

Plano Anual de Atividades – 2019/2020

Curso	Disciplina	Data prevista	Atividade	Áreas de Competências	Objetivo(s) da Atividade	Objetivos do Projeto Educativo
Turismo	TIAT, OTET, TCAT, Geografia e HCA	setembro	Exposição Virtual comemorativa do Dia Mundial do Turismo	1,2, 5, 6, 7 e 9	Operacionalizar as competências adquiridas pelos alunos no âmbito das disciplinas técnicas, Geografia, HCA, Línguas e TIC; Fazer trabalhos de pesquisa sobre problemas e boas práticas; Incentivar os alunos do primeiro ano a realizar trabalho de campo na área do Turismo e da Tecnologia;	<p>Proporcionar aos alunos uma formação geral, científica, tecnológica e prática, visando a sua inserção socioprofissional e permitindo o prosseguimento de estudos;</p> <p>Preparar os alunos para o exercício profissional qualificado, nas áreas de educação e formação que constituem a sua oferta formativa;</p> <p>Proporcionar aos alunos contactos com o mundo do trabalho e experiências profissionais de carácter sistemático;</p>
Todos os CP		outubro	Dia do Diploma	6 e 7	Entregar os diplomas aos alunos diplomados no ano letivo transato; Distinguir os melhores alunos de cada curso do ano letivo transato; Reconhecer e valorizar o esforço e a dedicação do estudo e do trabalho; Apresentar projetos da escola.	
Todos	Línguas	outubro	Dia Europeu das Línguas	1, 3, 5, 6, 7 e 9	Sensibilizar os alunos para a importância da aprendizagem das línguas estrangeiras; Pôr os alunos em contacto com a diversidade cultural europeia; Conhecer diferentes formas de arte; Diversificar metodologias de ensino/aprendizagem.	
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo, Serviço de Cozinha e Serviço de Pastelaria	outubro	Almoço do Dia do Diploma	1,2,3,4,5,6,7,9,10	Desenvolver competências técnicas de elaboração de serviços especiais, nomeadamente serviço de aperitivo volante e serviço à Americana. Desenvolver competências ao nível da gestão de tempo.	
Receção	ITM, OTR, TIC, Com. Francês	outubro	Dia da Receção Hoteleira	1,2,3,4,5,6,7,9,10	Promover a partilha de conhecimentos da área técnica do curso com a comunidade escolar.	
Todos	Matemática	novembro	Olimpíadas Portuguesas da Matemática	4 e 5	Apelar à qualidade do raciocínio, à criatividade e à imaginação dos estudantes.	
Comercial	CV, CPV, OGE	novembro	Dia do Comércio	1,2,3,4,5,6,7,9,10	Promover a partilha de conhecimentos da área técnica do curso com a comunidade escolar.	
Turismo	TIAT, OTET, TCAT	novembro	Visita de estudo ao centro histórico do Porto	5 e 9	Conhecer o centro histórico do Porto; Reconhecer as atrações culturais e os	

Modelo 140DP.01



Escola Profissional de Espinho

					edifícios patrimoniais mais visitados no Porto. Ter a primeira experiência de apresentação de uma atração turística
Todos os CP 1.º ano	Área de Integração	novembro	Visita ao Planetário (sessão: Terra no Espaço) - Centro Multimeios de Espinho	2, 5 e 8	Compreender a organização do sistema solar e a posição do Homem/Planeta Terra no espaço.
Todos		novembro	Campanha "Somos todos Mafalda"	6 e 7	Angariar fundos com vista ao apoio de uma aluna de uma escola de Espinho que sofreu um grave acidente; Desenvolver o espírito de solidariedade entre toda a comunidade escolar.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo	novembro	Workshop com o Chef Ricardo Sousa – Doçaria internacional e nacional	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Conhecer novas técnicas de produção, decoração e empratamento de sobremesas tradicionais portuguesas e internacionais.
Receção	ITM/OTR	novembro	Colóquio motivacional para os futuros rececionistas da era digital com o ex-aluno Tiago Soares (rececionista de 1ª num conceituado Hotel da cidade do Porto)	2,3,6,8	Motivar os alunos para o mercado de trabalho; Dotar os alunos de conhecimentos técnicos relativos à era digital e sobre as plataformas existentes.
Emp. Andares	SA/SAA	novembro	Visita a lavandarias tradicionais e self service de Espinho	2,5,6,7	Conhecer o funcionamento de uma lavandaria; Estabelecer as diferenças entre uma lavandaria tradicional e uma lavandaria self service; Identificar as boas práticas de uma lavandaria.
Comercial	CV, CPV, OGE	dezembro	Visita de estudo ao centro histórico e comercial da cidade do Porto	2,5,7,8	Conhecer os diferentes formatos de comércio existentes na cidade do Porto; Desenvolver o sentido estético; Analisar técnicas de vitrinismo.
Todos		dezembro	Festa da Família ESPE	1,2,3,6,7,8 e 9	Promover o espírito de Natal entre toda a comunidade escolar; Realizar e apresentar peças de teatro sobre a época natalícia; Entregar prémios a alunos distinguidos pela sua participação em atividades escolares.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo, Serviço de Cozinha e Serviço de Pastelaria	dezembro	Jantar de Natal	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Realizar o serviço de jantar de Natal dos professores e colaboradores do Grupo Oliveira Martins; Promover o curso e aumentar a sua notoriedade; Aumentar a motivação e a autoestima dos alunos. Promover a interdisciplinaridade entre o serviço de cozinha e serviço de mesa.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo, Serviço de	janeiro	Jantar Rotary Club Espinho	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 11	Realizar o serviço de jantar do Rotary Club de Espinho; Promover o curso e aumentar a sua notoriedade; Aumentar

Modelo 140DP.01

	Cozinha e Serviço de Pastelaria				a motivação e a autoestima dos alunos. Promover a interdisciplinaridade entre o serviço de cozinha e serviço de mesa.
Receção	OTR/ITM	dezembro	Colóquio com o tema: “ A importância da hotelaria na cidade de Espinho e o turismo do mar”	2,3,6,8	Compreender a importância da hotelaria na cidade de Espinho; Refletir e entender o significado e importância do Turismo do Mar.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo	janeiro	Sessão prática de “Os primeiros socorros da cozinha”	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 e 10	Capacitar os formandos com conhecimentos, competências e técnicas para atuarem na prestação dos primeiros socorros ocorridos numa cozinha. Explicar os comportamentos a adotar em situações de emergência e a composição e gestão da caixa de primeiros socorros.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo	dezembro	Sessão prática de “Prevenção e segurança de incêndios numa cozinha”	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 e 10	Sensibilizar os alunos para a importância da prevenção e segurança de incêndios numa cozinha. Dar a conhecer os conceitos base sobre o fogo e os incêndios numa cozinha. Cuidados e manuseamento a ter com os diferentes tipos de extintores. Conhecer a sinalização de segurança. Explicação dos comportamentos a adotar em situações de emergência.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo	dezembro	Visita de estudo ao Mercado do Peixe em Matosinhos, Casa da Calçada e centro histórico de Amarante.	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Mostra in loco de um mercado do peixe. Visualizar as várias tipologias de peixe disponíveis e as suas finalidades de confeção; Sensibilizar os alunos para o preço do peixe e marisco. Mostrar técnicas de escolha de peixe e marisco; Dar a conhecer a Casa da Calçada, um luxuoso hotel de charme. Entender os exigentes requisitos necessários à classificação de Relais & Chateaux. Visitar os dois restaurantes e respetivas cozinhas do Largo do Paço e o Canto redondo e respetivos menus. Perceber a importância da atribuição de estrelas Michelin.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo	dezembro	Workshop “Doces tradicionais de Natal” com o Chef Vítor Brito	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Conhecer as principais sobremesas alusivas ao Natal. Procedimentos e técnicas especiais de empratamento.

Modelo 140DP.01

Emp. Andares	Cidadania e Mundo Atual	janeiro	Palestra sobre os direitos e os deveres do cidadão responsável	2,3,6,7 e 8	Motivar os alunos para uma ação responsável em contexto escolar e extraescolar; reconhecer a importância da responsabilidade na ação humana; conhecer os direitos e os deveres do cidadão; consciencializar para as consequências das ações irresponsáveis; esclarecer em que medida a irresponsabilidade e o incumprimento de regras afetam o bem comum.
Receção	ITM/OTR	janeiro	Workshop de Suporte Básico de Vida	4,5,6,7,8	Habilitar os alunos com os conhecimentos, que lhes permitam prestar a primeira assistência em Suporte Básico de Vida, até à chegada dos meios de socorro.
Todos os CP 2.º ano	Português	janeiro	Ida ao teatro	1, 2, 3, 7 e 9	Adquirir o gosto pelo teatro; Consolidar conhecimentos relativos à estrutura e características do texto dramático; Desenvolver o sentido estético e o espírito crítico; Verificar a eficácia de linguagens e técnicas teatrais.
Comercial	OGE	janeiro	Visita de estudo à empresa Amorim Cork	2,5,7 e 8	Conhecer o tecido empresarial regional; Compreender o processo produtivo e os fatores de produção; Consciencializar os alunos para as questões da economia circular e sustentabilidade.
Mecatrónica	Area técnica do Curso	janeiro	Dia da Mecatrónica	1,2,3,4,5,6,7,9,10	Promover a partilha de conhecimentos da área técnica do curso com a comunidade escolar; Promover a importância da mecatrónica no futuro.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e controlo	janeiro	Visita de estudo à Brasmar	2 e 5	Conhecer o processo de conservação e congelação de pescado; Conhecer as normas de higiene e segurança do pescado congelado.
Receção	ITM	fevereiro	Visita ao The Yeatman Hotel , Hotel Black Tulip e ClipHotel e centro histórico de Vila Nova de Gaia	2,5,6,7	Conhecer as várias tipologias de estabelecimentos hoteleiros existentes em Vila Nova de Gaia, assim como diferentes tipologias de quartos existentes. Visitar a Receção, a Lavandaria e Rouparia, o Economato, o Restaurante e o Bar, de forma a identificar os diferentes departamentos existentes num hotel e os respetivos procedimentos de funcionamento e atendimento.
Emp. Andares	SA/SAA/SRL	fevereiro	Visita ao Grande Hotel do Porto, Eurostars Porto Centro, The Passenger Hostel e cidade do Porto	2,5,6,7	Conhecer as várias tipologias de estabelecimentos hoteleiros existentes em Vila Nova de Gaia, assim como diferentes tipologias de quartos existentes. Visitar a Receção, a

Modelo 140DP.01

					Lavandaria e Rouparia, o Economato, o Restaurante e o Bar, de forma a identificar os diferentes departamentos existentes num hotel e os respetivos procedimentos de funcionamento e atendimento.
Comercial	CV, CPV, OGE	fevereiro	Palestra sobre empreendedorismo	7	Compreender as etapas para a criação de uma empresa; Compreender a relevância do empreendedorismo.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo	fevereiro	Almoço Pedagógico	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Desenvolver competências de preparação e execução de serviço de cozinha/pastelaria e serviço de mesa.
Turismo	HCA, Tiat	fevereiro	Visita de estudo a Serralves: museus, jardins e tree top Walk	5 e 8	Conhecer o património natural e cultural da Fundação de Serralves, incluindo a área do Eco-Turismo; Instruir os alunos acerca dos benefícios económicos e sociais da prática do Turismo de Natureza, do Turismo Sustentável e do Eco-Turismo; Compreender como funciona um museu; Reconhecer artistas e obras contemporâneas; Compreender as especificidades de fazer visitas guiadas em espaços museológicos; Pôr em prática os conhecimentos adquiridos nas disciplinas técnicas e de HCA.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo, Serviço de Cozinha e Serviço de Pastelaria	fevereiro	Workshop “Cozinha de autor” com o Chef Hugo Dias	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Introdução aos conceitos de cozinha de autor. Elaboração de um menu temático e apresentação das tendências.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo e Serviço de Cozinha	fevereiro	Visita “The Yeatman Hotel, Hotel PortoBay Flores, Pestana Porto - A Brasileira, City Center & Heritage Building	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Conhecer a cozinha e secções anexas dos hotéis. Cuidados a ter na elaboração de cartas e menus. A importância da conjugação dos vinhos e pratos. Conhecer os detalhes do kit de eventos.
Alunos dos CP a selecionar		fevereiro e junho	Mobilidade internacional de alunos (Erasmus +)	1,2,4,6 e 7	Desenvolver capacidades ligadas ao empreendedorismo; Compreender os benefícios da cooperação transnacional; Melhorar a capacidade de cooperar em língua inglesa; Promover o intercâmbio cultural
Todos os cursos	SPO	fevereiro e março	Sessões de formação sobre bullying e violência no namoro	6 e 7	Sensibilizar os alunos para a problemática do bullying e da violência do namoro através de diversas dinâmicas de grupo.

Modelo 140DP.01

Receção	OTR	março	Visita ao Grande Hotel do Porto , NH Collection e centro histórico do Porto	2,5,6,7	<p>Conhecer as várias tipologias de estabelecimentos hoteleiros existentes no Porto, assim como diferentes tipologias de quartos existentes</p> <p>Visitar a Receção, a Lavandaria e Rouparia, o Economato, o Restaurante e o Bar, de forma a identificar os diferentes departamentos existentes num hotel e os respetivos procedimentos de funcionamento e atendimento.</p> <p>Conhecer o centro histórico da cidade do Porto e permitir que adquiram conhecimentos turísticos.</p>
Comercial	CP, CPV, OGE	março	Visita de estudo à Inditex	2,5 e 7	<p>Conhecer o funcionamento do maior grupo empresarial têxtil do mundo e região envolvente (Galiza);</p> <p>Compreender o processo de planeamento das opções ao nível do vitrinismo e marketing das várias marcas do grupo.</p>
Todos	Francês	março	Semana da Francofonia	1,2,6 e 9	<p>Desenvolver competências e conhecimentos ao nível da Língua Francesa; Promover o trabalho cooperativo; Explorar temáticas alusivas à Francofonia de forma criativa e pedagógica.</p>
Emp. Andares	SAA	março	Workshop de Suporte Básico de Vida	4,5,6,7,8	<p>Habilitar os alunos com os conhecimentos, que lhes permitam prestar a primeira assistência em Suporte Básico de Vida, até à chegada dos meios de socorro.</p>
Todos os CP 3.º ano	Área de Integração	março	Palestra "Educação e Valores"	1, 3, 5 e 7	<p>Refletir sobre a necessidade de uma educação para os valores;</p> <p>Consciencializar os alunos para a importância dos valores enquanto edificadores da pessoa humana.</p>
Receção e Turismo	ITM,OTR, TIAT; TCAT e OTET	março	Visita de estudo à Bolsa de Turismo de Lisboa e centro histórico de Lisboa	2,3,4,5,6,7,8	<p>Visitar uma das maiores feiras de turismo nacional;</p> <p>Constatar a importância desta feira/evento;</p> <p>Identificar diferentes formas de comunicação e de animação utilizadas pelos diversos stands;</p> <p>Verificar a aplicabilidade dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso;</p> <p>Conhecer aspetos artísticos, históricos e culturais de grandes destinos turísticos nacionais e internacionais</p>

Modelo 140DP.01

Emp. Andares	SRL	abril	Colóquio com a responsável da lavandaria industrial "Perfer" em Esmoriz	2,3,6,8	Conhecer os procedimentos e funcionamento de uma lavandaria industrial.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo e Serviço de Cozinha	abril	Workshop "Iniciação ao Sushi" com o Sushman Ricardo Pereira	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Conhecer os procedimentos de cozedura do arroz e dos molhos. A arte e a técnica do corte do peixe. A finalização e a decoração do sushi.
Comercial	CP, CPV, OGE	maio	Visita de estudo e palestra no El Corte Inglés	2,5,7	Conhecer as características e o modo de funcionamento de um grande armazém (department store); Compreender e analisar técnicas de merchandising e vitrinismo.
Todos os CP 2.º ano	Área de Integração	maio	Visita ao Museu Nacional da Imprensa	1, 3, 5, e 7	Compreender a evolução do processo de Gutenberg aos nossos dias; Conhecer os quatro principais setores de uma tipografia; Reconhecer a importância da imprensa como invenção revolucionária no contexto do Renascimento.
Comercial	CV, CPV, OGE	maio	Visita de estudo ao Mercado Abastecedor do Porto	2,5,7	Conhecer e compreender o funcionamento de um mercado grossista.
Emp. Andares	SRL	maio	Visita a uma lavandaria industrial	2,3,4,5,6,7,8	Conhecer os procedimentos e funcionamento de uma lavandaria industrial em contexto de trabalho.
Receção	ITM/OTR	maio	Visita ao Hotel As Américas e Meliã Ria Hotel & SPA e à cidade de Aveiro	2,5,6,7	Conhecer as várias tipologias de estabelecimentos hoteleiros existentes em Vila Nova de Gaia, assim como diferentes tipologias de quartos existentes. Visitar a Receção, a Lavandaria e Rouparia, o Economato, o Restaurante e o Bar, de forma a identificar os diferentes departamentos existentes num hotel e os respetivos procedimentos de funcionamento e atendimento.
Receção	ITM/OTR	maio	Colóquio HSTay- "A importância do software de hotelaria na rotina do rececionista"	2,3,6,8	Dotar os alunos de conhecimentos técnicos informáticos relativos ao software específico de hotelaria
Turismo	OTET, TIAT e TCAT	maio	Circuito por Espinho	5	Desenvolver trabalhos de campo que levem ao melhoramento do suporte existente, com vista a inserir mais informações obre a cidade (eventos, curiosidades, hotelaria e restauração, etc.); Desenvolver as capacidades de guias turísticos; Possibilitar uma

Modelo 140DP.01

					aproximação da comunidade à escola; Criar vários roteiros turísticos.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo e Serviço de Cozinha	maio	Visita ao Maison Albar Hotels Le Monumental Palace, Infante Sagres – Luxury Historic Hotel, DOC e Pestana Vintage Porto Hotel & World Heritage Site	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Conhecer a cozinha e secções anexas dos hotéis. Cuidados a ter na elaboração de cartas e menus. A importância da conjugação dos vinhos e pratos. • Conhecer os detalhes do kit de eventos.
Todos		maio	Dia da Comunidade Escolar	1,2,3,5,6,7,9 e 10	Apresentar trabalhos de projeto relacionados com as áreas técnicas e com as saídas profissionais de cada curso; Premiar alunos pela sua participação em atividades da Escola; Envolver a participação dos encarregados de educação nas atividades escolares.
Mecatrónica	Area técnica do Curso	maio	Criação do Evento “Espinho Capital da Robótica Educativa”	3,4 e 5	Promover junto da comunidade escolar (ensino primário) espinhense o gosto pela robótica
Receção e Cozinha/Pastelaria	Psicologia/AI	maio	Exposição Interativa “Despertar Emoções”	1,2,6,7,8,10	Levar os alunos a experienciar diferentes estados emocionais; Reconhecer as emoções associadas a diferentes tipos de estímulos; Consciencializar os alunos para a possibilidade de controlar emoções negativas; Compreender que o predomínio de emoções positivas no ser humano está associado a uma vida mais saudável e feliz.
Turismo	TIAT, TCAT e OTET	maio	Colóquio centrado no tema: Turismo Criativo e Inclusivo	3,5	Compreender as especificidades do Turismo Criativo; Compreender as especificidades do Turismo Inclusivo; Conhecer boas práticas nacionais e estrangeiras.
Turismo	TIAT e OTET	maio	Visita de estudo à agência Abreu	5 e 9	Identificar os diferentes departamentos de uma agência de viagens; Destacar as funções de um técnico de agência de viagens; Analisar as atividades/tarefas desempenhadas pelos Operadores Turísticos; Identificar as estratégias de marketing utilizadas para captar novos clientes; Observar as principais características dos visitantes internacionais; Demonstrar as diferentes saídas profissionais do curso;

Modelo 140DP.01

Turismo	Geografia, OTET	2.º período	Visita de estudo ao Aeroporto Francisco Sá Carneiro e porto de Leixões	5	Conhecer os diferentes departamentos do aeroporto; Identificar as mais-valias do aeroporto e do porto de Leixões, em termos turísticos; Referir as principais companhias aéreas.
Turismo	HCA, Tiat e OTET	maio	Visita de estudo a S. João da Madeira: Museu da Chapelaria (Turismo industrial) + Centro histórico de S. Maria da Feira	2, 5 e 9	Visitar a cidade berço do turismo Industrial em Portugal; Constatar a importância deste tipo de turismo; Identificar diferentes formas de comunicação e de animação utilizadas em contexto museológico; Verificar a aplicabilidade dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso; Conhecer aspetos artísticos, históricos e culturais da indústria da chapelaria; Conhecer o centro de S.M. Feira, o seu património artístico, histórico e militar; Desenvolver competências de guias turísticos; Possibilitar uma aproximação da comunidade à escola;
IRC	HSST	a definir	Visita de estudo- Quartel dos Bombeiros Voluntários de Espinho	2, 5, 6 e 8	Aplicar os conhecimentos adquiridos na área das medidas de proteção em contexto de trabalho e sinalização de segurança.
Mecatrónica e IRC	Áreas técnicas de MEC, ICEI	a definir	Visita à BOSCH e à Universidade de Aveiro	2, 5 e 6	Conhecer a realidade da investigação científica e do ensino superior na área das tecnologias; Conhecer a realidade industrial associada ao desenvolvimento de produtos eletrónicos, nomeadamente Security Systems; Promover o contacto com o meio laboral e desenvolver o gosto pela área. Visitar a área de Robótica e realidade virtual na Universidade de Aveiro
Mecatrónica	Área técnica do Curso	maio	Criação do Robot no âmbito do Evento “Espinho Capital da Robótica Educativa”	3,4 e 5	Promover junto dos alunos dos diferentes anos a realização de diversas tarefas eletrónica e mecânicas tendo em vista a produção de um produto, nomeadamente um robô educativo.
Todos	Áreas técnicas do curso de Mecatrónica e Turismo	maio	Evento Geocaching promovendo a aplicação mobile UNPACK	2, 4, 5, 6, 7 e 8	Promover a multidisciplinaridade entre cursos. Promover o ambiente empresarial e o desenvolvimento das softskills
Mecatrónica	Área técnica do Curso	3.º período	Colóquio sobre segurança no trabalho	1,2,5 e 7	Refletir sobre a forma como deve desenvolver o trabalho prático em fábrica, seguindo as regras e normas de segurança
Mecatrónica	Área técnica do Curso	3.º período	Criação de medalhas	3,4 e 5	Promover junto da comunidade escolar as tarefas / projetos realizados ao

Modelo 140DP.01

					longo do 1/2º período na área da mecânica Promover a importância da mecatrónica no futuro.
Mecatrónica	Áreas técnicas do curso de Mecatrónica	3.º período	Desenvolvimento da aplicação mobile UNPACK	3,4 e 5	Promover o desenvolvimento de aplicações no âmbito do curso de mecatrónica. Desenvolver o gosto por esta área de trabalho e promover a relação com a área de mecatrónica .
Comercial	CP, CPV, OGE	3.º período	Visita a grandes superfícies da cidade de Espinho	5 e 7	Conhecer e compreender o funcionamento de um armazém e as principais técnicas de merchandising utilizadas nos hipermercados.
Turismo	Geografia, OTET	todo o ano letivo	Curiosidades Geográficas - afixação de cartazes	1, 2 e 5	Despertar o interesse pela Geografia; Compreender e dar a conhecer o espaço e alguns dos seus fenómenos; Fomentar a pesquisa.
Cozinha/Pastelaria	Gestão e Controlo, Serviço Cozinha e Serviço Pastelaria	todo o ano letivo	ESPEcialmente... - publicação de receitas na ESPEdição	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	Criação de receitas temáticas a publicar nas várias edições da ESPEdição. Maior divulgação do curso. Melhorar as capacidades de pesquisa e criação de iguarias. Promover a criatividade ao nível da gastronomia e doçaria.
Todos	Todas	todo o ano letivo	Afixação do Jornal de Parede	1,2,3 e 7	Elaborar um boletim informativo de temática livre de cada turma; Divulgar atividades, críticas e sugestões sobre a Escola.
Todos	Português	todo o ano letivo	Concurso de Português Lúdico	1, 2 e 4	Estimular o gosto pela língua portuguesa; Realizar jogos de palavras e de frases de cariz lúdico.
Todos os CP	Área de Integração	todo o ano letivo	Assembleia Municipal Jovem (presidida pela Assembleia Municipal de Espinho)	3,6 e 7	Desenvolver e aprofundar o espírito de participação cívica e política dos alunos; Promover capacidades de argumentação no debate e defesa das ideias, com respeito pelos valores da tolerância e da convivência democrática.
Turismo	História da Cultura e das Artes	todo o ano letivo	E-Twinning - Debate ambiental	1,2,6 e 7	Consciencializar sobre os problemas ambientais; Encorajar os estudantes a agir; Melhorar as capacidades de comunicação em inglês Promover o debate democrático e a troca de ideias.
Todos	Português	todo o ano letivo	Concurso de Português Literário	1,2 e 3	Estimular o gosto pela língua portuguesa; Refletir e redigir textos subordinados a temas propostos.

Modelo 140DP.01

Áreas de competências

- 1 Linguagens e Textos
- 2 Informação e Comunicação
- 3 Pensamento Crítico e Pensamento Criativo
- 4 Raciocínio e Resolução de Problemas
- 5 Saber Científico, Técnico e Tecnológico
- 6 Relacionamento Interpessoal
- 7 Desenvolvimento Pessoal e Autonomia
- 8 Bem-estar, Saúde e Ambiente
- 9 Sensibilidade Estética e Artística
- 10 Consciência e Domínio do Corpo

Modelo 140DP.01