



PLANO DE ATIVIDADES

Escola Profissional de Leiria

2024/2025

**SETEMBRO**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
11 setembro	Exposição de PAP's	Prof. Mário Carvalho	1º ano EAC Prof. Mário Carvalho	Motivar os alunos mostrando os projetos finais dos alunos que terminaram o curso no ano anterior.	Exposição feita através de maquetes, fotos e vídeos.
11 setembro	Exposição de PAP's	Prof. Mário Carvalho	2º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Mário Carvalho	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.	Exposição feita através de maquetes, fotos e vídeos.
11 setembro	Exposição de PAP's	Prof. Mário Carvalho	3º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Mário Carvalho	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.	Exposição feita através de maquetes, fotos e vídeos.
19-30 setembro	Contactos com os ex-alunos que concluíram o ciclo de formação no ano letivo 2023/2024	Coordenadora do SAIVA	Coordenadora do SAIVA Ex-alunos	Obter informação sobre a situação dos referidos ex-alunos face à entrada na vida ativa e prosseguimento de estudos.	Estes contactos voltam a ser realizados no mês de fevereiro.

**OUTUBRO**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
7 outubro	Prevenção e combate ao discurso de ódio, através da realização de diversas atividades: • Pesquisa de informação • Role playing sobre casos reais • Debates • Palestra levada a cabo por uma organização que lute pelos direitos humanos	Prof. Teresa Luz	Turmas do 2º ano Profs. da Área de Integração	• Compreender os riscos inerentes ao discurso de ódio, quer para a liberdade de expressão, quer para o bem-estar social e os direitos humanos; • Reconhecer a violação dos Direitos Humanos nesse tipo de discurso; • Identificar situações recorrentes de discurso de ódio online e offline e os seus propósitos (ódio racial, xenofobia, antissemitismo, homofobia e outras formas de ódio); • Promover a tolerância e o respeito pelos outros; • Incentivar a denúncia e o repúdio pelo discurso de ódio.	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 semestre.
11 outubro	Visita de estudo a um produtor de vinhos e uma empresa de Enoturismo na Região do Ribatejo	Prof. Adelaide Matias	3º ano Restaurante/Bar	• Adquirir técnicas e conhecimentos da produção e importância dos vinhos na gastronomia e economia local.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
11 outubro	Visita de estudo a um produtor de vinho e uma empresa de enoturismo na região do Ribatejo.	Prof. Alberto Vaz	3º ano Cozinha/Pastelaria	• Adquirir técnicas e conhecimento da produção e importância dos vinhos na gastronomia, enoturismo e na economia local.	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar.



14 outubro	Migrantes e refugiados	Prof. Arminda Cartas Prof. Teresa Luz	Turmas do 1º ano Profs. da Área de Integração	• Compreender a diferença entre migrantes e refugiados; • Identificar os principais movimentos migratórios atuais, bem como de refugiados, e analisar as suas causas; • Analisar e debater situações atuais relacionadas com esta temática, pondo o enfoque nas políticas europeias existentes; • Promover o respeito pela diversidade cultural e pelos valores do respeito, da tolerância e da interajuda; • Sensibilizar para a inclusão.	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” e 9.1” Os fins e os meios: que Ética para a vida humana?”.
11,18,25, 26 outubro	Preparação e confeção de serviço à carta no restaurante pedagógico	Prof. Alberto Vaz	3º ano Cozinha/Pastelaria	• Adquirir técnicas e conhecimento no serviço à carta de restaurante.	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar.
11,18,25, 26 outubro	Preparação e confeção de serviço à carta no restaurante pedagógico	Prof. Adelaide Matias	3º ano Restaurante/Bar	• Adquirir técnicas e conhecimento no serviço à carta de restaurante.	Atividade em conjunto com alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
17,18,24, 25 outubro	Aplicação do serviço à carta de restaurante	Prof. Adelaide Matias	2º e 3º anos Restaurante/Bar	• Potenciar o conhecimento e as técnicas do serviço à carta na restauração.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.



ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA

21 outubro	Conselho pedagógico	Presidente da Direção	Presidente da Direção Diretores de curso Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	
21 a 25 outubro	Elaboração de uma ementa alusiva à época.	Prof. Sandra Brites Prof. Susana Gaspar	Turmas do 1º ano Cozinha/Pastelaria	• 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.	A atividade está relacionada com os textos medievais em estudo: Poesia Trovadoresca e Crónica de D. João I (Fernão Lopes).
21 a 25 outubro	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)	Prof. Sandra Brites Prof. Susana Gaspar	Turmas do 2º ano	• 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.	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 4 – Padre António Vieira, Sermão de Santo António/ Almeida Garrett, Frei Luís de Sousa, decorrendo ao longo do 1º semestre.
29 outubro	Palestra com uma empresa do ramo alimentar	Prof. Alberto Vaz	1º ano Cozinha/Pastelaria	• Contactar com produtos frescos e transformados; • Verificar normas de HACCP e de segurança em empresas do ramo alimentar.	



NOVEMBRO

6 novembro	Palestra sobre a aquisição de hábitos alimentares saudáveis, estabelecendo paralelismo com a qualidade de vida.	Prof. Arminda Cartas Prof. Lucilina Rodrigues Prof. Teresa Luz	Alunos do 3º Ano Profs. da Área de Integração Nutricionista	• Tomar consciência dos problemas decorrentes de uma alimentação desadequada; • Promover hábitos alimentares saudáveis; • Saber interpretar os rótulos dos alimentos.	A atividade inscreve-se no domínio da Saúde da componente de Cidadania e Desenvolvimento.
7 novembro	Sessão sobre Saúde Mental na Adolescência	Coordenador do GAP	1º ano GEI	• Sensibilizar os alunos para a saúde mental	Acompanhantes: Prof. Lisa Vieira Prof. Carla Lindo
8 novembro			1º ano Cozinha/Pastelaria		Acompanhantes: Prof. Lisa Vieira Prof. Teresa Luz
14 novembro			1º ano Mecatrónica		Acompanhante: Prof. Lisa Vieira
14 novembro			1º ano Restaurante/ Bar 1º ano EAC		Acompanhante: Prof. Teresa Luz
7 novembro	Visita à EXPOMETAL na Exposalão - Batalha	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. Hélio Cordeiro Prof. João Pimentel	1º, 2º e 3º Anos Mecatrónica Profs. das disciplinas técnicas	• Visualizar e ter contacto com equipamentos topo de gama da área do curso.	
8 novembro	Visita de estudo ao Museu Nacional Resistência e Liberdade, em Peniche.	Prof. Teresa Luz	Alunos do 2º ano Prof. da Área de Integração	• Permitir o contacto com a história portuguesa do século XX, com especial destaque para o período da ditadura.	A atividade inscreve-se no tema- problema 2.3 “A construção da democracia”.



8 novembro	Preparação de um cocktail	Prof. Lisa Vieira	1º ano Restaurante/Bar	Desenvolver a comunicação escrita e oral em língua francesa.	
8,15,29 novembro 6 dezembro	Preparação e confeção de Menus Temáticos de Degustação harmonizados com vinho	Prof. Alberto Vaz	3º ano Cozinha/Pastelaria	Adquirir técnicas e conhecimento no serviço de Menus de Degustação temáticos com produtos endógenos tradicionais.	Atividade em conjunto com alunos do curso de Restaurante/Bar.
8,15,29 novembro 6 dezembro	Participação e aplicação de almoços temáticos e de harmonização com vinhos	Prof. Adelaide Matias	3º ano Restaurante/Bar	Dar a conhecer a utilização dos produtos endógenos e produtores de vinho.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
11 a 15 novembro	Elaboração de uma Tabela Periódica 3D	Prof. Cindy Oliveira	1º ano GEI 1º ano Mecatrónica 1º ano EAC Prof. Cindy Oliveira	- Promover a compreensão da Tabela Periódica; - Estimular a criatividade e divulgar a ciência de forma interativa na escola.	
12 novembro	Sessão sobre Robótica	Prof. Mário Carvalho	1º ano EAC 2º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Hélio Cordeiro Prof. Mário Carvalho Centimfe	Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Demonstração com Robots
18 e 19 novembro	Reuniões intercalares	Diretores de Turma	Professores Diretores de Turma	Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 1º semestre, por turma.	



ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA

22-23 novembro	Visitas de estudo ao Castelo de Leiria e ao Museu de Leiria	Prof. Arminda Cartas Prof. Teresa Luz	Alunos do 1º ano Profs. da Área de Integração	Promover um maior conhecimento sobre a história e o património da região de Leiria.	A atividade insere-se no tema-problema 4.1 “A identidade regional.”
-------------------	--	--	---	---	---

**DEZEMBRO**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
5 e 12 dezembro	Produção de sabão a partir de óleo de fritar usado obtido da cantina da escola.	Prof. Cindy Oliveira	2º ano GEI 2º ano Mecatrónica 2º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Cindy Oliveira	• Aplicar os conceitos Química Orgânica adquiridos teoricamente em contexto real; • Alertar os alunos para a importância da adoção de hábitos sustentáveis, no sentido de preservar e reutilizar os nossos recursos e combater o desperdício.	
10 dezembro	Exoesqueletos na prevenção de lesões musculoesqueléticas	Prof. João Cardoso	1º ano GEI Profs. da área técnica Técnicos do Centimfe	• Demonstrar tecnologias industriais; • Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Demonstração com Exoesqueletos.
12 dezembro	Fabrico Aditivo na Indústria i4.0	Prof. João Cardoso	2º ano GEI Profs. da área técnica Técnicos do Centimfe	• Demonstrar tecnologias industriais; • Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Demonstração com Impressora 3D.
13 e 20 dezembro	Participação e aplicação em menus de degustação alusivo ao Natal	Prof. Adelaide Matias	3º ano Restaurante/ Bar	• Dar a conhecer ementas natalícias.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
13 e 20 dezembro	Participação e aplicação em menus de degustação alusivo ao Natal	Prof. Alberto Vaz	3º ano Cozinha/ Pastelaria	• Dar a conhecer ementas natalícias.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Restaurante/Bar.



16 dezembro	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	Presidente da Direção Diretores de curso Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	
17 dezembro	Sessões de demonstração realizadas pelo CENTIMFE : - Robótica - Fabrico Aditivo na Indústria - Engenharia Inversa/Digitalização - Aplicação de Exosqueletos	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. Hélio Cordeiro Prof. João Pimentel	1º, 2º e 3º anos Mecatrónica Profs. das disciplinas técnicas	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.	

**JANEIRO**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
8 janeiro	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.	Prof. Teresa Luz	Alunos do 1º ano Prof. Teresa Luz	- Sensibilizar os alunos para as boas práticas ambientais; - Refletir sobre a responsabilidade que cabe a cada cidadã/o na promoção de um ambiente saudável e sustentável.	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 de fevereiro.
8 janeiro	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica.	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. Hélio Cordeiro Prof. João Pimentel	1º ano Mecatrónica Prof. das disciplinas	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulos de metrologia e ferramentas e equipamentos)	
14 janeiro	Sessão sobre Exoesqueletos	Prof. Hélio Cordeiro	1º ano EAC 2º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Hélio Cordeiro Prof. Mário Carvalho Centimfe	Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Demonstração com exoesqueletos.



15 janeiro	Visitas de estudo à Fábrica da Mitsubishi e à Barragem de Castelo de Bode.	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. Hélio Cordeiro Prof. João Pimentel	2º e 3º Anos Mecatrónica Prof. das disciplinas	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.	
15 janeiro	Sessão sobre Engenharia Inversa / Digitalização da Indústria	Prof. João Cardoso	1º ano EAC 2º ano Eletrónica/ Telecomunicações 3º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Mário Carvalho Prof. João Cardoso Centimfe	Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	Demonstração com Scanner 3D.
16 janeiro	Apresentação de bebidas Vodka e Rum	Prof. Adelaide Matias	1º, 2º e 3ºanos Restaurante/Bar	- Adquirir conhecimento relacionado com a produção da Vodka e do Rum; - Degustar a Vodka e o Rum nas suas variadas vertentes.	
21 janeiro	Conselho pedagógico	Presidente da Direção	Presidente da Direção Diretores de curso Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	
25 janeiro	Pastelaria criativa e artística com a participação de um Chef Pasteleiro externo e de um “Sushi Man”	Prof. Alberto Vaz	3º Ano Cozinha/Pastelaria Prof. Alberto Vaz	Adquirir técnicas e conhecimento na confeção e decoração de pastelaria criativa e artística e nas técnicas da confeção e empratamento de SUSHI.	Atividade em conjunto com alunos do 3º ano Restaurante/Bar.



24 janeiro	Pastelaria criativa e artística com a participação de um Chef Pasteleiro externo e de um “Sushi Man”	Prof. Adelaide Matias	3º Ano Restaurante/Bar Prof. Adelaide Matias	• Adquirir técnicas e conhecimento na confeção e decoração de pastelaria criativa e artística e nas técnicas da confeção e empratamento de SUSHI.	Atividade em conjunto com alunos do 3º ano Cozinha/Pastelaria.
27 e 28 janeiro	Conselhos de turma do final do 1º semestre	Diretores de Turma	Professores Diretores de Turma	• Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 1º semestre, por turma; • Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	
29 janeiro	Entrega das avaliações do 1º semestre	Diretores de Turma	Diretores de Turma Encarregados de educação	• Entregar as avaliações aos encarregados de educação; • Dar informações sobre o percurso do/a aluno/a.	

**FEVEREIRO**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
1 fevereiro	Visita a uma empresa com um sistema informático de grandes dimensões	Prof. Ana Fernandes Prof. João Cardoso	1º, 2º e 3º anos GEI Profs. de Informática	- 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.	
3 fevereiro	Preparação de uma mesa de queijos no restaurante da escola	Prof. Lisa Vieira	3º Ano Restaurante/ Bar	- Promover a língua francesa e a diversidade cultural e linguística; - Identificar os vários tipos de queijo.	
5 fevereiro	Visita de estudo à Valorlis.	Prof. Arminda Cartas Prof. Lucilina Rodrigues	Alunos do 3º ano Professoras da Área de Integração	Tomar conhecimento do tratamento realizado aos RSU e o seu impacto ambiental.	A atividade insere-se no tema- problema 3.3 “Homem- Natureza: uma relação sustentável?”.
5 fevereiro	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica.	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. Hélio Cordeiro Prof. João Pimentel	2º Ano Mecatrónica Profs. das disciplinas técnicas	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulos de metrologia e Ferramentas e equipamentos)	
6 e 10 fevereiro	Desenvolver duas aulas de Física ao ar livre	Prof. Cindy Oliveira	2º ano GEI 2º ano Mecatrónica 2º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Cindy Oliveira	- Aplicar as leis da Física ao movimento uniforme e acelerado dos alunos; - Promover a disputa saudável entre alunos da turma.	



ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA

7, 23 fevereiro	Participação no concurso TECLA (Aveiro 2024)	Prof. Ana Fernandes Prof. João Cardoso Prof. Rui Branquinho	Alunos das turmas de Informática com aptidão para o desenvolvimento de programas Profs. de Informática	• Motivar os alunos desta área para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C; • Estimular a criatividade e autonomia dos alunos.	Sensibilização dos alunos para esta atividade a partir de novembro de 2023.
10 a 14 fevereiro	British Quiz	Prof. Lisa Vieira	Todos os alunos do 3º Ano	• Desenvolver as comunicações escrita e oral na língua inglesa; • Identificar a cultura inglesa.	
10 fevereiro	Sessões de informação sobre o prosseguimento de estudos e a procura ativa de emprego	Coordenadora do SAIVA	Coordenadora do SAIVA Todas os alunos do 3º ano Técnicos e alunos do IPL	• Informar os alunos finalistas sobre as ofertas formativas existentes na região para prosseguimento de estudos, após a conclusão do curso; • Dar a conhecer a realidade do mercado de trabalho, na atualidade.	As sessões decorrerão ao longo dos meses de fevereiro e março.
10 a 14 fevereiro	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”.	Prof. Sandra Brites Prof. Susana Gaspar	Turmas do 1º ano	• Estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do texto vicentino (século XVI) e a atualidade; • Apresentar, sobre um determinado assunto, um juízo próprio de uma forma clara e organizada; • Ampliar o repertório cultural dos alunos.	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 2 - Gil Vicente, Farsa de Inês Pereira, decorrendo ao longo dos 1º e 2º semestres.



ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA

17 fevereiro	Conselho pedagógico	Presidente da Direção	Presidente da Direção Diretores de curso Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	
25 fevereiro	Visita de estudo à Fábrica da Citroën em Mangualde	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. Hélio Cordeiro Prof. João Pimentel	1º, 2º e 3º Anos Mecatrónica Profs. das disciplinas técnicas	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.	
24 a 28 fevereiro	Elaboração individual de um trabalho em PowerPoint sobre o Palácio Nacional de Mafra, assinalando as características barrocas nele presentes; Visita ao Palácio para assistir à adaptação dramática baseada no romance saramaguiano “Memorial do Convento”.	Prof. Sandra Brites Prof. Susana Gaspar	Turmas do 3º ano	- 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.	A atividade inscreve-se no âmbito do módulo 9 – <i>Contos</i> / José Saramago (Romance), decorrendo ao longo do 2º semestre.
março a maio (a definir)	Organização e participação nos “Jogos da Matemática”	Profs. de Matemática Escolas Profissionais de todo o país	Todos os alunos que se inscrevam	- Estimular a capacidade de resolução de problemas; - Incentivar o gosto pela matemática; - Desenvolver o espírito de grupo e cooperação; - Descobrir novos talentos.	Esta iniciativa é composta por três fases, realizadas habitualmente nos meses de março, abril e maio. A terceira fase é realizada na escola organizadora, este ano letivo a Escola Profissional de Leiria.

**MARÇO**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
5 a 7 março	Roboparty	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. Hélio Cordeiro Prof. João Pimentel	1º e 2º Anos de Mecatrónica Profs. das disciplinas técnicas	• Aprendizagem para construção e programação de um Robot Móvel. • Participação de provas e desafios na área da robótica móvel.	
7,14,21,28 março	Almoços Vínicos	Prof. Alberto Vaz	3º ano Cozinha/Pastelaria	• Adquirir técnicas e conhecimento na confeção de cozinha criativa; • Conjugação e harmonização da comida com vinhos.	Atividade em conjunto com alunos de Restaurante/Bar.
7,14,21,28 março	Almoços Vínicos	Prof. Adelaide Matias	3º ano Restaurante/Bar	• Adquirir conhecimentos e técnicas no serviço de harmonização da gastronomia e vinhos.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
8 março	Palestra sobre a temática “Igualdade de género”, com a presença de um/a orador/a pertencente a uma organização que a promova.	Prof. Arminda Cartas Prof. Teresa Luz	Alunos do 2º ano Profs. da Área de Integração	• 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.
11 março	Visita de estudo a uma empresa da área de fabrico de componentes eletrónicos	Prof. Ana Fernandes	1º ano EAC 2º e 3º anos Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Ana Fernandes Prof. Mário Carvalho		



ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA

17 e 18 março	Preparação de uma ementa inglesa no refeitório da escola	Prof. Lisa Vieira	3º ano Cozinha/ Pastelaria 3º ano Restaurante/ Bar	• Promover a língua inglesa e a diversidade cultural e linguística; • Identificar os vários tipos de gastronomia.	
17 a 21 março	Elaboração de um trabalho subordinado ao tema “Ambiente”	Prof. Sandra Brites	Todos os alunos do 2º Ano	• Desenvolver a comunicação oral e escrita na língua inglesa; • Dar a conhecer os problemas relacionados com o ambiente.	
24 março	Conselho pedagógico	Presidente da Direção	Presidente da Direção Diretores de curso Coordenadora do SAIVA	• Tratar de assuntos de índole pedagógica.	
24 março	Sessão de formação em Literacia Financeira sobre a Poupança, a ser ministrada por formador do Banco de Portugal	Prof. Lucilina Rodrigues	2º e 3º anos Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar Formador do Banco de Portugal	• Compreender a importância de poupar; • Conhecer os principais produtos para aplicação da poupança; • Compreender os diferentes tipos de taxa de juro.	

**ABRIL**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
4 abril	Almoço de degustação de Cervejas	Prof. Adelaide Matias Prof. Alberto Vaz	3º ano Restaurante/ Bar 3º ano Cozinha/ Pastelaria	• Adquirir conhecimentos relacionados com a produção de cerveja; • Degustar cervejas.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
10 abril	Dia aberto - ESTG	Prof. Rui Branquinho	3º ano Eletrónica/ Telecomunicações Prof. Mário Carvalho Prof. Rui Branquinho	• Conhecer as instalações da ESTG e a sua oferta formativa.	
11 abril	Visita a uma empresa de queijos e empresa de bebidas destiladas na zona do Oeste	Prof. Adelaide Matias Prof. Alberto Vaz	3ºano Restaurante/ Bar 3ºano Cozinha/ Pastelaria	• Adquirir técnica de conhecimento na produção e importância dos queijos na gastronomia e economia local	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
26 abril a 17 maio	Participação nas Olimpíadas da Informática	Prof. Ana Fernandes Prof. João Cardoso Prof. Rui Branquinho	Alunos das turmas de Informática com aptidão para o desenvolvimento de programas Profes. de Informática	• Motivar os alunos desta área para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C; • Estimular a criatividade e autonomia dos alunos.	Sensibilização dos alunos para esta atividade a partir de novembro de 2023.



MAIO

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
9,16,23,30 maio	Almoços temáticos de cozinha tradicional Portuguesa harmonizados com vinhos portugueses	Prof. Alberto Vaz	2º ano Cozinha/ Pastelaria	• Adquirir técnicas e conhecimentos na confeção de ementas da cozinha tradicional portuguesa; • Conjugação e harmonizar comida com vinhos.	Atividade em conjunto com alunos de Restaurante/Bar.
9,16,23,30 maio	Almoços temáticos de cozinha tradicional Portuguesa com vinhos regionais	Prof. Adelaide Matias	3º ano Restaurante/ Bar	• Dar a conhecer a utilização dos produtos endógenos e produtores de vinho de várias regiões.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
19 maio	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	Presidente da Direção Diretores de curso Coordenadora do SAIVA	• Tratar de assuntos de índole pedagógica.	

**JUNHO**

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
2 a 6 junho	Análise das cadernetas de estágio dos alunos do 3º ano e posterior realização de um relatório sobre os dados apurados.	Coordenadora do SAIVA	Coordenadora do SAIVA	Sintetizar as informações transmitidas por alunos e tutores de estágio após a sua conclusão	A análise das cadernetas de estágio e a realização posterior de um relatório só terminarão em setembro.
16 a 20 junho	Olimpíadas do Inglês	Prof. Lisa Vieira	Todos os alunos do 1º Ano	- Desenvolver a comunicação escrita e oral na língua inglesa; - Identificar a cultura inglesa.	
6 junho	Preparação de uma ementa francesa no refeitório da escola	Prof. Lisa Vieira	1º ano Cozinha/ Pastelaria	- Promover a língua francesa e a diversidade cultural e linguística; - Identificar os vários tipos de gastronomia.	
23 junho	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	Presidente da Direção Diretores de curso Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	
28 junho	Visita de estudo a uma empresa de hotelaria/restauração	Prof. Alberto Vaz	1º e 2º anos Cozinha/ Pastelaria	Verificar o funcionamento de uma empresa do ramo da hotelaria no geral e em particular o funcionamento do departamento de F&B.	Atividade em conjunto com alunos de Restaurante/Bar.



28 junho	Visita de estudo a uma unidade Hoteleira	Prof. Adelaide Matias	1º e 2º anos Restaurante/Bar	• Verificar o funcionamento de uma unidade hoteleira no geral e em particular o departamento de F&B.	Atividade em parceria com os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.
-------------	---	-----------------------	---------------------------------	--	---



JULHO

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Observações
14 a 16 julho	Conselhos de turma do final do 2º semestre	Diretores de Turma	Professores Diretores de Turma	- Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 2º semestre, por turma; - Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	
17 julho	Entrega das avaliações do 2º semestre	Diretores de Turma	Diretores de Turma Encarregados de educação	- Entregar as avaliações aos encarregados de educação; - Dar informações sobre o percurso do/a aluno/a.	