiro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
19 a 23	Elaboração individual de um trabalho em <i>PowerPoint</i> sobre o Palácio Nacional de Mafra, assinalando as características barrocas nele presentes. Eventual visita ao Palácio Nacional de Mafra para assistir à adaptação dramática baseada no romance saramaguiano “Memorial do Convento”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3º Cozinha Pastelaria</li> <li>• 3º Restaurante/Bar</li> <li>• 3º Eletrónica e Telecomunicações</li> <li>• Professora da área de Português</li> </ul>	Promover o enriquecimento cultural dos alunos, ao nível das artes, levando-os a contactar com o património edificado português. Contactar com o espaço físico inerente ao romance saramaguiano.	Internet Computadores Telemóveis Videoprojetor  Autocarro	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 9 – <i>Contos</i> / José Saramago (Romance), decorrendo ao longo dos 2º e 3.º períodos.
22	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica. Trabalho de laboratório: Jogos de robótica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3º Manutenção Industrial/Mecatrónica;</li> <li>• Professores da área técnica</li> </ul>	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	
23	Participação na final nacional do concurso TECLA (Aveiro 2024)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alunos finalistas das turmas de Gestão Equipamentos Informáticos com aptidão para o desenvolvimento de programas.</li> </ul>	Motivar os alunos desta área para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C. Estimular a criatividade e autonomia dos alunos.	Computadores de laboratório de informática.	Participação na final nacional do concurso TECLA (Aveiro 2024)

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Fevereiro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
26	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presidente da direção</li> <li>• Diretores de cursos</li> <li>Coordenadora do SAIVA</li> </ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
26 a 29	<p>Elaboração individual de um trabalho em <i>PowerPoint</i> sobre o Palácio Nacional de Mafra, assinalando as características barrocas nele presentes.</p> <p>Eventual visita ao Palácio Nacional de Mafra para assistir à adaptação dramaturgica baseada no romance saramaguiano “Memorial do Convento”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3º Manutenção Ind./Mecatrónica</li> <li>• 3º Gestão de Equip. Informáticos</li> <li>• Professora da área de Português</li> </ul>	<p>Promover o enriquecimento cultural dos alunos, ao nível das artes, levando-os a contactar com o património edificado português.</p> <p>Contactar com o espaço físico inerente ao romance saramaguiano.</p>	<p>Internet</p> <p>Computadores</p> <p>Telemóveis</p> <p>Videoprojetor</p> <p>Autocarro</p>	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 9 – <i>Contos</i> / José Saramago (Romance), decorrendo ao longo dos 2º e 3.º períodos.
2 sessões/ aulas por turma	<i>British Quiz</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3º Gestão Equipamentos Informáticos</li> <li>• 3º Manutenção Industrial/Mecatrónica</li> <li>• 3º Eletrónica/Telecom.</li> </ul>	<p>-Desenvolver as comunicações escrita e oral na língua inglesa</p> <p>-Identificar a cultura inglesa</p>	<p>- Questionário constituído por 40 perguntas</p> <p>- Manual de Inglês</p> <p>- Internet</p> <p>- Computadores</p> <p>- Videoprojector</p>	

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Fevereiro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
6 sessões/ aulas por turma	Trabalho de grupo subordinado ao tema "A world at risk/Environmental threats", a apresentar por vias escrita e oral	• Turmas do 2º ano	- Fomentar o espírito de pesquisa e o manuseamento das respetivas ferramentas - Desenvolver as comunicações oral e escrita na língua inglesa - Conhecer e partilhar os problemas relacionados com o ambiente e as ameaças inerentes	- Publicações do Centro de Recursos da EPL - Manual de Inglês - Computadores - Internet - Videoprojector PowerPoint	

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Fevereiro (Cont.)					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
Fevereiro 2024 a maio 2024	Participação nos “Jogos da Matemática”	<ul style="list-style-type: none"><li>• Várias escolas profissionais de todo o país</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estimular a capacidade de resolução de problemas.</li><li>- Incentivar o gosto pela matemática.</li><li>- Desenvolver o espírito de grupo e cooperação.</li><li>Descobrir novos talentos.</li></ul>	Salas de aula, papel e caneta.	Esta iniciativa é composta por três fases, que correspondem à realização de provas habitualmente realizadas nos meses de março, abril e maio. As duas primeiras fases são realizadas em cada escola e a terceira fase é realizada na escola organizadora.



## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Março					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
6	Visita ao Exploratório Ciência Viva (Universidade de Coimbra)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1º Gestão Equipamentos Informáticos</li> <li>• 1º Manutenção Industrial/Mecatrónica</li> <li>• 1º Eletrónica/Telecom.</li> </ul>	Motivar os alunos para a aprendizagem de Física e Química, demonstrando-lhes como estas estão presentes no nosso dia-a-dia	Autocarro	
8	Palestra sobre a temática “Igualdade de género”, com a presença de um/a orador/a pertencente a uma organização que a promova.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turmas do 2º ano</li> <li>• Professoras da área de Integração.</li> </ul>	Sensibilizar os alunos para esta temática. Promover a participação cívica dos alunos, de acordo com a visão do Projeto Educativo.		A atividade insere-se na temática da igualdade de género da componente Cidadania e Desenvolvimento.
13 a 17	Elaboração de uma ementa alusiva à época	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3.º de Cozinha Pastelaria</li> <li>• 3º Restaurante/Bar</li> <li>• Professora da área de Português</li> </ul>	- 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 Videoprojetor	A atividade está relacionada com o texto <i>Memorial do Convento</i> de José Saramago

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Março (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
14	Visita de estudo: - Manhã: Fábrica da Sagres; - Tarde: Museu da Eletricidade	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º e 2º Manutenção Industrial/ Mecatrónica</li><li>• Professores</li></ul>	Visualizar equipamentos e processos de fabrico com tecnologia de topo, de modo a aprofundarem os conhecimentos adquiridos nas aulas de Práticas Oficiais e Tecnologias e Processos.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Autocarro;</li><li>- Almoço;</li></ul>	
	Apresentação e degustação de cervejas e ou bebidas destiladas	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º, 2º e 3º Restaurante/Bar</li></ul>	Adquirir conhecimento relacionado com a produção de Cerveja; - Degustar cervejas	Restaurante pedagógico "Escola de Sabores"	
	Apresentação e degustação de cervejas e ou bebidas destiladas	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º Cozinha e Pastelaria</li></ul>	Adquirir conhecimento relacionado com a produção de Cerveja ou bebidas destiladas; - Degustar cervejas	Restaurante pedagógico "Escola de Sabores"	Mediante a disponibilidade das empresas
	Visita a uma empresa de queijos e empresa de bebidas destiladas na zona Oeste	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º e 3º Restaurante/Bar</li></ul>	Adquirir técnicas de conhecimento na produção e importância dos queijos na gastronomia e economia local e bebidas destiladas.	Autocarro	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha e Pastelaria.

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Março (Cont.)

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
	Participação no Dia Aberto da Escola do Turismo de Portugal em Coimbra.	• 3º Restaurante/Bar	Intercâmbio de conhecimento técnico com instituições de ensino da área de Restauração e Hotelaria. Possibilitar aos nossos alunos a progressão dos estudos dentro da área a nível superior.	Autocarro	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha e Pastelaria.
25 e 26	Conselhos de turma do final do 2º período	• Professores	Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 1º período, por turma. Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	Sala de reuniões Sala de aula Informações dadas por cada professor/a Fichas para avaliação qualitativa Pautas de avaliação	
27	Entrega das avaliações do 2º período	Diretores de turma • 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 2023/2024

Abril					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
8	Dia aberto - ESTG	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º Eletrónica e Telecom.</li><li>Prof. Mário Carvalho</li></ul>	Visita à ESTG para conhecer as instalações e a oferta formativa.	Autocarro para transporte dos alunos.	<i>Sujeito a confirmação por parte dos responsáveis da ESTG.</i>
8	Realização de sessões com profissionais das várias áreas dos cursos ministrados na Escola	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º anos</li><li>• Professora responsável pelo SAIVA</li><li>• Diretores dos Cursos</li><li>• Profissionais convidados</li></ul>	Permitir aos alunos o contacto com profissionais que trabalham nas áreas dos diferentes cursos. Dar a conhecer a realidade vivida nas empresas e a forma como é encarada a formação em contexto de trabalho.	A definir	As sessões decorrerão ao longo dos meses de abril e de maio.
15	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidente da direção</li><li>• Diretores de cursos</li><li>• Coordenadora do SAIVA</li></ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
26 a 28	Participação nas Olimpíadas da Informática (a nível Nacional)	Alunos das turmas de Gestão de Equipamentos 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.	Qualificação: computadores de sala de informática.	Sensibilização dos alunos para esta atividade a partir de novembro de 2023

# Escola Profissional de Leiria

## Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

### Maio

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
10, 17, 25 e 31	Almoços temáticos de cozinha tradicional Portuguesa harmonizados com vinhos portugueses	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º Cozinha e Pastelaria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Adquirir técnicas e conhecimento na confeção de ementas de cozinha tradicional portuguesa;</li><li>- Conjugação e harmonização da comida com vinhos.</li></ul>	Cozinha técnica do restaurante “Escola de Sabores”	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar
10, 17, 25 e 31	Almoços temáticos de cozinha tradicional Portuguesa com vinhos regionais	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º Restaurante/bar</li></ul>	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
13	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidente da direção</li><li>• Diretores de cursos</li><li>• Coordenadora do SAIVA</li></ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
15	Visita de estudo: - Manhã: Fábrica da Sumol/Compal; - Tarde: Fábrica The Navigator	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º e 2º ano Manutenção Industrial/Mecatrónica</li><li>• Professores das turmas</li></ul>	Visualizar equipamentos e processos de fabrico com tecnologia de topo, de modo a aprofundar os conhecimentos adquiridos nas aulas de Práticas Oficiais e Tecnologias e Processos.	Autocarro Almoço	

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

## Junho

Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
17	Conselho pedagógico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidente da direção</li><li>• Diretores de cursos</li><li>• Coordenadora do SAIVA</li></ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	Sala de reuniões	
2 sessões/ aulas por turma	Olimpíadas do Inglês	<ul style="list-style-type: none"><li>• Todas as turmas do 1º ano</li><li>• Professores de Inglês</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Desenvolver a comunicação escrita e oral na língua inglesa</li><li>- Identificar a cultura inglesa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Questionário constituído por 35 questões</li><li>- Manual de Inglês</li><li>- Computadores</li><li>- Videoprojetor</li></ul>	
	Visita de estudo a uma unidade Hoteleira	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1ºano Restaurante/bar</li><li>• Professores da área técnica</li></ul>	Verificar o funcionamento de uma unidade Hoteleira no geral e em particular o departamento de F&B.	Autocarro	Atividade em parceria com os alunos do curso de cozinha e pastelaria
	Visita de estudo a uma empresa de hoteleira/restauração.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1º e 2º ano Cozinha e Pastelaria</li></ul>	Verificar o funcionamento de uma empresa do ramo da hotelaria no geral e em particular o departamento de F&B.	Autocarro	Atividade em parceria com os alunos do curso de Restaurante/Bar

## Escola Profissional de Leiria

### Plano de atividades

Ano letivo 2023/2024

Julho					
Dias	Atividades	Intervenientes	Objetivos	Recursos	Observações
1, 2 e 16	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 Sala de aula Informações dadas por cada professor/a Fichas para avaliação qualitativa Pautas de avaliação	
3 e 18	Entrega das avaliações do 3º período	Diretores de turma 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	