



# PLANO DE ATIVIDADES 2023-2024



ESCOLA PROFISSIONAL  
**BEIRAGUIEIRA**

## Índice

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>3</b>
1.1 Cursos Profissionais a ministrar no presente ano letivo	6
1.2 DGERT	8
1.3 Centro Qualifica EBA (CQEBA)	9
1.4 Projetos Locais	10
1.5 Planos curriculares	13
1.6 Referenciais de Formação	18
<b>2. ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO- Ensino Profissional</b>	<b>28</b>
2.1 Calendário Escolar Ano Letivo - 2023/2024 - Cursos Profissionais, nível IV	28
2.2 Distribuição das horas de formação	29
<b>3. METAS DAS TURMAS DOS CURSOS PROFISSIONAIS 2023-2024</b>	<b>42</b>
<b>4. STAKEHOLDERS</b>	<b>43</b>
<b>5. PROCEDIMENTOS A TER EM CONTA NO DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES</b>	<b>44</b>
<b>6. DISTRIBUIÇÃO DAS FUNÇÕES PEDAGÓGICAS E/OU TÉCNICAS - 2023/2024</b>	<b>45</b>
<b>7. APOIO À FORMAÇÃO – GABINETE DE APOIO PSICOSSOCIAL / GAPS</b>	<b>46</b>
<b>8. ATIVIDADES DE ÂMBITO CURRICULAR E DE COMPLEMENTO CURRICULAR</b>	<b>48</b>
<b>9. CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO</b>	<b>75</b>
<b>10. PROJETO ECO-ESCOLAS</b>	<b>75</b>
<b>11. PROJETO ERASMUS+</b>	<b>77</b>
<b>12. eTwinning</b>	<b>78</b>
<b>13. KA229 – COOPERAÇÃO E INOVAÇÃO PARA AS BOAS PRÁTICAS</b>	<b>79</b>
13.1 “Para um Turismo Consciente e Inclusivo na Europa”	79
<b>14. KA220 - COOPERAÇÃO E INOVAÇÃO PARA AS BOAS PRÁTICAS</b>	<b>80</b>
14.1. “Green Skills for future Tourism”	80
14.2. “Together for a sustainable Europe”	80
<b>15. KA210 - PARCERIAS DE PEQUENA ESCALA</b>	<b>80</b>
15.1. “(EM) POWER VET”	80
15.2. “Comparing differences in healthcare in Europe”	81
<b>16. PLANO DE ATIVIDADES DO G.A.P.S – GABINETE DE APOIO PSICOSSOCIAL</b>	<b>81</b>
<b>17. PLANO DE ATIVIDADES DO GABINETE DE COMUNICAÇÃO E IMAGEM</b>	<b>85</b>
<b>18. CRONOGRAMA DE AÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE - EQAVET</b>	<b>86</b>
<b>19. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO</b>	<b>89</b>
<b>20. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>90</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O Plano Anual de Atividades, enquanto instrumento de gestão e documento diferenciado, obedece a uma lógica de integração e articulação, tendo em vista a coerência, eficácia e qualidade do serviço educativo. Através do desenvolvimento das atividades previstas, pretende-se motivar os alunos para as aprendizagens, aumentando os seus níveis de interesse e assiduidade, apelando à sua participação, criatividade, autonomia e responsabilidade. Deste modo, desenvolver-se-ão laços de identidade coletiva, hábitos de trabalho, pesquisa e de entreajuda.

A Escola Profissional Beira Agueira (EBA) tem como Missão dar respostas, com qualidade, às necessidades de formação dos jovens e adultos permitindo, mediante a preparação, centrada nos vários domínios do desenvolvimento, a construção de um Projeto de Vida conducente à realização pessoal, social e profissional de cada um. Em simultâneo, procura-se, em todos os momentos, satisfazer as necessidades empresariais da região, correspondendo às suas expectativas e contribuindo para a qualificação, valorização e evolução da região ao nível setorial, tecnológico e económico.

O Plano Anual de Atividades pretende ser um documento orientador do trabalho adequadamente planificado a desenvolver ao longo do ano de 2023/2024, sendo passível de reajustamentos, em função das necessidades verificadas, como também o reflexo da constante dinâmica, da missão formativa e da multiplicidade de práticas da escola, bem como do contexto envolvente.

Com base na experiência desenvolvida ao longo dos últimos anos, conclui-se que os projetos/atividades/iniciativas com contornos globalizantes e transversais proporcionam maior interesse, motivando de forma mais significativa a Comunidade Educativa, em direção a um crescimento salutar. Assume-se, assim, que o aprofundamento da exploração de novos ambientes educativos fora da sala de aula, com o intuito de alargar o conceito de perspetivar a escola enquanto espaço de aprendizagem formal e não-formal, representa uma necessidade plena de sentido.

Trata-se de um “documento de planeamento”, que define, em função do projeto educativo, os objetivos, as formas de organização e programação das atividades. Por isso, é importante o empenho e entusiasmo colocado na sua elaboração, para que se possa contribuir para a construção de uma escola de sucesso e qualidade, inclusiva para todos.

A Escola, ao assumir um compromisso com os jovens e com a sociedade, enquanto geradora de ações conducentes à construção de projetos de vida e à valorização do tecido sociocultural, económico, empresarial, procurará inovar as propostas de atuação, evidenciando uma forte ligação aos objetivos da Estratégia Europeia.

A EBA proporciona aos formandos uma formação geral, que os posiciona em situação de equidade com os jovens provenientes do ensino regular, facultando aulas suplementares, no caso de se justificar. Os jovens são motivados para, no final do seu ciclo de formação na escola, prosseguirem a respetiva formação, no Ensino Superior e/ou para atualizarem de forma contínua os conhecimentos.

As linhas orientadoras da escola recaem na formação de jovens que concluíram o 6º ano para cursos de nível II e o 9º ano para cursos de nível IV e que pretendam enveredar por uma via profissionalizante, permitindo igualmente o prosseguimento de estudos.

Realça-se a formação em contexto real de trabalho, a qual constitui um estímulo para os jovens, aumentando a motivação para a aprendizagem, com as respetivas repercussões ao nível do sucesso escolar. Paralelamente é criado um espaço que favorece a atualização de competências e aptidões no âmbito socioprofissional e pessoal, através do contacto com a diversidade de realidades em contexto de trabalho, dotando os jovens de respostas adequadas ao mercado de trabalho e facilitando a igualdade de oportunidades, nomeadamente ao nível das condições de trabalho, ascensão na carreira e realização pessoal e profissional. A formação de futuros profissionais é central para a dinamização do tecido social e produtivo das sociedades, sendo central o trabalho em rede e a articulação com os interesses e necessidades do mercado de trabalho, pelo que a Escola estará mais apta para corresponder à prioridade de formar com qualidade, respondendo com eficácia ao mundo empresarial e contribuindo para o crescimento da região e do país, potenciando também as oportunidades educativas e formativas aos seus alunos.

A formação do indivíduo, enquanto um todo, foi e sempre será, uma das diretrizes da Escola. Neste seguimento, os colaboradores da escola, no seu dia-a-dia, adotam uma postura proactiva contribuindo para o desenvolvimento dos alunos em todas as suas dimensões. O corpo docente é detentor de experiência no campo empresarial e técnico, capaz de gerir as prestações de serviços da escola e solidificar os conhecimentos dos formandos, criando neles o espírito do risco e da inovação e, por outro lado, a capacidade de gestão e análise, fundamentais para a valorização do Projeto Educativo.

Os objetivos do Plano de Atividades podem ser equacionados segundo os pontos seguintes: Contribuir para o progresso do sucesso escolar e educativo dos formandos; Promover o envolvimento da comunidade educativa na vida cultural da escola, para diminuir o absentismo e abandono escolares; Implementar e apoiar medidas que contribuam para minorar as desigualdades sociais e culturais dos alunos, os conflitos, a violência e os comportamentos de risco; Promover a integração da Escola no meio envolvente e propiciar a sua visibilidade e posicionamento na região; Orientar os currículos dos cursos profissionais para os resultados e aproximar o perfil do aluno ao profissional que as empresas procuram, dotando os jovens das competências e qualificação adequadas às exigências do mundo profissional, através das experiências adquiridas aquando dos estágios e das formações nos países parceiros; Aumentar a motivação e o sucesso escolar dos participantes e dos alunos através da dinamização de projetos criativos e inovadores, combatendo o abandono escolar e a exclusão social e promovendo a igualdade de oportunidades; Favorecer a ligação e transição Escola/Mundo, facilitando a inserção no mercado de trabalho e o sucesso, aquando do exercício profissional, através da aquisição/aperfeiçoamento de aptidões profissionais e competências transversais; Contribuir para diversificar as experiências dos formandos, através do contacto com realidades sociais/culturais/empresariais diferentes, fomentando o aumento da autoestima, a capacidade de adaptação, a segurança, a autoeficácia e reforçar os índices de competitividade e empregabilidade; Fomentar a aquisição de competências essenciais ao desenvolvimento socioprofissional, cultural/linguístico /pessoal dos jovens e da cidadania ativa e desenvolver o espírito empreendedor, através do contacto com contextos que incentivam a capacidade de iniciativa, a tomada de decisão e a inovação; Reforçar a sustentabilidade da formação profissional, através do investimento da dimensão europeia.

A implementação do Plano de Atividades é efetivada numa base de estabilidade e perfil dos colaboradores da Escola. A equipa é multidisciplinar, envolvendo elementos pertencentes a áreas diversificadas, os quais revelam um perfil profissional adequado para integrar o projeto, aliando às características teóricas e técnicas excelentes competências interativas, dinamismo, espírito empreendedor, um grande sentido de responsabilidade, capacidade de iniciativa e conhecimentos profícuos relativamente à educação e formação profissional. Todos os elementos apresentam um nível motivacional elevado e boas competências (inter) pessoais e culturais. Os formadores que constituem a equipa da Escola são, na sua maioria, detentores de habilitação específica para o ensino, verificando-se a existência de docentes profissionalizados, quer a tempo inteiro (internos) quer contratados, o que viabiliza um acréscimo da disponibilidade, no sentido de realizarem atividades de apoio direcionadas aos formandos que apresentam mais dificuldades de aprendizagem. Paralelamente, este facto possibilita também a concretização de outras atividades de intervenção no meio envolvente procurando corresponder às necessidades e interesses do tecido produtivo e sociais.



## 1.1 Cursos Profissionais a ministrar no presente ano letivo

No ano letivo 2023/2024, a EBA tem, em funcionamento, os seguintes cursos, com o respetivo número de formandos:

<b>CURSOS PROFISSIONAIS</b>			
<b>Nome do Curso</b>	<b>Ano do Curso</b>	<b>Triénio de Formação</b>	<b>N.º Formandos</b>
Técnico(a) de Cozinha Pastelaria	1º	2023-2026	11
Técnico(a) de Restaurante Bar	1º	2023-2026	20
Técnico(a) de Auxiliar de Saúde	1º	2023-2026	20
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	1º	2023-2026	11
Técnico(a) de Cozinha Pastelaria	2º	2022-2025	18
Técnico(a) de Restaurante Bar	2º	2022-2025	19
Técnico(a) de Auxiliar de Saúde	2º	2022-2025	17
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	2º	2022-2025	18
Técnico(a) de Cozinha Pastelaria	3º	2021-2024	14
Técnico(a) de Restaurante Bar	3º	2021-2024	7
Técnico(a) de Auxiliar de Saúde	3º	2021-2024	10
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	3º	2021-2024	8
Técnico(a) de Turismo	3º	2021-2024	9
<b>TOTAL DE FORMANDOS</b>			<b>182</b>

Os cursos profissionais de nível IV lecionados na EBA, no presente ano letivo são:

- Técnico(a) de Cozinha Pastelaria
- Técnico(a) de Restaurante Bar
- Técnico(a) Auxiliar de Saúde
- Técnico(a) de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos
- Técnico(a) de Turismo

Os cursos funcionam em regime diurno.

Um curso de **nível IV** tem, como condição de admissão, o 9º ano de escolaridade. Será atribuído ao formando, no final do ciclo de formação, o diploma profissional correspondente e o diploma ou certificado de habilitações respeitante ao 12º ano de escolaridade (equivalência ao ensino secundário).

## 1.2 DGERT

A EBA pretende que os jovens e adultos adquiram aptidões que lhes permitam uma melhor integração social, realização pessoal e profissional, dotando-os de respostas ao mercado de trabalho, aumentando a empregabilidade. A qualificação dos jovens e adultos ao nível das áreas visadas será um trunfo para proporcionar valor à região, no tocante ao enriquecimento económico e sociocultural, tornando-a uma região competitiva, ao nível nacional e europeu.

Através da análise e do diagnóstico das necessidades está certificada nas seguintes áreas:

- Informática na Ótica do Utilizador;
- Trabalho Social e Orientação;
- Cuidados de Beleza;
- Línguas e Literatura Materna;
- Língua e Literatura Estrangeira;
- Turismo e Lazer;
- Hotelaria e Restauração;
- Desporto;
- Ciências Informáticas;
- Ciências Farmacêuticas;
- Tecnologia dos Processos Químicos;
- Saúde- programas não classificados noutra área de formação.
- Gestão e Administração;
- Secretariado e Trabalho Administrativo.

As áreas supracitadas são centrais em todas as dimensões da sociedade, fundamentando o investimento na formação e contribuindo para tornar o meio empresarial mais competitivo e atraente ao nível nacional e europeu.



### 1.3 Centro Qualifica EBA (CQEBA)

O Centro Qualifica EBA – Formação Profissional, tem a missão de responder com eficácia ao défice de qualificação/certificação, criando instrumentos que potenciem a formação/aprendizagem ao longo da vida dos adultos e excepcionalmente dos jovens que não frequentam modalidades de educação/formação e que não estejam a trabalhar, permitindo, mediante a preparação, centrada nos domínios do desenvolvimento, a construção de trajetos de vida conducentes à sua realização, mobilizando-se redes de parcerias no terreno. Procurar-se-á satisfazer as necessidades empresariais da região. Desenvolver-se-á o RVCC profissional, aumentando a certificação dos adultos sem qualificação na área profissional. Se o Centro não dispor de saída profissional adequada encaminhar-se-á para outra entidade. As etapas previstas são as seguintes: acolhimento, diagnóstico, informação/orientação, encaminhamento, formação, reconhecimento, validação e certificação de competências. Apostar-se-á em ações de sensibilização, demonstrando que a certificação é essencial para a participação cívica e aquisição de aptidões para promover a igualdade de oportunidades, relativo ao (re)ingresso no mundo ativo/condições de trabalho/promoção profissional. Pretende-se identificar jovens NEET e dar a conhecer as ofertas formativas, motivando os adultos/jovens a investir na formação/certificação. As metodologias são dinâmicas e adaptadas, o que facilita o sucesso e valoriza as experiências. Efetuar-se-á a monitorização do percurso dos candidatos e a avaliação do projeto.

A escola certifica formandos nas seguintes áreas:

Área de Educação e Formação	Saída Profissional	Nível de Qualificação
812-Turismo e Lazer	Técnico/a de Informação e Animação Turística	IV
812-Turismo e Lazer	Técnico/a de Agências de Viagens e Transportes	IV
811-Hotelaria e Restauração	Cozinheiro/a; Empregado/a de Restaurante Bar	II
811-Hotelaria e Restauração	Técnico/a de Cozinha Pastelaria; Técnico/a de Restaurante Bar	IV
481-Ciências Informáticas	Operador/a de Informática	II
481-Ciências Informáticas	Técnico/a de Informática Instalação e Gestão de Redes	IV
481- Ciências Informáticas	Técnico/a de informática- Sistemas	IV
729- Saúde- programas não classificados noutra área de formação	Técnico/a Auxiliar de Saúde	IV
815- Cuidados de Beleza	Esteticista	IV
815- Cuidados de Beleza	Assistente de cuidados de beleza	II
815- Cuidados de Beleza	Técnico/a de Massagem de Estética e Bem-Estar	IV
815- Cuidados de Beleza	Assistente de Cabeleireiro/a	II

815- Cuidados de Beleza	Cabeleireiro/a	IV
762-Trabalho Social e de Orientação	Agente em Geriatria	II
762-Trabalho Social e de Orientação	Animador/a Sociocultural	IV
762-Trabalho Social e de Orientação	Assistente Familiar e de Apoio à Comunidade	IV
762-Trabalho Social e de Orientação	Técnico/a de Apoio Familiar e de Apoio à Comunidade	IV
345-Gestão e administração	Técnico/a de Apoio à Gestão	IV
346- Secretariado e trabalho administrativo	Técnico/a de Secretariado	IV
346- Secretariado e trabalho administrativo	Assistente Administrativo/a	II
346- Secretariado e trabalho administrativo	Técnico/a Administrativo/a	IV
524- Tecnologia dos processos químicos	Técnico/a de Análise Laboratorial	IV

## 1.4 Projetos Locais

O CQEBA (Centro Qualifica EBA – Formação Profissional) tem a missão de responder com eficácia ao défice de qualificação/certificação, criando instrumentos que potenciam a formação/aprendizagem ao longo da vida dos adultos, mobilizando-se redes de parcerias no terreno, procurando-se igualmente satisfazer as necessidades empresariais da região. Ao longo do seu funcionamento verifica-se uma evolução crescente ao nível da atuação do CQEBA, em parte como resposta aos desafios e incertezas do contexto pandémico, redefinindo as estratégias em função dos interesses, necessidades e potencialidades dos adultos e do tecido social e económico da região. Através do presente projeto procura-se otimizar a ação do Centro Qualifica, particularmente ao nível dos adultos com muito baixas qualificações. Com efeito, segundo as medidas previstas na Componente 6 - Qualificações e Competências do PRR, os baixos níveis de qualificação que ainda se verificam na população portuguesa constituem-se como um obstáculo ao crescimento da economia do país em consonância com as políticas europeias. Afigura-se essencial promover o reforço ao nível da certificação dos adultos com baixos níveis de qualificação através de processos de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC), CAC's, Cursos EFA (B1, B2 ou B3) e Formações Modulares Certificadas (FMC), conduzindo, desta forma, a processos de aprendizagem ao longo da vida e à (re)construção de projetos de vida com maior relevo ao nível da participação na sociedade. Através do presente projeto, procura-se reforçar e alargar redes de parcerias junto das comunidades locais e regionais, contribuindo para mobilizar adultos de muito baixas qualificações, criando condições à integração em percursos de qualificação, acompanhando, em primeira fila, os processos, de modo a minimizar os riscos de insucesso e desistência e fazendo face ao desafio permanente de elevar os níveis de literacia da população de Portugal e da Europa.

Será reforçada e alargada a rede de parcerias que integra um conjunto diversificado de entidades que têm um campo de ação alargado, no âmbito da população adulta, designadamente Associações de Desenvolvimento Local, Municípios, Bibliotecas, IPSS, Juntas de Freguesia, Entidades de Formação, Escolas, Associações Culturais e Recreativas, Empresas e outros Empregadores, Organizações e Serviços Comunitários, Coletividades, entre outras, com o intuito de promover um trabalho consistente, através da dinamização de atividades e da instrumentalização dos planos de atividades, e dos recursos, ao nível da mobilização de adultos de muita baixa qualificação para percursos de aprendizagem ao longo da vida em sintonia com os interesses dos adultos, com vista à melhoria efetiva das respetivas qualificações. De referir que o projeto é um todo, pelo que os objetivos e as iniciativas inerentes à respetiva dinâmica se encontram intimamente interligados decorrendo ao longo de todo o projeto.

Neste seguimento está prevista a dinamização de distintas atividades;

- Ações de divulgação/informação/sensibilização, integrando o respeito e valorização do saber e das experiências dos indivíduos e da comunidade e a importância da aprendizagem ao longo da vida para construir um projeto de vida enriquecido, reconhecendo igualmente o seu papel na tomada de decisões para promover o pleno exercício do direito de cidadania;
- Dinamização da Campanha “SempreAprender” para a mobilização de adultos de muito baixa qualificação. Estas campanhas têm como objetivo principal sensibilizar os adultos para a importância da aprendizagem e do aumento das competências de literacia, e da respetiva utilidade na vida quotidiana, perspetivando a integração em percursos de educação formal, com vista a uma certificação e à melhoria das qualificações, tendo, também como base os respetivos conhecimentos e experiências como um dos fatores fundamentais para a aquisição de novas aprendizagens;
- Ações de disseminação para dar visibilidade aos resultados alcançados ao nível da qualificação de adultos (por exemplo, através do Centro Qualifica) com recurso a metodologias ativas, tais como testemunhos de adultos que concluíram, com sucesso, os processos de qualificação, designadamente os que iniciaram o processo com muito baixas qualificações. Estas sessões serão desenvolvidas em parceria com os agentes locais, tais como juntas de freguesia, associações de desenvolvimento local, bibliotecas, promovendo a literacia, onde se privilegia a partilha de saberes, experiências e interesses de cada pessoa;
- Oficinas Temáticas, realizadas em conjunto com as entidades parceiras. As oficinas poderão ser dinamizadas por qualquer elemento da comunidade, abertas a qualquer tema proposto (e.g. dança, música, desporto, gastronomia, artes manuais, etc.) e a todos os que pretendam participar, nas quais serão partilhados e valorizados os conhecimentos, as culturas e saberes locais. Procurar-se-á através das oficinas (re)criar espaços, com horários flexíveis, permitindo a conciliação com a vida familiar, social e profissional e, que sejam familiares, não saindo do ambiente que conhecem, que retratem aspetos do dia-a-dia e que também possam representar pontos de partida para novas aprendizagens,

aumentando progressivamente a autoestima e a autoconfiança, podendo mobilizar, desta forma, os adultos com baixas qualificações para o processo de aprendizagem ao longo da vida.

- Oficina dos contos tradicionais e ida ao Cinema/Teatro, em parceria com as Bibliotecas Municipais; Realização da caminhada “À descoberta dos saberes da região” com almoço convívio, em parceria com as Associações Culturais, Desportivas e Recreativas da região e Juntas de Freguesia;

- Ateliers “Partilha (Interger)ações”, em parceria com os Agrupamentos e a Escola Profissional Beira Agueira, promovendo a partilha de experiências e os diferentes conhecimentos entre os jovens e adultos, com vista ao desenvolvimento de projetos associativos, conduzindo ao desenvolvimento local e a uma participação mais ativa dos adultos e jovens na dinâmica local. Procurar-se-á atribuir importância aos saberes de todos contribuindo para a valorização da APL;

- Dinâmicas de grupo, incluindo jogos tradicionais, em parceria com as Associações de Desenvolvimento Local e CLDS, integrando adultos de muito baixas qualificações;

- Criação de espaços designados “O teu parceiro digital” para empréstimo gratuito de recursos digitais, tais como computadores portáteis, auscultadores com microfone, webcams, tablets, smartphones; cabos; carregadores; routers/pens para acesso à internet, entre outros. Estes espaços serão criados na sede do Centro Qualifica da EBA em regime de itinerância, nas Juntas de Freguesia da região, prevendo-se a presença de um colaborador do Projeto Local, duas vezes por semana, para apoio ao nível da aquisição e do alargamento de competências digitais. Mais se refere que o acesso a estes espaços implica a inscrição do adulto no Centro Qualifica e respetiva integração no Projeto Local Promotor de Qualificação.

As presentes ações serão coordenadas pelo Centro Qualifica EBA e desenvolvidas em parceria com as entidades supracitadas, as quais disponibilizarão também os espaços e recursos humanos necessários, dada a proximidade, em todas as dimensões, com os adultos de muito baixa qualificação, decorrendo em horários estruturados e localizações estratégicas (e.g. nas empresas onde desenvolvem a sua atividade, nos eventos dinamizados pelas associações culturais e recreativas, nas bibliotecas, nas sedes das juntas de freguesia, nos CLDS, etc.), com base na possibilidade de todos conseguirem conciliar a vida pessoal, familiar e profissional, permitindo, assim, uma mobilização mais eficaz do público-alvo.

## 1.5 Planos curriculares

### CURSOS PROFISSIONAIS – NÍVEL IV

#### TÉCNICO (A) DE COZINHA PASTELARIA 2023/2026, 2022/2025, 2021/2024

Portaria nº 1319/2006 de 23 de novembro com alterações do decreto-lei nº 55 de 6 de julho de 2018

Componentes de Formação	Cidadania e Desenvolvimento (f)	Sócio - Cultural	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
				1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	Total
			Português	133	107	80	320
			Língua Estrangeira I- Inglês	100	72	48	220
			Área de Integração	76	72	72	220
			Tecnologias de Informação e Comunicação	50	50	0	100
			Educação Física	52	51	37	140
		Científica	Economia	75	72	53	200
			Matemática	63	63	74	200
			Psicologia	45	55	0	100
		Técnica	Tecnologia Alimentar	25	50	0	75
			Gestão e Controlo	100	75	50	225
			Língua estrangeira II- Francês	50	0	0	50
			Serviços de Cozinha Pastelaria	225	250	375	850
			Formação em contexto de Trabalho	140	210	280	630
			Educação Moral e Religiosa (g)	30	30	30	90
			<b>TOTAL HORAS ANO / CURSO</b>	<b>1134</b>	<b>1127</b>	<b>1069</b>	<b>3330</b>

f) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.

g) A disciplina de Educação Moral e Religiosa é de frequência facultativa.

## TÉCNICO (A) DE RESTAURANTE BAR 2023/2026, 2022/2025, 2021/2024

Portaria nº1319/2006 de 23 de novembro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho.

Componentes de Formação	Cidadania e Desenvolvimento (f)	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
			1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	Total
			Sócio - Cultural	Português	133	107
Língua Estrangeira I- Inglês	100	72		48	220	
Área de Integração	76	72		72	220	
Tecnologias da Informação e Comunicação	50	50		0	100	
Educação Física	52	51		37	140	
Científica	Economia	75	72	53	200	
	Matemática	63	63	74	200	
	Psicologia	45	55	0	100	
Técnica	Tecnologia Alimentar	50	50	0	100	
	Gestão e Controlo	25	50	50	125	
	Língua Estrangeira II- Francês	50	0	0	50	
	Serviços de Restaurante - Bar	225	250	400	875	
	Formação em contexto de Trabalho	140	210	280	630	
Educação Moral e Religiosa (g)		30	30	30	90	
<b>TOTAL HORAS ANO / CURSO</b>		<b>1084</b>	<b>1102</b>	<b>1094</b>	<b>3280</b>	

f) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.

g) A disciplina de Educação Moral e Religiosa é de frequência facultativa.



## TÉCNICO (A) AUXILIAR DE SAÚDE 2023/2026, 2022/2025, 2021/2024

Portaria nº1041/2010 de 7 de outubro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho.

Componentes de Formação	Cidadania e Desenvolvimento (f)	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
			1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	Total
			Sócio - Cultural	Português	133	107
Língua Estrangeira I	100	72		48	220	
Área de Integração	76	72		72	220	
Tecnologias de Informação e Comunicação	50	50		0	100	
Educação Física	52	51		37	140	
Científica	Matemática	99	102	0	200	
	Física e Química	53	46	51	150	
	Biologia	60	54	36	150	
Técnica	Saúde	100	125	125	350	
	Gestão e Organização dos Serviços e Cuidados de Saúde	50	75	75	200	
	Comunicação e Relações Interpessoais	75	50	50	175	
	Higiene, Segurança e Cuidados Gerais	100	150	200	450	
	Formação em Contexto de Trabalho	140	210	280	630	
Educação Moral e Religiosa (g)		30	30	30	90	
<b>TOTAL HORAS ANO / CURSO</b>		<b>1088</b>	<b>1164</b>	<b>1053</b>	<b>3305</b>	

f) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.

g) A disciplina de Educação Moral e Religiosa é de frequência facultativa.

## TÉCNICO DE GESTÃO E PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS 2023/2026, 2022/2025, 2021/2024

Portaria nº916/2005 de 26 de setembro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho.

	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL				
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	Total	
<b>Componentes de Formação</b>	<b>Sócio - Cultural</b>	Português	133	107	80	320
		Língua Estrangeira I	100	72	48	220
		Área de Integração	76	72	72	220
		Tecnologias de Informação e Comunicação	50	50	0	100
		Educação Física	52	51	37	140
	<b>Científica</b>	Matemática	99	102	99	300
		Física e Química	63	74	63	200
	<b>Técnica</b>	Sistemas Operativos	51	36	57	144
		Arquitetura de Computadores	72	80	0	152
		Redes de Comunicação	102	60	90	252
Programação e Sistemas de Informação		168	186	278	632	
Formação em Contexto de Trabalho		140	210	280	630	
<b>TOTAL HORAS ANO / CURSO</b>		<b>1106</b>	<b>1100</b>	<b>1104</b>	<b>3130</b>	

- f) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.  
g) A disciplina de Educação Moral e Religiosa é de frequência facultativa.

## TÉCNICO (A) DE TURISMO 2021/2024

Portaria nº1288/2006 de 21 de novembro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho.

Componentes de Formação	Cidadania e Desenvolvimento (f)	Sócio - Cultural	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
				1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	Total
			Português	133	107	80	320
			Língua Estrangeira I	100	72	48	220
			Área de Integração	76	72	72	220
			Tecnologias de Informação e Comunicação	50	50	0	100
			Educação Física	52	51	37	140
		Científica	Geografia	90	55	55	200
			História da Cultura e das Artes	72	62	66	200
			Matemática	64	36	0	100
	Técnica		Comunicar em Espanhol	60	66	54	180
			Turismo - Informação e Animação Turística	141	96	162	399
			Técnicas de Comunicação em Acolhimento Turístico	102	72	66	240
			Operações Técnicas em Empresas Turísticas	144	129	85	358
			Formação em Contexto de Trabalho	140	210	280	630
			Educação Moral e Religiosa (g)	30	30	30	90
			<b>TOTAL HORAS ANO / CURSO</b>	<b>1224</b>	<b>1078</b>	<b>1005</b>	<b>3307</b>

- h) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.  
i) A disciplina de Educação Moral e Religiosa é de frequência facultativa.

## 1.6 Referenciais de Formação

### CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO (A) DE COZINHA PASTELARIA

Saída profissional: Técnico(a) de Cozinha – Pastelaria

Família profissional: Hotelaria e Turismo

Área de educação e formação: 811 – Hotelaria e Restauração

#### *Perfil de desempenho à saída do curso*

O(A). Técnico(a) de Cozinha Pastelaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confeciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

As **atividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha;
- Preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições;
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- Preparar / confecionar fundos, molhos e guarnições;
- Preparar, confecionar e empratrar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais portuguesas quer internacionais;
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Implementar as normas de auto - controlo e HACCP;
- Gerir e controlar os custos de produção;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.

### ***Certificação escolar e profissional***

- Curso do nível secundário de educação.
- Qualificação profissional de nível IV de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria.
- Certificação parcial em Cozinha Tradicional e Regional Portuguesa.
- Certificação parcial em Cozinha Internacional e do Mundo.

## CURSO PROFISSIONAL

### TÉCNICO (A) DE RESTAURANTE-BAR

Saída profissional: Técnico(a) de Restaurante - Bar

Família profissional: hotelaria e turismo

Área de educação e formação: 811 – Hotelaria e Restauração

#### **Perfil de desempenho à saída do curso**

O(A). Técnico(a) de Restaurante Bar é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

**As atividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- Obter informações relativas ao serviço de mesa a efetuar;
- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Efetuar a faturação do serviço prestado;
- Efetuar o serviço de mesa e bar em situações especiais:
  - Estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos clientes e o tipo de serviço a prestar;
  - Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à mesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
  - Atender grupos em serviços de *buffet*, banquetes, cocktails, farewell parties, Portos de Honra, etc.
  - Preparar e executar o serviço de vinhos;



- Preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros.);
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional;
- Implementar normas de autocontrolo e HACCP;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

### ***Certificação escolar e profissional***

- Curso do nível secundário de educação.
- Qualificação profissional de nível IV de Técnico/a de Restaurante/Bar.
- Certificação parcial em Serviço de Restaurante.

## **CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO (A) AUXILIAR DE SAÚDE**

Saída profissional: Técnico(a) Auxiliar de Saúde

Família profissional: Tecnologias de Saúde

Área de educação e formação: 729 – Programas não classificados noutra área de formação

### ***Perfil de desempenho à saída do curso***

O(A). **Técnico(a) Auxiliar de Saúde** é o profissional que, sob a orientação de profissionais de saúde com formação superior, auxilia na prestação de cuidados de saúde aos utentes, na recolha e transporte de amostras biológicas, na limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos, na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços de saúde.

As **atividades fundamentais** a desempenhar por este profissional são:

1. Auxiliar na prestação de cuidados aos utentes, de acordo com orientações do enfermeiro:
  - 1.1. Ajudar o utente nas necessidades de eliminação e nos cuidados de higiene e conforto de acordo com orientações do enfermeiro;
  - 1.2. Auxiliar o enfermeiro na prestação de cuidados de eliminação, nos cuidados de higiene e conforto ao utente e na realização de tratamentos a feridas e úlceras;
  - 1.3. Auxiliar o enfermeiro na prestação de cuidados ao utente que vai fazer, ou fez, uma intervenção cirúrgica;
  - 1.4. Auxiliar nas tarefas de alimentação e hidratação do utente, nomeadamente na preparação de refeições ligeiras ou suplementos alimentares e no acompanhamento durante as refeições;
  - 1.5. Executar tarefas que exijam uma intervenção imediata e simultânea ao alerta do profissional de saúde;
  - 1.6. Auxiliar na transferência, posicionamento e transporte do utente, que necessita de ajuda total ou parcial, de acordo com orientações do profissional de saúde.
2. Auxiliar nos cuidados pós-morte, de acordo com orientações do profissional de saúde.
3. Assegurar a limpeza, higienização e transporte de roupas, espaços, materiais e equipamentos, sob a orientação de profissional de saúde;
  - 3.1. Assegurar a recolha, transporte, triagem e acondicionamento de roupa da unidade do utente, de acordo com normas e ou procedimentos definidos;

- 3.2. Efetuar a limpeza e higienização das instalações/ superfícies da unidade do utente, e de outros espaços específicos, de acordo com normas e ou procedimentos definidos;
  - 3.3. Efetuar a lavagem e desinfeção de material hoteleiro, material clínico e material de apoio clínico em local próprio, de acordo com normas e ou procedimentos definidos;
  - 3.4. Assegurar o armazenamento e conservação adequada de material hoteleiro, material de apoio clínico e clínico de acordo com normas e ou procedimentos definidos;
  - 3.5. Efetuar a lavagem (manual e mecânica) e desinfeção química, em local apropriado, de equipamentos do serviço, de acordo com normas e ou procedimentos definidos;
  - 3.6. Recolher, lavar e acondicionar os materiais e equipamentos utilizados na lavagem e desinfeção, de acordo com normas e ou procedimentos definidos, para posterior recolha de serviço interna ou externa;
  - 3.7. Assegurar a recolha, triagem, transporte e acondicionamento de resíduos hospitalares, garantindo o manuseamento e transporte adequado dos mesmos de acordo com procedimentos definidos.
4. Assegurar atividades de apoio ao funcionamento das diferentes unidades e serviços de saúde:
    - 4.1. Efetuar a manutenção preventiva e reposição de material e equipamentos;
    - 4.2. Efetuar o transporte de informação entre as diferentes unidades e serviços de prestação de cuidados de saúde;
    - 4.3. Encaminhar os contactos telefónicos de acordo com normas e ou procedimentos definidos;
    - 4.4. Encaminhar o utente, familiar e ou cuidador, de acordo com normas e ou procedimentos definidos.
  5. Auxiliar o profissional de saúde na recolha de amostras biológicas e transporte para o serviço adequado, de acordo com normas e ou procedimentos definidos.

### ***Certificação escolar e profissional***

- Curso do nível secundário de educação.
- Qualificação profissional de nível IV.

## CURSO PROFISSIONAL

### TÉCNICO (A) DE GESTÃO E PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

Saída profissional: Técnico (a) de gestão e programação de sistemas informáticos

Família profissional: Informática

Área de educação e formação: 481 — Ciências Informáticas

#### *Perfil de desempenho à saída do curso*

O (A). Técnico(a) de **Gestão e Programação de Sistemas Informáticos** é o profissional qualificado apto a realizar, de forma autónoma ou integrado numa equipa, atividades de conceção, especificação, projeto, implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas informáticos e de tecnologias de processamento e transmissão de dados e informações.

As **atividades principais** a desempenhar por este técnico são:

- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de computadores isolados ou inseridos numa rede local;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de periféricos de computadores ou de uma rede local;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de estruturas e equipamentos de redes locais;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de sistemas operativos de clientes e de servidores;
- Implementar e efetuar a manutenção de políticas de segurança em sistemas informáticos;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de aplicações informáticas;
- Efetuar a análise de sistemas de informação;
- Conceber algoritmos através da divisão dos problemas em componentes;
- Desenvolver, distribuir, instalar e efetuar a manutenção de aplicações informáticas, utilizando ambientes e linguagens de programação procedimentais e visuais;
- Conceber, implementar e efetuar a manutenção de bases de dados;
- Manipular dados retirados de bases de dados;
- Instalar, configurar e efetuar a manutenção de servidores para a Internet;
- Planificar, executar e efetuar a manutenção de páginas e sítios na Internet;

- Desenvolver, instalar e efetuar a manutenção de sistemas de informação baseados nas tecnologias Web.

***Certificação escolar e profissional***

- Curso do nível secundário de educação.
- Qualificação profissional de nível IV.

## CURSO PROFISSIONAL

### TÉCNICO (A) DE TURISMO

Saída profissional: Técnico(a) de turismo

Família profissional: Hotelaria e turismo

Área de educação e formação: 812 - Turismo e lazer

#### ***Perfil de desempenho à saída do curso***

O(A) **técnico(a) de turismo** é o profissional qualificado apto a realizar, de forma autónoma ou integrado numa equipa, serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de receção e acolhimento em estabelecimentos hoteleiros e meios complementares de alojamento turístico.

As **atividades principais** a desempenhar por este técnico são:

- Desenvolver os serviços de informação, organização e animação de eventos em empresas de turismo;
- Prestar informações de carácter turístico sobre o país e sobre o local onde se encontra;
- Organizar e acompanhar programas de animação;
- Organizar eventos, conferências e programas especiais de grupos;
- Proceder ao atendimento e acompanhamento de clientes, identificando as suas necessidades e orientando as suas escolhas;
- Executar serviços em agências de viagens;
- Apresentar, aconselhar e propor ao cliente diversos tipos de produtos turísticos adequados à sua motivação e interesses;
- Transmitir aos clientes toda a informação e documentação relativa ao serviço turístico solicitado;
- Efetuar as reservas, emitir bilhetes e vouchers e outra documentação relevante para as viagens ou serviços a prestar;
- Proceder à venda e faturação dos serviços prestados;
- Organizar processos individuais de clientes, efetuar transferes de chegada e partida, prestar assistência em aeroportos (chegadas e partidas);
- Realizar programas de viagens, conferências, etc.;
- Organizar eventos e programas para grupos especiais;
- Proceder ao acompanhamento de fornecedores de serviços de agências de viagens, tais como operadores turísticos, empresas ou clientes individuais em fase de contratação;
- Organizar o arquivo da agência de viagens.



### ***Certificação escolar e profissional***

- Curso do nível secundário de educação
- Qualificação profissional de nível IV.

## 2. ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO- Ensino Profissional

### 2.1 Calendário Escolar Ano Letivo - 2023/2024 - Cursos Profissionais, nível IV

De 1 a 09 de Setembro - Época Especial para recuperação de módulos/ reuniões de preparação do novo Ano Letivo.		
PERÍODO LETIVO	INÍCIO	FIM
1º PERÍODO	15 setembro	15 dezembro
Interrupções letivas previstas: De 18 dezembro a 02 janeiro - Férias de Natal/ Recuperação de Módulos/ Reuniões de avaliação- 1º momento.		
2º PERÍODO	03 janeiro	22 março
Interrupções letivas previstas: De 12 a 14 fevereiro - Interrupção de Carnaval De 25 de março a 05 de abril - Férias da Páscoa/ Recuperação de Módulos/ Reuniões de avaliação- 2º momento.		
3º PERÍODO	08 abril	31 julho
<b>3º Período; 1º Ano : COZ/REST/TAS/GPSI/TUR - termina a 07/06/2022</b> <b>2º Ano : COZ/REST/TAS/GPSI - termina a 17/05/2022</b> <b>3º Ano : COZ/REST/TAS/GPSI/TUR - termina a 10/05/2022</b>		
<b>ATIVIDADES DE CONCLUSÃO DO ANO LETIVO:</b> <b>De 13 a 24 de maio – Preparação/ Apresentação das Provas de Aptidão Profissional 3º anos.</b> <b>De 11 a 14 de junho - Reuniões de avaliação- 3º momento.</b>		
<b>PERÍODOS DE FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO PREVISTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Curso de Técnico de Cozinha Pastelaria (1º ano)</b> – de 10 de junho a 05 de julho (4 semanas/20 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico de Restaurante Bar (1º ano)</b> – de 10 de junho a 05 de julho (4 semanas/20 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico Auxiliar de Saúde (1º ano)</b> – de 10 de junho a 05 de julho (4 semanas/20 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos (1º ano)</b> - de 10 de junho a 05 de julho (4 semanas/20 dias)</li>   <li>• <b>Curso de Técnico de Cozinha Pastelaria (2º ano)</b> – de 20 de maio a 28 junho (6 semanas/30 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico de Restaurante Bar (2º ano)</b> – de 20 de maio a 28 junho (6 semanas/30 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico Auxiliar de Saúde (2º ano)</b> – de 20 de maio a 28 junho (6 semanas/30 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos (2º ano)</b> - de 20 de maio a 28 junho (6 semanas/30 dias)</li>   <li>• <b>Curso de Técnico de Cozinha Pastelaria (3º ano)</b> – de 27 de maio a 19 julho (8 semanas/40 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico de Restaurante Bar (3º ano)</b> – de 27 de maio a 19 julho (8 semanas/40 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico Auxiliar de Saúde (3º ano)</b> – de 27 de maio a 19 julho (8 semanas/40 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos (2º ano)</b> - de 27 de maio a 19 julho (8 semanas/40 dias)</li> <li>• <b>Curso de Técnico de Turismo (3º ano)</b> – de 27 de maio a 19 julho (8 semanas/40 dias)</li> </ul>		

## 2.2 Distribuição das horas de formação

### ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais -- (NÍVEL IV) -- 1º ANO

Disciplinas (a lecionar em 38 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1134)			TÉCNICO(A) DE COZINHA PASTELARIA				FORMADOR/A
				Horas Semanais			
				1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12	
Cidadania e Desenvolvimento	SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	133	4	4	4	Pedro Simões
		INGLÊS	100	3	3	3	Mailing Rodil
		ÁREA DE INTEGRAÇÃO	76	2	2	3	Filipa Monteiro
		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	2	2	0	Dora ferreira
		EDUCAÇÃO FÍSICA	52	2	2	0	Ricardo Oliveira
	CIENTÍFICA	ECONOMIA	75	2	2	3	José Lourenço
		MATEMÁTICA	63	3	2	0	Daniel Abreu
		PSICOLOGIA	45	1	2	1	Elisabete Neves
	TÉCNICA	TECNOLOGIA ALIMENTAR	25	0	1	2	Nelson Vinagre
		GESTÃO E CONTROLO	100	3	3	3	Pedro Centeno
COMUNICAR EM FRANCÊS		50	2	2	0	Elisabete Neves	
SERVIÇOS DE COZINHA PASTELARIA		225	4	4	6	Nelson Vinagre	
SERVIÇOS DE COZINHA PASTELARIA TEÓRICA			2	2	2	Odete Lopes	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		140	0	0	35		
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>30</b>	<b>31</b>	<b>27</b>		
PERÍODO DE ESTÁGIO			<b>140 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS			<b>1134 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 1º ANO

Disciplinas (a lecionar em 38 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1084)			TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE BAR				FORMADOR/A
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12		
Cidadania e Desenvolvimento	SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	133	4	4	4	Pedro Simões
		INGLÊS	100	3	3	3	Mailing Rodil
		ÁREA DE INTEGRAÇÃO	76	2	2	3	Elisabete Neves
		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	2	2	0	Dora Ferreira
		EDUCAÇÃO FÍSICA	52	2	2	0	Ricardo Oliveira
	CIENTÍFICA	ECONOMIA	75	2	2	3	José Lourenço
		MATEMÁTICA	63	3	2	0	Daniel Abreu
		PSICOLOGIA	45	1	2	1	Elisabete Neves
	TÉCNICA	TECNOLOGIA ALIMENTAR	50	0	2	2	Nelson Vinagre
GESTÃO E CONTROLO		25	2	0	03	Pedro Centeno	
COMUNICAR EM FRANCÊS		50	2	2	0	Elizabeta Caldeira	
SERVIÇOS DE RESTAURANTE BAR		175	5	4	7	Luis Lourenço	
SERVIÇOS DE RESTAURANTE BAR (Mod3)		50	2	1	2	Pedro Centeno	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		140	0	0	35		
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>31</b>	<b>31</b>	<b>28</b>		
PERÍODO DE ESTÁGIO			<b>140 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS			<b>1084 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 1º ANO

Disciplinas (a lecionar em 38 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1088)		TÉCNICO(A) AUXILIAR DE SAÚDE				FORMADOR/A	
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12		
Cidadania e Desenvolvimento	SÓCIO - CULTURAL	PORTUGUÊS	133	4	4	4	Pedro Simões
		INGLÊS	100	3	3	3	Mailing Rodil
		ÁREA DE INTEGRAÇÃO	76	2	2	3	Filipa Monteiro
		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	0	2	3	Dora Ferreira
		EDUCAÇÃO FÍSICA	52	2	2	0	Ricardo Oliveira
	CIENTÍFICA	MATEMÁTICA	99	3	3	3	Daniel Abreu
		FÍSICA E QUÍMICA	53	2	2	0	Júlio Chaves
		BIOLOGIA	60	2	2	1	Olga Abreu
	TÉCNICA	SAÚDE	100	4	2	3	Dolores Lopes
GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E CUIDADOS DE SAÚDE		50	2	2	0	Dolores Lopes	
COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		75	2	2	3	Dolores Lopes	
HIGIENE, SEGURANÇA E CUIDADOS GERAIS		100	3	2	4	Paulo Ferreira	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		140	0	0	35		
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>29</b>	<b>28</b>	<b>27</b>		
PERÍODO DE ESTÁGIO					<b>140 H</b>		
TOTAL HORAS ANUAIS					<b>1088 H</b>		

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 1º ANO

Disciplinas (a lecionar em 38 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1106)			TÉCNICO(A) DE GESTÃO E PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS				FORMADOR/A
				Horas Semanais			
				1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12	
Cidadania e Desenvolvimento	SÓCIO - CULTURAL	PORTUGUÊS	133	4	4	4	Pedro Simões
		INGLÊS	100	3	3	3	Mailing Rodil
		ÁREA DE INTEGRAÇÃO	76	2	2	3	Filipa Monteiro
		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	1	2	2	Dora Ferreira
		EDUCAÇÃO FÍSICA	52	2	2	0	Ricardo Oliveira
	CIENTÍFICA	MATEMÁTICA	99	3	3	3	Daniel Abreu
		FÍSICA E QUÍMICA	63	2	2	2	Júlio Chaves
TÉCNICA	SISTEMAS OPERATIVOS		51	2	2	0	Eduardo Mota
	ARQUITETURA DE COMPUTADORES		72	3	2	1	Dora Ferreira
	REDES DE COMUNICAÇÃO		102	3	3	3	João Simões
	PROGRAMAÇÃO E SISTEMAS DE INFORMAÇÃO		168	5	4	6	Eduardo Mota
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		140	0	0	35	
TOTAL HORAS SEMANAIS				<b>30</b>	<b>29</b>	<b>27</b>	
PERÍODO DE ESTÁGIO			<b>140 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS			<b>1106 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.



## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 2º ANO

Disciplinas (a lecionar em 37 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1127)		TÉCNICO(A) DE COZINHA PASTELARIA				FORMADOR/A	
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 11		
Cidadania e Desenvolvimento	SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	107	3	4	3	Isabel Almeida
		INGLÊS	72	2	2	4	Mailing Rodil
		ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	2	2	4	Elisabete Neves
		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	2	2	0	Dora Ferreira
		EDUCAÇÃO FÍSICA	51	1	2	3	Dino Rodrigues
	CIENTÍFICA	ECONOMIA	72	3	2	2	José Lourenço
		MATEMÁTICA	63	2	2	2	Daniel Abreu
		PSICOLOGIA	55	2	2	1	Elisabete Neves
	TÉCNICA	TECNOLOGIA ALIMENTAR	50	2	2	0	Nelson Vinagre
GESTÃO E CONTROLO		75	3	2	2	Pedro Centeno	
SERVIÇOS DE COZINHA PASTELARIA		250	7	6	7	Nelson Vinagre	
SERVIÇOS DE COZINHA PASTELARIA TEORICA			2	2	2	Odete Lopes	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		210	31	30	30		
TOTAL HORAS SEMANAIS							
PERÍODO DE ESTÁGIO			210 H				
TOTAL HORAS ANUAIS			1127				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 2º ANO

Disciplinas (a lecionar em 37 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1102)			TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE BAR			FORMADOR/A	
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 11		
Cidadania e Desenvolvimento	SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	107	3	3	5	Isabel Almeida
		INGLÊS	72	2	3	2	Mailing Rodil
		ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	2	2	4	Elisabete Neves
		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	2	2	0	Dora Ferreira
		EDUCAÇÃO FÍSICA	51	2	2	0	Dino Rodrigues
	CIENTÍFICA	ECONOMIA	72	3	2	2	José Lourenço
		MATEMÁTICA	63	3	3	5	Filipa Monteiro
		PSICOLOGIA	55	2	2	1	Elisabete Neves
	TÉCNICA	TECNOLOGIA ALIMENTAR	50	1	2	2	Pedro Centeno
GESTÃO E CONTROLO		50	2	2	0	Pedro Centeno	
SERVIÇOS DE RESTAURANTE BAR		250	6	7	12	Luis Lourenço	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		210	0	0	35		
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>33</b>		
PERÍODO DE ESTÁGIO			<b>210 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS			<b>1102 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 2º ANO

Disciplinas (a lecionar em 37 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1164)			TÉCNICO(A) AUXILIAR DE SAÚDE				FORMADOR/A
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 11		
Cidadania e Desenvolvimento	SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	107	3	3	5	Isabel Almeida
		INGLÊS	72	2	3	2	Mailing Rodil
		ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	2	2	4	Elisabete Neves
		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	2	2	0	Dora Ferreira
		EDUCAÇÃO FÍSICA	51	2	2	0	Dino Rodrigues
	CIENTÍFICA	MATEMÁTICA	102	3	3	5	Filipa Monteiro
		FÍSICA E QUÍMICA	46	1	2	2	Júlio Chaves
		BIOLOGIA	54	2	2	1	Olga Abreu
TÉCNICA	SAÚDE	125	4	4	4	Dolores Lopes	
	GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E CUIDADOS DE SAÚDE	75	2	2	2	Dolores Lopes	
	COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	50	1	2	2	Dolores Lopes	
	HIGIENE, SEGURANÇA E CUIDADOS GERAIS	150	6	4	4	Paulo Ferreira	
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	210	0	0	0		
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>30</b>	<b>31</b>	<b>31</b>		
PERÍODO DE ESTÁGIO			<b>210 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS			<b>1164 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 2º ANO

Disciplinas (a lecionar em 37 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1100)		TÉCNICO(A) DE GESTÃO E PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS				FORMADOR/A	
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 11		
SÓCIO - CULTURAL	PORTUGUÊS	107	4	3	3	Isabel Almeida	
	INGLÊS	72	2	3	2	Mailing Rodil	
	ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	2	2	4	Elisabete Neves	
	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	50	2	2	0	Dora Ferreira	
	EDUCAÇÃO FÍSICA	51	2	2	0	Dino Rodrigues	
	CIENTÍFICA	MATEMÁTICA	102	2	4	5	Filipa Monteiro
		FÍSICA E QUÍMICA	74	3	2	2	Julio Chaves
TÉCNICA	SISTEMAS OPERATIVOS	36	2	1	0	João Simões	
	ARQUITETURA DE COMPUTADORES	80	2	3	3	João simões	
	REDES DE COMUNICAÇÃO	60	2	2	2	João Simões	
	PROGRAMAÇÃO E SISTEMAS DE INFORMAÇÃO	186	6	6	6	Eduardo Mota	
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	210	0	0	35		
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>29</b>	<b>30</b>	<b>27</b>		
PERÍODO DE ESTÁGIO		<b>210 H</b>					
TOTAL HORAS ANUAIS		<b>1100 H</b>					

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 3º ANO

Disciplinas (a lecionar em <b>38 semanas</b> ) e horas segundo o <b>Plano Curricular (1069)</b>		TÉCNICO(A) DE COZINHA PASTELARIA				FORMADOR/A	
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12		
SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	80	2	3	3	Isabel Almeida	
	INGLÊS	48	2	2	0	Pedro Simões	
	ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	3	2	2	José Lourenço	
	EDUCAÇÃO FÍSICA	37	2	1	0	Ricardo Oliveira	
	CIENTÍFICA	ECONOMIA	53	1	2	3	José Lourenço
		MATEMÁTICA	74	3	2	3	Filipa Monteiro
TÉCNICA	GESTÃO E CONTROLO	50	2	2	0	Nelson Vinagre	
	SERVIÇOS DE COZINHA PASTELARIA	375	10	10	9	Odete Lopes	
	SERVIÇOS DE COZINHA PASTELARIA-TEÓRICA		2	2	2	Nelson Vinagre	
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	280	0	0	35		
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>29</b>	<b>26</b>	<b>22</b>		
PERÍODO DE ESTÁGIO		<b>280 H</b>					
TOTAL HORAS ANUAIS		<b>1069 H</b>					

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 3º ANO

Disciplinas (a lecionar em <b>38 semanas</b> ) e horas segundo o <b>Plano Curricular (1094)</b>		TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE BAR				FORMADOR/A
			Horas Semanais			
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12	
SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	80	2	3	4	Isabel Almeida
	INGLÊS	48	1	2	2	Pedro Simões
	ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	3	2	2	Filipa Monteiro
	EDUCAÇÃO FÍSICA	37	2	1	0	Ricardo Oliveira
CIENTÍFICA	ECONOMIA	53	2	1	4	José Oliveira
TÉCNICA	GESTÃO E CONTROLO I	50	2	2	0	Nelson Vinagre
	SERVIÇOS DE RESTAURANTE BAR	400	2	2	2	Pedro Centeno
	SERVIÇOS DE RESTAURANTE BAR		12	10	7	Luis Lourenço
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	280	0	0	35	
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>28</b>	<b>28</b>	<b>23</b>	
PERÍODO DE ESTÁGIO		<b>280 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS		<b>1094 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 3º ANO

Disciplinas (a lecionar em <b>38 semanas</b> ) e horas segundo o <b>Plano Curricular (1054)</b>		TÉCNICO(A) AUXILIAR DE SAÚDE				FORMADOR/A
			Horas Semanais			
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12	
SÓCIO - CULTURAL	PORTUGUÊS	80	3	2	4	Isabel Almeida
	INGLÊS	48	2	2	0	Pedro Simões
	ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	3	2	2	Filipa Monteiro
	EDUCAÇÃO FÍSICA	37	2	1	0	Ricardo Oliveira
	FÍSICA E QUÍMICA	51	2	2	0	Júlio Chaves
	BIOLOGIA	36	1	2	0	Olga Abreu
TÉCNICA	SAÚDE	125	4	4	6	Dolores Lopes
	GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E CUIDADOS DE SAÚDE	75	2	3	2	Dolores Lopes
	COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	50	1	2	3	Dolores Lopes
	HIGIENE, SEGURANÇA E CUIDADOS GERAIS	200	5	8	8	Paulo Ferreira
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	280	0	0	35	
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>25</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	
PERÍODO DE ESTÁGIO		<b>280 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS		<b>1054 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 3º ANO

Disciplinas (a lecionar em <b>38 semanas</b> ) e horas segundo o <b>Plano Curricular (1104)</b>		TÉCNICO(A) DE GESTÃO E PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS				FORMADOR/A
			Horas Semanais			
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12	
SÓCIO - CULTURAL	PORTUGUÊS	80	3	2	4	Isabel Almeida
	INGLÊS	48	2	2	0	Pedro Simões
	ÁREA DE INTEGRAÇÃO	72	3	2	2	José Lourenço
	EDUCAÇÃO FÍSICA	37	2	1	0	Ricardo Oliveira
CIENTÍFICA	MATEMÁTICA	99	3	3	5	Filipa Monteiro
	FÍSICA E QUÍMICA	63	2	2	3	Júlio Chaves
TÉCNICA	SISTEMAS OPERATIVOS	57	2	2	2	João Simões
	REDES DE COMUNICAÇÃO	90	2	4	3	João Simões
	PROGRAMAÇÃO E SISTEMAS DE INFORMAÇÃO	278	10	9	8	Eduardo Mota
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	280	0	0	0	
TOTAL HORAS SEMANAIS			<b>29</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	
PERÍODO DE ESTÁGIO		<b>280 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS		<b>1104 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.



## ANO LETIVO 2023-2024 Cursos Profissionais --- (NÍVEL IV) --- 3º ANO

	Disciplinas (a lecionar em 38 semanas) e horas segundo o Plano Curricular (1006)		TÉCNICO(A) DE TURISMO				FORMADOR/A
			Horas Semanais				
			1º Trim. 13	2º Trim. 13	3º Trim. 12		
SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS		80	3	2	4	Isabel Almeida
	INGLÊS		48	1	2	2	Pedro Simões
	ÁREA DE INTEGRAÇÃO		72	4	2		José Lourenço
	EDUCAÇÃO FÍSICA		37	2	1		Ricardo Oliveira
CIENTÍFICA	GEOGRAFIA		55	2	2	1	João Branco
	HISTÓRIA DA CULTURA E DAS ARTES		66	3	2		João Branco
TÉCNICA	COMUNICAR EM ESPANHOL		54	2	2	1	Mailing Rodil
	TURISMO, INFORMAÇÃO E ANIMAÇÃO TURÍSTICA		163	5	6	5	Clara Carvalho
	TECNICAS DE COMUNICAÇÃO EM ACOLHIMENTO TURÍSTICO		66	2	2	3	Pedro Centeno
	OPERAÇÕES TÉCNICAS EM EMPRESAS TURÍSTICAS		85	3	2	5	Clara Carvalho
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		280	27	23	21	
TOTAL HORAS SEMANAIS							
PERÍODO DE ESTÁGIO			<b>280 H</b>				
TOTAL HORAS ANUAIS			<b>1006 H</b>				

- Segundo o Calendário Escolar da Escola Profissional Beira Agueira para o Ano Letivo 2023/2024.

### 3. METAS DAS TURMAS DOS CURSOS PROFISSIONAIS 2023-2024

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS						
OE1 - Promover a inclusão e o desenvolvimento integral dos alunos numa plataforma de igualdade de oportunidades.						
OE2 - Aumentar o posicionamento da escola através do reforço da rede de parceiros e do desenvolvimento de novos projetos.						
PROCESSOS	OBJETIVOS	INDICADOR	DESCRIÇÃO	METAS (a 3 anos)	OE1	OE2
PCH 01	Desenvolver e Assegurar um ensino de Qualidade	Participação/dinamização relevante em/de atividades de desenvolvimento de competências extracurriculares.	Nº de registos nos certificados de curso.	≥1 por aluno	X	X
		Número de Pré inscrições	Percentagem de alunos inscritos em cada ano face ao nº de vagas.	≥100%		X
		Taxa de absentismo dos formandos	Percentagem de faltas por disciplina/módulo.	≤ 10%	X	
		Taxa de abandono escolar	Percentagem de alunos que abandona a Formação em cada ano letivo.	≤ 10%	X	X
		Taxa de sucesso	Percentagem de módulos realizados face aos lecionados	≥85%	x	
		Taxa de retenção	Percentagem de alunos que fica retido.	≤ 20%	x	
		Taxa de transição	Percentagem de alunos que transita.	≥80%	X	
		Taxa de conclusão	Percentagem de alunos que concluem a Formação.	≥75%	X	
		Taxa de participação do pessoal docente e não docente em ações de formação	Percentagem de ações de formação frequentadas ao longo do ano tendo em conta o número de horas de formação obrigatória de acordo com a legislação em vigor..	≥75%	X	X
		Execução do Plano Anual de Atividades.	Percentagem de atividades que não se realizaram de forma injustificada.	≤ 10%	X	X

	Promoção da empregabilidade e inclusão.	Taxa de colocação após conclusão do curso	Percentagem total de formandos empregados e/ou a prosseguir estudos.	≥75%	X	
		Taxa de empregabilidade na área de formação.	Percentagem de alunos empregados a na área de Formação.	≥55%	X	X
		Grau de satisfação dos empregadores	Percentagem de respostas com nível 3 Muito Bom.	≥85%	X	X

#### 4. STAKEHOLDERS

Os stakeholders da escola dividem-se em dois grupos, internos e externos. Nos internos encontramos a tutela, os dirigentes, os trabalhadores docentes, os trabalhadores não docentes e os alunos, etc. Os externos são encarregados de educação, fornecedores, organizações parceiras, ordens e associações profissionais, instituições financeiras, comunicação social, comunidade local, regional, nacional e internacional.

Stakeholders	Tipologia	Responsabilidades	Evidências do envolvimento
Direção Geral da EBA	Interno	Definir as tarefas e responsabilidades dos vários intervenientes no processo de implementação do Sistema de Qualidade EQAVET. Estabelecer as metas e objetivos a atingir a nível geral.	Atas das reuniões.
Direção Pedagógica	Interno	Definir, em articulação com o Conselho Pedagógico, a proposta de objetivos e metas a atingir. Apresentação da proposta à Direção Geral. Dirigir o processo de recolha dos dados. Controlar a execução das diversas etapas.	Atas das reuniões. Relatórios de atividades e balanços dos ciclos de formação.
Conselho Pedagógico	Interno	Definir, em articulação com a Direção Pedagógica, a proposta de objetivos e metas a atingir. Avaliar, em articulação com os órgãos da direção, os resultados obtidos e definir estratégias para melhorar e/ou propor novas metas a atingir.	Atas das reuniões. Respostas aos inquéritos por parte dos alunos.
Alunos	Interno	Responder aos diversos inquéritos aplicados. Participar na avaliação dos resultados da turma. Participar nos Conselhos de turma através dos seus representantes.	Respostas aos inquéritos.
Diretores de turma	Interno	Propor os objetivos e metas para as suas turmas. Avaliar os resultados dos alunos. Definir e implementar estratégias para diminuir o absentismo dos alunos e a recuperação de módulos. Participam na recolha de Informação.	Atas das reuniões.

Professores / formadores	Interno	Propor os objetivos e metas para os seus alunos. Avaliar os resultados dos alunos. Definir e implementar estratégias para diminuir o absentismo dos alunos e a recuperação de módulos. Participam na recolha de Informação.	Atas das reuniões.
Encarregados de Educação	Externo	Participar em reuniões onde são apresentados os objetivos do Projeto Educativo da Escola e o regulamento Interno. Participar nas reuniões de avaliação com o seu representante. Participar no Conselho Consultivo através do seu representante.	Atas de reuniões.
Empresas e ou instituições	Externo	Participar no Conselho Consultivo. Proporcionar a realização de estágios curriculares. Participar na avaliação da qualidade da formação. Avaliar as competências dos trabalhadores diplomados pela EBA.	Atas de reuniões. Celebração de Protocolos. Parecer sobre a oferta formativa da Escola. Resposta a Questionários.
Entidades Intermediárias/acolhimento	Externo	Participam nos processos de mobilidade dos alunos.	Cartas de parceria/protocolos de colaboração e contratos.
Autarquia local	Externo	Participar no Conselho Consultivo Pronunciar-se sobre as necessidades de formação, atendendo ao tecido económico-social e a rede escolar do respetivo território.	Participação nas reuniões. Parecer sobre a Oferta Formativa da Escola.

## 5. PROCEDIMENTOS A TER EM CONTA NO DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES

O Plano Anual de Atividades será divulgado a toda a comunidade educativa através do site da escola.

Na preparação, divulgação, acompanhamento e avaliação de cada atividade há que ter alguns aspetos em consideração, nomeadamente:

1. Apresentar à Direção um pedido de autorização com o orçamento específico de cada atividade com pelo menos, 7 dias de antecedência da sua concretização;
2. Após aprovação do pedido de autorização o responsável pela atividade, deve dar conhecimento à comunidade escolar através de um aviso a afixar na sala de professores e ao Diretor de Curso e Diretor de Turma da(s) turma(s) envolvida(s);

3. No caso de se verificarem deslocações de alunos para o exterior da escola que envolvam transporte, enviar pedido de autorização de saída aos Encarregados de Educação dos alunos;
4. No caso de se registar a ausência de alunos às atividades, deve, o promotor da atividade, comunicar ao professor da disciplina e ao diretor de turma a ausência do(s) aluno(s);
5. Após a realização da atividade, o promotor da atividade deve, no prazo máximo de 8 dias, apresentar à direção pedagógica o relatório da atividade e respetiva avaliação, do organizador e dos alunos;
6. Divulgar os resultados à comunidade escolar, mostrando alguns dos produtos finais na forma de notícia, criada para o efeito, com fotografias e enviando cópia desses materiais ao Gabinete de Marketing através do email [projetos@beira-aguireira.pt](mailto:projetos@beira-aguireira.pt);
7. No caso da não realização de alguma das atividades apresentadas e aprovadas, deve proceder-se à elaboração de relatório justificativo, a entregar 15 dias após a data prevista para a sua realização.

## 6. QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DAS FUNÇÕES PEDAGÓGICAS E/OU TÉCNICAS - ANO LETIVO 2023/2024

NOME	FUNÇÕES PEDAGÓGICAS	HORAS POR SEMANA A ACRESCENTAR ÀS HORAS LETIVAS	FUNÇÕES TÉCNICAS
LUIS LOURENÇO	Direção de Curso RESTAURANTE BAR Direção de turma de TRB 2º	4	-
NELSON VINAGRE	Direção de Curso COZINHA PASTELARIA	2	-
CARLA PEREIRA	-	-	Psicóloga
EDUARDO MOTA	Direção de Curso INFORMÁTICA	2	-
DORA FERREIRA	Direção de Turma GPSI 2º	4	-
DOLORES LOPES	Direção de Turma TAS 2º Direção de Curso SAÚDE	4	-
PEDRO SIMÕES	Direção de Turma TUR/GPSI 3º	2	-
ELIZABETE NEVES	Direção de Turma TAS 1º	2	-
FILIPA MONTEIRO	Direção de Turma TAS/TRB 3º; TCP/GPSI 1º	4	-

ISABEL ALMEIDA	Direção de Turma TCP 2º ; TCP 3º	4	-
CLARA CARVALHO	Direção de Curso TURISMO	2	-
MAILING RODIL	Direção de Turma TRB 1º	4	-
OLGA ABREU	Professora de Educação Especial		-

## 7. APOIO À FORMAÇÃO – GABINETE DE APOIO PSICOSSOCIAL / GAPS

### - ÁREAS de AÇÃO –

Ligado também à Direção Pedagógica, embora não dependente dela, existe o Gabinete de Apoio Psicossocial, dinamizado por um(a) psicólogo(a), que presta os seguintes serviços:

- a) Contribuir, através da sua intervenção especializada, para o desenvolvimento integral dos alunos e para a construção da sua identidade pessoal;
- b) Contribuir para o aprofundamento das escolhas efetuadas e integração dos projetos de futuro, através da mostra das valências dos cursos e a consciencialização para a instrumentalidade da Escola;
- c) Favorecer a ligação Escola-Mundo e trabalho, contribuindo para a transição e integração equilibrada, consciente e realista no mundo do trabalho;
- d) Participar na definição de estratégias e na aplicação de procedimentos de orientação educativa que promovem o acompanhamento do aluno ao longo do seu percurso escolar;
- e) Facultar apoio psicológico e psicopedagógico, promovendo o sucesso escolar e reforçando a cooperação de professores, pais e encarregados de educação em articulação com os recursos da comunidade;
- f) Desenvolver ações de aconselhamento pessoal e vocacional;
- g) Facilitar a promoção do auto e hetero-conhecimento dos alunos, através da partilha de experiências, desenvolvendo o espírito de cooperação, sentido de responsabilidade e capacidade de aprendizagem autónoma. Desenvolver a capacidade de comunicação, organização e tomada de decisão.
- h) Desmistificar estereótipos face à ansiedade. Potenciar estratégias de “coping” dos elementos da comunidade escolar, contribuindo para o reforço de aptidões para lidar com situações problemáticas.
- i) Colaborar no levantamento de necessidades da comunidade educativa com o fim de propor a realização de ações de prevenção e medidas educativas adequadas;
- j) Participação na divulgação e publicitação dos Cursos da Escola;
- k) Participar na análise do percurso dos alunos após a conclusão dos cursos;

- l) Fomentar a cooperação entre a Escola e outras Entidades.
- m) Realização de Entrevistas de Orientação Vocacional
- n) Participação em redes de cooperação/projetos de parcerias a nível local, regional, nacional e internacional;
- o) Desenvolvimento de projetos consistentes e com contornos internacionais, contribuindo assim para a qualidade do Projeto Educativo, para o desenvolvimento do tecido social da região e para o desenvolvimento da dimensão europeia na educação, nomeadamente no âmbito do Projeto Erasmus+.
- p) Detetar e divulgar junto da escola as oportunidades de candidaturas que surgem em termos de programas e projetos apoiados;
- q) Diagnosticar de modo a promover e diversificar a oferta formativa na região para responder às necessidades reais da comunidade, bem como facilitar a inserção dos jovens no mercado de trabalho.

## 8. ATIVIDADES DE ÂMBITO CURRICULAR E DE COMPLEMENTO CURRICULAR



## ATIVIDADES DE ÂMBITO CURRICULAR

(1) Passível de ser registado no certificado individual do/a (s) aluno/a(s) com intervenção relevante no desenvolvimento da atividade ou projeto.

(2) Domínios Obrigatórios: Direitos humanos, Igualdade de género, Interculturalidade, Desenvolvimento Sustentável, Educação Ambiental, Saúde.

Domínios opcionais: Sexualidade, Media, Instituições e participação democrática, Literacia financeira e educação para o consumo, Segurança rodoviária, Risco, Empreendedorismo, Mundo do trabalho, Segurança, Defesa e paz, Bem-estar animal, Voluntariado, Outro a definir.

As atividades aprovadas para integrar o PAA devem contribuir para que a EBA possa atingir os objetivos estratégicos e operacionais apresentados abaixo. Os respetivos objetivos são identificados por números e devem ser registados na grelha de proposta de atividades.

### Objetivo estratégico

- 1- Promover a inclusão e o desenvolvimento integral dos alunos numa plataforma de igualdade de oportunidades.

### Objetivos Operacionais

- 1.1- Aumentar a percentagem de formadores/professores com presença em ações de aperfeiçoamento profissional.
- 1.2- Promover a educação pela cidadania, tendo como principal referência os princípios e valores consagrados na Constituição da República Portuguesa.
- 1.3- Diminuir a taxa de desistências.
- 1.4- Aumentar a taxa de transição.
- 1.5- Aumentar a taxa de conclusão.
- 1.6- Aumentar a percentagem de alunos diplomados empregados na área de formação ou a prosseguir estudos.
- 1.7- Aumentar a percentagem de alunos diplomados empregados na área de formação.
- 1.8- Aumentar a taxa de satisfação dos empregadores e formandos após a conclusão da formação.
- 1.9- Aumentar a percentagem de alunos e empregadores inquiridos sobre as necessidades de formação.
- 1.10- Melhorar a avaliação de alunos e empregadores inquiridos.

Objetivo estratégico 2- Aumentar o posicionamento da escola através do reforço da rede de parceiros e do desenvolvimento de novos projetos.

#### Objetivos Operacionais

- 2.1- Fomentar a participação dos alunos da escola num número cada vez mais significativo de atividades que envolvam a comunidade.
- 2.2- Promover ações conducentes ao desenvolvimento dos alunos, nomeadamente através da participação em concursos internos, projetos nacionais e internacionais, e eventos que concorram para a partilha de experiências e enriquecimento cultural e humano dos alunos;
- 2.3- Promover a inovação e espírito empreendedor, ao longo do Curso e particularmente através do Projeto de Aptidão Profissional;
- 2.4- Dinamizar o site da Escola, com introdução de trabalhos dos alunos, divulgação de eventos, ações e projetos, regulamentos, concursos e quaisquer iniciativas que promovam a Escola e fortaleçam a ligação entre toda a comunidade educativa;
- 2.5- Promover a participação de colaboradores da escola em encontros, conferências, grupos de trabalho e fóruns.
- 2.6- Aumentar o número de candidaturas aprovadas a projetos nacionais e internacionais.
- 2.7- Desenvolver parcerias estratégicas com entidades privadas e públicas, com objetivos concretos de inserção de alunos no mercado de trabalho, divulgação da Escola e conseqüente captação de alunos, desenvolvimento de capacidade de intervenção económica e social.
- 2.8- Proporcionar aos alunos estágios internacionais, que contribuam simultaneamente para o seu desenvolvimento técnico e social.

Data da Realização	Disciplina	Objetivos estratégicos e objetivos operacionais a atingir. Identificar por número.	Objetivos Gerais	Domínios da estratégia de Educação para a Cidadania e Desenvolvimento(1)(2)	Ações a desenvolver	Destinatários	Responsável
Ao longo do ano letivo	Serviços de Restaurante Bar, Cozinha Pastelaria e Turismo	1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6.1.7,1.8, 1.10 2.1, 2.2, 2.4, 2.7	- Demonstrar e aplicar os conhecimentos adquiridos nas aulas.	Mundo do trabalho	Serviços especiais Restaurante Pedagógico	Comunidade local e escolar	Luís Lourenço Nelson Vinagre
	Saúde	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Participar no projeto Eco Escolas	Desenvolvimento Sustentável, Educação Ambiental	De acordo com o projeto, serão dinamizadas várias atividades ao longo do ano alusivas á temática do projeto.	Comunidade local e escolar	Dolores Lopes
	Informática	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Desenvolvimento de um projeto eTwinning intitulado “EBA and ROLL one A”	Interculturalidade Media,	Pretende-se criar um programa de deteção e resolução de um labirinto, ou outro algoritmo em função dos parceiros de trabalho a aplicar ao robot BOT and ROLL One	Comunidade local e escolar	Eduardo Mota
	Serviços de Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6.1.7,1.8, 1.102.1, 2.2, 2.4, 2.7	- Desenvolvimento de um projeto eTwinning sobre “ <a href="#">WORK PLACEMENTS IN VOCATIONAL SCHOOLS</a> ” ( <a href="#">waiters</a> , <a href="#">cooks</a> , <a href="#">mechanics</a> ,	Mundo do trabalho, Desenvolvimento Sustentável,	Promover partilha de experiências sobre o mundo do trabalho na restauração nos diversos países parceiros.	Comunidade local e escolar	Nelson Vinagre Luís Lourenço

			<a href="#">sales assistants, care assistants...)</a>				
Turismo	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Desenvolvimento de um projeto eTwinning intitulado "All Inclusive - in School" (AIIS).	Direitos humanos Interculturalidade	Identificação opções de acessibilidade. Sensibilizar para a inclusão.	Comunidade local e escolar	Clara Carvalho	
Saúde	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Desenvolvimento de um projeto eTwinning entre <a href="#">"M.E.N.T.A.L. - Mindful Empowerment and Nurturing for Total Age-Life Well-being"</a> os parceiros Lituânia, Ucrânia e Portugal. eTwinning - - Aprendizagem entre gerações.	Igualdade de género Interculturalidade Desenvolvimento Sustentável Educação Ambiental Saúde	Fundamentando-se na saúde mental e no Mindfulness criam-se atividades em que se proporcione a aprendizagens e partilha entre gerações.	Disciplinas da área técnica de saúde	Dolores Lopes	
Candidatura Selo nacional de qualidade e Selo Europeu de qualidade de projetos eTwinning	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Preenchimento da candidatura para o Selos de qualidade eTwinning	Interculturalidade (diversidade cultural)	Aumentar o posicionamento da escola através do reforço da rede de parceiros e do desenvolvimento de novos projetos.	Comunidade escolar	Mailing Mendez	
Informática Inglês Espanhol	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Projeto KA220 "G4T-Green Skills for future Tourism." Desenvolvimento de um curso b-Learning dinamizado e	Desenvolvimento Sustentável Educação Ambiental	- De acordo com a formação da união Europeia pretende-se desenvolver um curso na Área do Turismo sustentável.	Comunidade escolar	Mailing Mendez	

Ao longo do ano letivo			construído pelos parceiros do projeto Bulgária, Grécia, Lituânia, Itália e Portugal				
	Serviços de Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- eTwinning “Cuisine in the vocational school” Desenvolvimento de um projeto eTwinning entre os parceiros França, Espanha, Itália, Croácia, Turquia e Portugal	Interculturalidade Saúde Empreendedorismo Mundo do trabalho	Mostrar os conhecimentos adquiridos no curso Técnico de Cozinha e pastelaria, assim como apresentar locais de estagio nacionais e internacionais. Criar um livro de receitas.	Comunidade escolar	Lúis Lourenço Nelson Vinagre
	Turismo Informática	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Projeto KA220 “Together for a Sustainable Europe.” Realizar atividades e mobilidades físicas de forma a contribuir para a partilha de boas práticas, designadamente nas áreas do Turismo Sustentável. Atividades definidas no âmbito do projeto KA229.	Interculturalidade Desenvolvimento Sustentável Empreendedorismo Mundo do trabalho Interdisciplinaridade	Proporcionar o desenvolvimento de competências linguísticas, trabalho em equipa, resolução de problemas, utilização de tecnologia. Melhorar e atualizar a experiência de nossas instituições em cooperação internacional.	Comunidade escolar	Clara Carvalho Pedro Centeno
	Saúde	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Projeto KA 210 “Comparing differences in healthcare in Europe.”	Interculturalidade Saúde Empreendedorismo Mundo do trabalho	Mostrar os conhecimentos adquiridos no curso Técnico Auxiliar de	Alunos de TAS	Dolores Lopes Paulo Ferreira

			Projeto coordenado pela República Checa e dinamizado em parceria com a Irlanda.		Saúde. Comparar prestação de cuidados de saúde nos diferentes países da comunidade europeia.		
	Candidatura Selo europeu das Línguas	1.1, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8	- Preenchimento da candidatura para o Selo Europeu das línguas	Interculturalidade (diversidade cultural)	Aumentar o posicionamento da escola através do reforço da rede de parceiros e do desenvolvimento de novos projetos.	Comunidade escolar	Mailing Mendez
1º período	13 setembro	Ação de formação. “Enriquecer vidas, alargar horizontes.”	1.1,1.2,2.2,2.4	- Disseminar experiências adquiridas no âmbito dos projetos Erasmus+	- Mondo do trabalho Interculturalidade (diversidade cultural)	Professores e formadores	Mailing Méndez
	26 setembro	“Dia Europeu das línguas”	1.2, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	- Promover o conhecimento linguístico e cultural das línguas oficiais de Europa.	- Interculturalidade (diversidade cultural)	Toda a comunidade escolar	Pedro Simões Mailing Méndez Isabel Almeida
	27 setembro	Dia Mundial do Turismo	2.1.; 2.2. ;2.5	- Criar uma dinâmica com toda a escola, como forma de celebrar este dia.	Direitos humanos, Igualdade de género, Interculturalidade	Toda a comunidade escolar	Clara Carvalho

1º período	29 setembro	E.F.	1.2, 1.3, 2.1, 2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer a importância da atividade física para o desenvolvimento integral do indivíduo. Integrar os alunos do 1º ano na escola.</li> <li>- Promover hábitos de vida saudáveis.</li> </ul>	Interculturalidade; Saúde	<p>Desenvolvimento de um conjunto de Atividades de integração dos alunos do 1º ano.</p> <p>Desenvolvimento de um conjunto de Atividades desportivas para comemoração do Dia Europeu do Desporto na Escola</p>	Toda a escola	Ricardo Oliveira Dino Rodrigues
	6 outubro	OTET E TIAT	2.1.; 2.2. ; 2.3	- Notícia sobre a comemoração deste dia – Dia Mundial da Paralisia cerebral	Direitos humanos; media	Notícia escrita pelos alunos do 3º ano de Turismo sobre este dia	Todas as pessoas que vejam as redes sociais da Escola Profissional de Penacova	Clara Carvalho
	9 a 12 outubro	Projetos Erasmus+	1.2, 2.1, 2.2, 2.3	- Job Shadowing.	Interculturalidade, Mundo do trabalho	Compartilhar práticas pedagógicas. Promoção do desenvolvimento profissional.	Stakeholders externos	Mailing Mendez
	10 outubro	Saúde, HSCG, CRI	1.1; 1.2; 2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promover hábitos de vida saudável</li> <li>- Sensibilizar a comunidade escolar para a problemática da Saúde Mental.</li> </ul>	Saúde	Dia Mundial da Saúde Mental	Todas turmas	TAS

1º período	11 a 13 outubro	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2,2.1, 2.2,2.3	- ERASMUSDAYS	Interculturalidade, Desenvolvimento Sustentável, Saúde	<p>Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas experiências vividas no programa ERASMUS.</p> <p>Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formados.</p> <p>Desenvolver a autonomia criativa dos formados através de pesquisa das atividades temáticas.</p>	<p>TRB 1º e 3º</p> <p>TCP 1º 2º 3º</p>	<p>Luís Lourenço</p> <p>Odete Lopes</p> <p>Mailing Méndez</p>
	9 a 13 outubro	Inglês Espanhol Português Francês	1.2, 2.1, 2.2,2.3	<p>- Estimular a capacidade de organização e trabalho em equipa, assim como a criatividade.</p> <p>- Erasmus days</p>	Interculturalidade Media	<p>Participação em vídeo conferências</p> <p>Criação de avatares com vista à proteção de dados</p> <p>Dinamização em sala de aula, de atividades com os alunos que já participaram em Erasmus.</p>	Todas as turmas	<p>Mailing Méndez</p> <p>Pedro Simões</p> <p>Isabel Almeida</p> <p>Elisabeta Caldeira</p>
	16 outubro	Saúde, HSCG, CRI	1.2; 2.1;2.2;2.4	<p>- Promover hábitos de alimentação saudável</p> <p>- Sustentabilidade alimentar</p> <p>- Inclusão e Diversidade alimentar</p>	Interculturalidade, Desenvolvimento Sustentável e Saúde	Dia Mundial da Alimentação	Bombeiros	Dolores Lopes



16 outubro	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2; 2.1;2.2;2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar os conhecimentos adquiridos nas UFCD</li> <li>- Desenvolver as competências dos formandos</li> <li>- Fomentar a autonomia criativa através da realização de atividades temáticas</li> <li>- Promover a utilização das ferramentas digitais.</li> </ul>	<p>Interculturalidade</p> <p>Desenvolvimento Sustentável</p> <p>Educação Ambiental</p> <p>Saúde</p>	Dia da Alimentação saudável	<p>TRB 1º</p> <p>TCP 1º</p>	<p>Luís Lourenço</p> <p>Nelson Vinagre</p>
20 outubro	OTET e TIAT	2.1. ;2.2. ;2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Noticia sobre a comemoração deste dia– Dia Nacional de Paralisia Cerebral</li> </ul>	Direitos humanos; media	Notícia escrita pelos alunos do 3º ano de Turismo sobre este dia	Todas as pessoas que vejam as redes sociais da Escola Profissional de Penacova	Clara Carvalho
28 outubro	Saúde, CRI, HSCG, Inglês	1.2; 2.1;2.2;2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Projeto e-Twinning</li> </ul>	<p>Interculturalidade</p> <p>Saúde</p>	Dia Mundial da Terceira Idade	Lar de idosos SCMPenacova	Dolores Lopes
31 outubro	Inglês Espanhol	1.2; 2.1;2.2;2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer a cultura americana/inglesa/latina.</li> </ul> <p>Dia das Bruxas – Halloween</p>	Interculturalidade (diversidade cultural)	Decorar uma peça de roupa reciclada, por turma, com materiais, também, reciclados;	Todas as turmas	<p>Mailing Méndez</p> <p>Pedro Simões</p>

			<p>“Día de los Muertos”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender vocabulário relacionado com a celebração;</li> <li>- Estimular a capacidade de organização e trabalho em equipa, assim como a criatividade.</li> </ul>		Eleger simbolicamente o vencedor através de voto individual por parte dos alunos, numa caixa disponível para o efeito.		
31 outubro	<p>Restaurante Bar</p> <p>Cozinha Pastelaria</p> <p>Comunicar em Inglês</p>	2.1; 2.2. ;2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas UFCD.</li> <li>- Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formados.</li> <li>- Desenvolver a autonomia criativa dos formados através de pesquisa das atividades temáticas.</li> </ul>	Interculturalidade, Desenvolvimento Sustentável, Educação Ambiental, Saúde	<p>Confecionar pratos e bebidas alusivas ao Halloween</p>	<p>TRB 2º</p> <p>TCP 3º</p>	<p>Luís Lourenço</p> <p>Mailing Méndez</p> <p>Nelson Vinagre</p>
2 e 3 novembro	Saúde, CRI, HSCG,	1.2; 2.1; 2.2; 2.4; 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizar a comunidade local e os alunos, sobre a problemática do Cancro.</li> <li>- Fomentar o espirito do Voluntariado.</li> </ul>	Saúde, Voluntariado	Peditório Nacional a favor da Liga Portuguesa Contra o Cancro	Comunidade	Dolores Lopes

1º período	10 novembro	TIC, PSI	1.2, 2.1,2.2,2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promover o gosto e a curiosidade pela área da programação, design e páginas web.</li> </ul>	Direitos humanos; media	Visita à Critical Software em Coimbra para participação num workshop de design club.	GPSI 1º ano	Dora Ferreira Eduardo Mota
	10 novembro	Restaurante Bar Cozinha Pastelaria e Saúde	1.2, 2.1,2.2,2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas UFCD.</li> <li>- Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formados.</li> <li>- Desenvolver a autonomia criativa dos formados através de pesquisa das atividades temáticas.</li> </ul>	Interculturalidade, Desenvolvimento Sustentável, Educação Ambiental, Saúde	Comemoração do dia Europeu da alimentação saudável através da realização de um workshop para alunos do 1º ciclo do agrupamento de escolas de Penacova.	TRB 3º TCP 3º	Luís Lourenço Odete Lopes Dolores Lopes
	14 novembro	Saúde GOSCS	1.2, 2.1,2.2,2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizar para o risco sísmico;</li> <li>- Informar sobre comportamento a adotar em caso de sismo.</li> </ul>	Desenvolvimento Sustentável, Educação Ambiental, Saúde	Realização do exercício nacional “A Terra treme.”	Comunidade educativa	Dolores Lopes
	15 novembro	A.I.	1.2; 1.3; 1.6; 2.1 ; 2.2 ; 2.4, 2.5, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permitir aos alunos desenvolver competências transversais tendo em consideração a</li> </ul>	Direitos humanos; Igualdade de género; Interculturalidade; Instituições e participação democrática;	Olimpíadas da União Europeia (participação)	Alunos dos 2º e 3º anos	Elisabete Neves José Lourenço

			<p>formação integral dos mesmos;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagir com outros públicos escolares;</li> <li>- Tomar consciência da importância da avaliação externa dos saberes e práticas.</li> </ul>	Defesa e paz			
	14 novembro	Saúde, HSCG, CRI	<p>1.1; 1.2; 2.1;2.2;2.4;2.7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educação sobre como prevenir a diabetes tipo 2 através de mudanças no estilo de vida, como dieta saudável e exercício físico;</li> <li>- Consciencialização sobre a Diabetes, suas causas, sintomas, complicações e formas de prevenção.</li> </ul>	Saúde	Comemoração do “Dia Mundial da Diabetes” através da realização de palestras.	Comunidade escolar	Dolores Lopes
1º período	15 novembro	OTET e TIAT	<p>2.1; 2.2. ;2.5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alertar para a igualdade entre todos.</li> <li>- Saber como comunicar com pessoas com deficiência auditiva.</li> </ul>	<p>Direitos humanos</p> <p>Igualdade de género</p> <p>Interculturalidade</p>	Comemoração do dia 15 de novembro – Dia Nacional da Língua Gestual Portuguesa.	Toda a comunidade escolar	Clara Carvalho

17 novembro	Saúde, HSCG, CRI	1.1; 1.2; 2.1;2.2;2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Educação sobre os riscos associados ao fumo;</li> <li>- Consciencialização sobre doenças pulmonares, suas causas, sintomas, complicações e formas de prevenção.</li> </ul>	Saúde, Educação ambiental	Comemoração do “Dia Mundial do Não Fumador” através da realização de palestras.	Toda a comunidade escolar	Dolores Lopes
24 novembro	Saúde	1.1; 1.2; 2.1;2.2;2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilização dos jovens para a igualdade de género.</li> </ul>	Interculturalidade Direitos humanos Igualdade de género	"Dia internacional pela eliminação da Violência Contra as Mulheres"	Turmas do 1º ano.	CPCJ
novembro	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2; 2.1;2.2;2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas UFCD.</li> <li>- Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formados.</li> <li>- Desenvolver a autonomia criativa dos formados através de pesquisa das atividades temáticas.</li> </ul>	Interculturalidade Direitos humanos Igualdade de género	Partilha de experiências profissionais com um Chefe de cozinha convidado.	TRB 1º 2º TCP 1º 2º	Odete Lopes Luís Lourenço Nelson Vinagre

Data da Realização	Disciplinas	Objetivos estratégicos e objetivos operacionais a atingir. Identificar por número.	Objetivos	Domínios da estratégia de Educação para a Cidadania e Desenvolvimento (1)(2)	Ações a desenvolver	Destinatários	Dinamizadores
2º período	4 janeiro	Saúde, CRI, HSCG	1.1;1.2;2.1;2.2;2.4;2.7	- Consciencialização sobre o cancro; Educação sobre deteção precoce os riscos e a importância da prevenção;	Saúde Direitos Humanos Risco Segurança	Assinalar o “Dia Mundial do Cancro” através da realização de sessões de esclarecimento/informação.	Alunos TAS  Dolores Lopes
	4 janeiro	OTET e TIAT	2.1. ;2.2. ;2.3	- Alertar para a igualdade entre todos.	Direitos humanos Igualdade de género Interculturalidade	No âmbito do dia 4 de janeiro – Dia Mundial do Braille, pretende-se fazer uma atividade com os alunos, tendo como base uma máquina de escrita em braille.	Alunos 3º ano turismo  Clara Carvalho
	6 janeiro	A.I, Psicologia, Espanhol,	1.2; 1.3, 1.6, 2.4	- Compreender o enquadramento histórico-temporal desta festividade; Identificar e partilhar hábitos, costumes e tradições - Sensibilizar para o diálogo inter-religioso.	Interculturalidade (diversidade cultural);  Diálogo inter-religioso	Comemoração do Dia de Reis Elaborar uma pequena exposição, de forma a partilhá-la com a comunidade escolar (local a definir).	Todos os alunos  Elisabete e Mailing

6 de janeiro	Inglês Espanhol	1.2; 1.3, 1.6, 2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comemorar o Dia dos Reis.</li> <li>- Conhecer a cultura espanhola.</li> <li>- Compreender e utilizar vocabulário relacionado com a celebração; Incentivar a criatividade.</li> <li>- Fomentar o trabalho em equipa.</li> </ul>	Interculturalidade	Día de los reyes Gravação de um vídeo com a apresentação desta celebração em espanhol para apresentar nas turmas. Colaboração das Áreas técnicas de Cozinha e Restaurante	Todas as turmas	Mailing Méndez
La fête des Rois	Francês	1.2; 1.3, 1.6, 2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comemorar o Dia dos Reis Francês;</li> <li>- Estimular a curiosidade: pesquisar informação sobre a tradição e a receita;</li> <li>- Preparação da Galette des Rois;</li> <li>- Promover a convivência social.</li> </ul>	Interculturalidade	Apresentação da tradição à comunidade escolar. - Degustação da Galette des Rois.	Turmas cozinha/pastelaria e restaurante/bar	Elizabeta Caldeira
06 janeiro	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2; 1.3,1.6, 2.4, 2.5, 2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas UFCD.</li> </ul>	Interculturalidade	Dia dos Reis	TRB 3º TCP 3º	Luís Lourenço Odete Lopes

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formados.</li> <li>- Desenvolver a autonomia criativa dos formados através de pesquisa das atividades temáticas.</li> </ul>				
1 fevereiro	CFQ, A.I	1.2; 1.3,1.6, 2.4, 2.5, 2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizar para a importância do conhecimento científico;</li> <li>- Desenvolver o espírito crítico-científico</li> </ul>	<p>Desenvolvimento sustentável</p> <p>Educação ambiental</p>	Visita de estudo à ITECONS - Simpósio “Eficiência energética e hídrica do edificado e das comunidades”	Alunos TAS e GPSI	<p>Elisabete Neves</p> <p>Filipa Monteiro</p> <p>Júlio Chaves</p>
2º período	MAT	1.2; 1.3; 1.5; 1.6, 2.2, 2.4. 2.5,2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver nos alunos, de uma forma lúdica, o gosto pelos conteúdos matemáticos, desenvolver o raciocínio e competências matemáticas.</li> </ul>	<p>Igualdade de género</p> <p>Interculturalidade</p>	Olimpíadas da Matemática	Todos os alunos	<p>Filipa Monteiro</p> <p>Carlos Daniel</p>
2º Período	E.F.	1.2, 2.2, 2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promover hábitos de vida saudáveis.</li> </ul>	<p>Interculturalidade</p> <p>Saúde</p>	Torneio Inter Turmas, no Campo do Mocidade F.F, e conjunto de atividades de manhã no mesmo local no âmbito das “Jornadas da Saúde”.	Toda a escola	<p>Ricardo Oliveira</p> <p>Dino Rodrigues</p>



Fevereiro	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2; 1.3, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	- Dar a conhecer em contexto real os conhecimentos adquiridos alongada formação.	Interculturalidade Direitos humanos Igualdade de género	Visita de estudo: Roteiro Gastronómico terras do Sicó.	Técnico de Restaurante e Cozinha Pastelaria	Odete Lopes Luís Lourenço Nelson Vinagre
2º período	MAT e PSI	1.2; 1.3, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	- Desenvolver o espírito crítico e científico; - - Desenvolver o gosto pela - Investigação e a capacidade de raciocínio lógico e abstrato.	Mundo do trabalho Desenvolvimento Sustentável Empregabilidade	Construção de um Gomboc	Alunos de GPSI	Filipa Monteiro Eduardo Mota
6 fevereiro	Sistemas Operativos PSI e TIC	1.2; 1.3, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	- Conhecer os perigos e ameaças da utilização não segura da internet. Alertar os formandos para os perigos da internet	Segurança Risco	Ação de sensibilização Dia Internacional da Internet Segura	Todas as turmas	Dora Ferreira
14 fevereiro	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2; 1.3, 2.1, 2.2, 2.4,	- Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas UFCD. - Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formandos. - Desenvolver a autonomia criativa dos	Interculturalidade Direitos humanos Igualdade de género	Comemoração de efemérides. Dia dos namorados	TRB 2º TCP 2º	Luís Lourenço Nelson Vinagre

1. março	OTET e TIAT	2.1. ;2.2. ;2.3	formados através de pesquisa das atividades temáticas.  - Sensibilizar a comunidade educativa para a problemática da discriminação.	Direitos humanos  Media	Notícia escrita pelos alunos do 3º ano de Turismo sobre Dia da Discriminação zero.	Todas as pessoas que vejam as redes sociais da EPP	Clara Carvalho
2º período	CFQ, MAT, A.I	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5,2.6	- Promover a motivação para o estudo da Física (fenómenos ondulatórios – Som); - Sensibilizar para a importância do conhecimento científico - Reconhecer o mérito da ciência em Portugal - Desenvolver o espírito crítico-científico - Desenvolver o gosto pela investigação.	Mundo do trabalho  Desenvolvimento Sustentável  Educação Ambiental  Segurança, defesa e paz	Visita ao IPN   Câmara Anecoica (ITECONS)	Alunos TAS e GPSI	Filipa Monteiro  Carlos Daniel  Júlio Chaves  Elisabete Neves
março	Saúde, CRI, HSCG	1.1;1.2;2.1;2.2;2.4;2.7	- Promover a relação e cooperação entre a Escola e a comunidade local, com a participação de oradores externos.	Saúde	Jornadas da Saúde	Todas Turmas	TAS

março	Português e Economia	1.2 2.2	- Conhecer aspetos relevantes da história e gastronomia de Penacova	Interculturalidade Educação para o consumo	Realização de “Peddy Paper Histórico e Gastronómico de Penacova” Constituir grupos Definir circuito na vila de Penacova.	Alunos da escola	Isabel Almeida José Lourenço
março	Restaurante Cozinha	1.2; 1.3, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	- Dar a conhecer em contexto real as unidades hoteleiras Empreendedorismo Mundo do trabalho	Interculturalidade Direitos humanos Igualdade de género	Visita de estudo á BTL	Turmas Restauração	Odete Lopes Luís Lourenço Nelson Vinagre
14 março	MAT	1.2; 1.3, 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	- Desenvolver nos alunos, de uma forma lúdica, o gosto pelos conteúdos matemáticos, desenvolver o raciocínio e competências matemáticas. - Levar a matemática para fora da escola de forma a envolver a comunidade.	Igualdade de género Interculturalidade Desenvolvimento Sustentável Educação Ambiental Literacia financeira e educação para o consumo	Dia da Matemática	Todos os alunos	Filipa Monteiro Carlos Daniel
março	Economia e outras	1.2,1.2, 2.2,2.3, 2.5	- Conhecer aspetos importantes a ter em conta na cozinha em termos nutricionais;	Empreendedorismo Educação para o consumo Saúde	Realização de Palestra “Pensar Cozinha e Nutrição” Convidado Externo	Alunos de Cozinha e Restauração e público externo	José Lourenço Nelson Vinagre Luís Lourenço Dolores Lopes

					Elaboração de flyers de divulgação		
	Todas as disciplinas de línguas	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incentivar à criatividade;</li> <li>- Fomentar a diversidade vocabular;</li> <li>- Fomentar a utilização das novas tecnologias da informação para pesquisar, selecionar e tratar informação.</li> </ul>	Interculturalidade Media	Preparar uma notícia a enviar para jornais Apresentar à comunidade escolar os países das disciplinas de línguas que integram o currículo, através da dinamização da Semana das Línguas com atividades lúdicas e associadas a cada área dos cursos profissionais.	Todas as turmas	Mailing Mendez Pedro Simões Elisabeta Caldeira Isabel Almeida
2º Período	CFQ, MAT, A.I	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizar a comunidade escolar para hábitos de consumo e desperdício;</li> <li>- Identificar comportamentos negligentes;</li> <li>- Apresentar estratégias e medidas preventivas para o dia a dia dos cidadãos.</li> </ul>	Literacia financeira e educação para o consumo Empreendedorismo Mundo do trabalho	Visita às Águas de Penacova	Todos os alunos	Elisabete Neves Filipa Monteiro Júlio Chaves Carlos Daniel
2º período	CFQ, A.I	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizar para a importância do conhecimento científico;</li> <li>Desenvolver o espírito crítico-científico</li> </ul>	Desenvolvimento sustentável Educação ambiental	Visita à AEMITEQ - Associação para a inovação tecnológica e Qualidade	Alunos TAS e GPSI	Elisabete Neves Filipa Monteiro Júlio Chaves Carlos Daniel

21 março	Todas as disciplinas de línguas	1.2;2.1;2.2;2.4;2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentar autores de diversas nacionalidades;</li> <li>- Fomentar a utilização das novas tecnologias da informação para pesquisar, selecionar e tratar informação;</li> <li>- Promover a leitura de poesia.</li> </ul>	Interculturalidade Media	Dia Mundial da Poesia Declamação de poemas por alunos e professores	Todas as turmas	Mailing Mendez Pedro Simões Elisabeta Caldeira Isabel Almeida
22 março	Saúde, HSCG, Biologia, CRI	1.1;1.2;2.1;2.2;2.4;2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ECO-Escolas Sustentabilidade hídrica;</li> <li>- Proteção dos ecossistemas aquáticos;</li> <li>- Educação sobre o uso responsável da água, incentivando práticas de conservação e preservação.</li> </ul>	Saúde Educação ambiental	Assinalar o Dia Mundial da Água	Todas turmas	TAS
2º período	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.1;1.2;2.1;2.2;2.4;2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas UFCD.</li> <li>- Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formados.</li> </ul>	Interculturalidade Direitos humanos Igualdade de género	Formação de Primeiros Socorros	TRB 1º TCP 1º,	Luís Lourenço Nelson Vinagre
março	Área de Integração	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar vantagens em participar na vida coletiva.</li> </ul>	Instituições e participação democrática.	Viagem Penacova – Lisboa Assembleia da República – Penacova	Alunos do 2º e 3º	José Lourenço Elisabete Neves

2.º Período	Português	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estimular a sensibilidade literária, cultural e a fruição estética;</li> <li>- Fomentar a literacia literária;</li> <li>- Proporcionar a aprendizagem da linguagem artística.</li> </ul>	Interculturalidade (diversidade cultural)	Espetáculo no convento de Maфра: “Memorial do Convento”.	Turmas de 3º ano	Isabel Almeida Pedro Simões
2º Período	CFQ, MAT, A.I	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizar a comunidade escolar para hábitos de consumo e desperdício;</li> <li>- Identificar comportamentos negligentes;</li> <li>- Apresentar estratégias e medidas preventivas para o dia a dia dos cidadãos.</li> </ul>	<p>Literacia financeira e educação para o consumo;</p> <p>Empreendedorismo, Mundo do trabalho</p>	Visita à ETAR de Penacova	Alunos do 2º ano	<p>Elisabete Neves</p> <p>Filipa Monteiro</p> <p>Júlio Chaves</p> <p>Carlos Daniel</p>
abril	Informática e Cozinha	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer sistema de informação no apoio ao empreendedorismo.</li> </ul>	<p>Literacia financeira e educação para o consumo</p> <p>Empreendedorismo</p> <p>Mundo do trabalho</p>	<p>Realização de Palestra “Sistemas de Informação na Cozinha e Restauração”</p> <p>Convidado Externo</p> <p>Elaboração de Flyers e notícia para jornais.</p>	Alunos de Cozinha Pastelaria, Restaurante Bar e público externo	Cozinha e Informática

abril	Economia	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	- Conhecimento de aspetos práticos da restauração assistindo a workshops.	Empreendedorismo Mundo do trabalho	Deslocação ao Porto, Feira de Cozinha e Restauração.	Alunos 3º ano de Cozinha e Restaurante	José Lourenço
21 abril	Todas as disciplinas de línguas	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	- Fomentar a literacia literária; - Apresentar autores de diversas nacionalidades; - Fomentar a utilização das novas tecnologias da informação para pesquisar, seleccionar e tratar informação.	Interculturalidade Media	Dia Mundial do Livro Solicitar à comunidade escolar a identificação do livro favorito acompanhada de uma justificação, sob a forma de entrevista. Organizar esta informação para publicar nas redes sociais.	Comunidade escolar	Elisabeta Caldeira Isabel Almeida
abril	Economia	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	- Melhorar aspetos no negócio da restauração e empreendedorismo.	Literacia financeira e educação para o consumo Empreendedorismo Mundo do trabalho	Realização de Palestra “Regras e boas Práticas na Restauração” Convidado Externo Elaboração de Flyers e notícia para jornais.	Alunos de Cozinha/Restaurante e público externo	José Lourenço Nelson Vinagre Luís Lourenço
24 abril	OTET e TIAT	2.1. ;2.2. ;2.3	- Alertar para a igualdade entre todos.	Direitos humanos Igualdade de género Interculturalidade	No âmbito do dia 24 abril Dia Mundial do desporto para deficiência visual – pretende-se realizar uma atividade com a ACAPO.	Todos os alunos da EBA	Clara Carvalho

2º período	Restaurante Bar e Cozinha Pastelaria	1.2; 1.3, 1.6, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas UFCD.</li> <li>- Desenvolvimento das capacidades cognitivas dos formados.</li> <li>- Desenvolver a autonomia criativa dos formados através de pesquisa das atividades temáticas.</li> </ul>	<p>Interculturalidade</p> <p>Direitos humanos</p> <p>Igualdade de género</p>	Workshop com várias personalidades e chefes de renome na área da restauração.	<p>TRB</p> <p>TCP</p>	<p>Odete Lopes</p> <p>Luís Lourenço</p> <p>Nelson Vinagre</p>
2º Período	Saúde, CRI, HSCG	1.1;1.2;2.1;2.2; 2.4;2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitar os formandos para reagirem corretamente em momentos de emergência.</li> <li>- Saber utilizar os meios básicos de primeiros socorros.</li> </ul>	<p>Saúde</p> <p>Risco</p> <p>Segurança</p>	Suporte Básico de vida	Todas turmas	<p>Dolores Lopes</p> <p>Paulo Ferreira</p>
26 de abril	OTET E TIAT	2.1.; 2.2.; 2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notícia sobre a comemoração deste dia.</li> </ul>	<p>Direitos humanos</p> <p>Media</p>	<p>Dia Internacional do cão guia</p> <p>Notícia escrita pelos alunos do 3º ano de Turismo sobre este dia</p>	Todas as pessoas que vejam as redes sociais da Escola Profissional de Penacova.	Clara Carvalho



Data da Realização	Disciplinas	Objetivos estratégicos e objetivos operacionais a atingir. Identificar por número.	Objetivos	Domínios da estratégia de Educação para a Cidadania e Desenvolvimento (1)(2)	Ações a desenvolver	Destinatários	Dinamizadores
3º período	05 maio	HSCG, Saúde , CRI	1.1;1.2;2.1;2.2; 2.4	- Sensibilização para a importância da higiene das mãos, dar a conhecer os produtos e técnicas mais indicadas para o fazer de forma correta e também identificar os momentos chave em que ela deve ser efetuada.	Saúde Risco Segurança	Dia Mundial da Higiene das Mãos	Comunidade escolar TAS
	25 maio	Disciplinas de línguas		Apresentar os países do continente africano;  Fomentar a utilização das novas tecnologias da informação para pesquisar, selecionar e tratar informação;  Promover momentos de convivência e relacionamento interpessoal.	Interculturalidade (diversidade cultural)  Media	Dia de África Elaborar documentos de apresentação de países africanos para serem expostos, em local a definir, para a comunidade escolar.	Comunidade escolar  Isabel Almeida Pedro Simões Mailing Méndez

27 de junho	OTET E TIAT	2.1. ;2.2. ;2.3.	<p>Noticia sobre a comemoração deste dia.</p> <p>Dia Internacional do surdo cego.</p>	<p>Direitos humanos</p> <p>Media</p>	<p>Notícia escrita pelos alunos do 3º ano de Turismo sobre este dia</p>	<p>Todas as pessoas que vejam as noticias da Escola profissional de Penacova.</p>	<p>Clara Carvalho</p>
-------------	-------------	------------------	---	--------------------------------------	---	---	-----------------------

## 9. CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO

No âmbito do planeamento curricular ao nível de escola e de turma, e considerando as decisões previstas anteriormente em sede de matriz curricular, no que se refere, à forma de implementação da componente de Cidadania e Desenvolvimento, que se enquadra na estratégia Nacional de Educação para a Cidadania, a escola aprovou a sua estratégia, segundo a qual irá desenvolver os domínios, passíveis de serem registados no certificado individual do/a(s) aluno/a(s) sempre que no desenvolvimento da atividade ou projeto se apresentem relevantes.

A componente de Cidadania e Desenvolvimento é uma área de trabalho transversal, onde se cruzam contributos das diferentes componentes de formação, disciplinas e UFCD com os temas/domínios obrigatórios: Direitos humanos, Igualdade de género, Interculturalidade, Desenvolvimento Sustentável, Educação Ambiental, Saúde e os temas/domínios opcionais: Sexualidade, Media, Instituições e participação democrática, Literacia financeira e educação para o consumo, Segurança rodoviária, Risco, Empreendedorismo, Mundo do trabalho, Segurança, defesa e paz, Bem-estar animal, Voluntariado, outro a definir.

O funcionamento em justaposição com outra/s disciplina/s é a forma que a escola considera selecionar para implementação da componente de Cidadania e Desenvolvimento, sendo que tal componente não se constitui como objeto de avaliação sumativa.

## 10. PROJETO ECO-ESCOLAS

Eco Escolas é um programa internacional do “Foundation for Environmental Education”, desenvolvido em Portugal desde 1996 pela ABAE. Pretende encorajar ações e reconhecer o trabalho de qualidade desenvolvido pela escola, no âmbito da Educação Ambiental para a Sustentabilidade.

O programa é coordenado a nível internacional, nacional, regional e de escola. Esta coordenação multinível permite a confluência para objetivos, metodologias e critérios comuns que respeitam a especificidade de cada escola relativamente aos seus alunos e características do meio envolvente. Para além do apoio dos alunos e professores, o Eco Escolas conta ainda com a parceria do município para o desenvolvimento de algumas das suas atividades. Fornece ainda metodologia, formações, materiais pedagógicos, apoios e enquadramento ao trabalho desenvolvido pela escola.

A coordenação deste projeto está a cargo da professora Dolores Lopes e conta ainda com a colaboração de outros professores e alunos da escola. A professora coordenadora é o ponto focal do Eco Escolas no terreno, sendo da sua responsabilidade a reunião de condições, meios e estratégias para levar a bom termo a implementação da metodologia proposta.

Para receber a bandeira verde, a escola tem de demonstrar ter seguido a metodologia dos 7 passos:

- Conselho Eco Escolas,
- Auditoria Ambiental,
- Plano de Ação,
- Trabalho Curricular,
- Monitorização e Avaliação,
- Envolvimento da Comunidade
- Eco Código.
- 

O Programa Eco Escolas 2023/2024 tem como temas do ano espaços exteriores e ar, continuando a trabalhar os temas-base (água, resíduos e energia) e os temas complementares (agricultura biológica, alterações climáticas e alimentação saudável e sustentável). Iremos participar nos vários desafios e projetos que decorrerão ao longo do ano.

O plano de ação está a ser desenhado e deverá tomar em conta a Agenda de prioridades de ação/intervenção decidida pelo Conselho Eco Escolas. Em paralelo a escola será desafiada a participar em diversos subprojectos que procuram (in) formar e aprofundar e premiar o trabalho no âmbito de temáticas específicas.

Coordenadora do projeto:

Dolores Lopes

Colaboradores/dinamizadores:

Mailing Méndez

Luís Lourenço

Isabel Almeida

Eduardo Mota

Parceiros: Câmara Municipal de Penacova;

Diferentes entidades locais.

## 11. PROJETO ERASMUS+

A aposta na dimensão europeia é uma estratégia diferenciadora do Projeto Educativo, sendo os projetos transnacionais objeto de inclusão obrigatória na filosofia da Escola. Foi elaborado um plano de desenvolvimento estratégico, onde estão definidas diretrizes que envolvem a leitura sobre o estado atual da Escola, no que diz respeito a atividades europeias, perspetivas para o futuro e o diagnóstico das necessidades, aliado à planificação de ações para a satisfação das mesmas.

A Escola é detentora de uma vasta experiência ao nível de projetos transnacionais, na medida em que desenvolve e implementa de forma sistemática projetos que envolvem a mobilidade transnacional de alunos de diversas áreas de formação. Os projetos com contornos transnacionais já fazem parte integrante do Projeto Educativo, afirmando-se como uma das estratégias que maior visibilidade e posicionamento dá à Escola, sendo crucial para a captação de alunos.

Para além da Escola ter promovido a mobilidade de alunos no decurso dos projetos, foram igualmente estabelecidas redes de trabalho com diversas entidades, pelo que recebemos alunos e professores/formadores de escolas da Europa, enquanto entidade intermediária e de acolhimento.

Pretende-se contribuir para o desenvolvimento de qualificações/competências diversificadas dos jovens, quer profissionais quer transversais, capazes de conduzir ao crescimento global e à inserção/ progressão socioprofissional. É necessário orientar os currículos dos cursos para os resultados, aproximando o perfil profissional dos jovens aos interesses das empresas, mediante a aquisição/alargamento das aptidões, proporcionadas pelas experiências adquiridas durante as mobilidades e através da aproximação das Escolas entre si com metodologias diversificadas, assim como o contacto com múltiplas realidades socioculturais/empresarias. Procurar-se-á aumentar a motivação dos alunos, o sucesso escolar, a taxa de conclusão dos cursos e a consciencialização da instrumentalidade da Escola e da formação profissional, combatendo o abandono escolar e a exclusão social, promovendo a igualdade de oportunidades. É premente facilitar a inserção profissional dos diplomados, aumentando a empregabilidade/progressão na carreira, através do aperfeiçoamento de aptidões a todos os níveis e da respetiva transparência e reconhecimento.

Uma das componentes inovadoras do projeto centra-se na planificação de atividades direcionadas para o Staff. Ao assumir-se a internacionalização como estratégia a reforçar, é crucial a participação ativa do pessoal docente/não, docente nas escolas e noutras entidades que desenvolvem atividades de formação, entre outras, nas áreas visadas pelo projeto, facilitando a articulação dos conteúdos da formação e das medidas e regras conjuntas de atuação. É unânime a ideia do investimento na formação de professores/formadores, para

promover a renovação e inovação da prática pedagógica e a modernização da Escola, o que significa, com garantia, continuar a investir nos projetos europeus.

Outra necessidade relaciona-se com a inovação e o reforço da capacidade de gestão da instituição, através do aumento das relações de cooperação internacional. Sendo a evolução da sustentabilidade sistémica uma necessidade, procurar-se-á, por um lado, conhecer como se desenvolve este processo nos outros países, com o intuito de se repensar e otimizar o modelo de gestão organizacional vigente, melhorando os níveis de gestão do risco e flexibilizando cada vez mais a abertura ao exterior, e por outro lado, estabelecer elos de ligação com empresas e outros organismos dos quais resultem atitudes proactivas conducentes ao desenvolvimento de todos os setores.

Uma dificuldade transversal às Escolas Profissionais diz respeito à angariação do público-alvo, pelo que urge aumentar a captação de alunos. Os projetos assumem uma importância fundamental, sendo muito apreciados pelos jovens, que, ao aspirarem realizar um estágio no estrangeiro, matriculam-se na Escola e investem na formação. Impera a necessidade de aumentar o posicionamento da Escola, ao nível local/regional/(inter)nacional, contribuindo para o desenvolvimento do tecido empresarial e dos diversos setores de atividade através da aposta na cooperação europeia e partilha das boas práticas, diferenciando o Projeto Educativo e transformando o Ensino e Formação Profissional numa escolha aliciante aos olhos da sociedade.

## 12. eTwinning

O eTwinning é uma comunidade de escolas da Europa.

Este projeto disponibiliza uma plataforma para que os profissionais da educação (educadores de infância, professores, diretores, bibliotecários) que trabalham em escolas dos países europeus envolvidos, possam comunicar, colaborar, desenvolver projetos e partilhar; em suma, sentir-se, e efetivamente ser, parte da mais estimulante comunidade de aprendizagem na Europa. ETwinning é cofinanciado pelo Erasmus+, um programa Europeu no domínio da Educação, Formação, Juventude e Desporto.

Neste momento encontram-se em desenvolvimento os seguintes projetos:

Área técnica	Designação
Cozinha	<u>WORK PLACEMENTS IN VOCATIONAL SCHOOLS (waiters, cooks, mechanics, sales assistants, care assistants...)</u>
Informática	<u>"EBA and ROLL one A"</u>
Turismo	<u>"All Inclusive - in School" (AIIS).</u>
Saúde	<u>"M.E.N.T.A.L. - Mindful Empowerment and Nurturing for Total Age-Life Well-being"</u>
Restaurante	<u>"A.I – employment"</u>

## **13. KA229 – COOPERAÇÃO E INOVAÇÃO PARA AS BOAS PRÁTICAS**

### **13.1 “Para um Turismo Consciente e Inclusivo na Europa”**

Este projeto conta com uma excelente rede de parcerias: Escolas da Bulgária, Espanha, Grécia, Itália, Lituânia e Portugal (Coordenador).

Com a implementação deste projeto pretende-se contribuir para a partilha de boas práticas, designadamente na área do Turismo Sustentável, protegendo a região e ser uma Eco Escola Internacional.

Toda a comunidade escolar será envolvida, prevendo-se constituir um grupo de 45 alunos em cada escola para integrar de uma forma direta as atividades, participando nas mobilidades 20 alunos de cada escola, com idades entre os 16 e 18 anos, sendo uma parte significativa proveniente de contextos socioculturais/económicos desfavorecidos, aumentando a motivação e a inclusão social.

Destacam-se as seguintes atividades: análise dos hábitos dos turistas, identificando os impactos e formas de viajar que preservam o ambiente e da evolução do turismo; visitas de campo; oficinas de trabalho/pesquisas sobre sustentabilidade ambiental e cultural do turismo; conferências/workshops/visitas com observação da dinâmica dos hotéis/agências/municípios, permitindo-lhes posteriormente simular o próprio negócio, desenvolvendo o espírito empreendedor.

Participam nas mobilidades 10 professores de cada escola. Será construído um Blog e criado o Twinspace do projeto onde serão divulgados as fases e os resultados, o qual poderá ser visitado por todos os interessados.

As experiências e as competências adquiridas serão certificadas e validadas através de certificados e do Documento Europass Mobilidade.

A troca de experiências entre os professores enriquecerá as competências profissionais e o material será produzido/utilizado nas aulas, tendo um impacto positivo nas metodologias do processo ensino-aprendizagem, alargado às outras escolas através da disseminação dos resultados, incentivando-as à participação em projetos no âmbito do Programa Erasmus+.

Para além dos encontros presenciais, privilegia-se a comunicação e o feedback consistente, através do telefone, ferramentas do eTwinning correio eletrónico, skype e facebook.

Prevêm-se, entre outros, os seguintes resultados: boletins temáticos, blog, flyers, vídeos, Guia do Turismo Consciente e Inclusivo e workshops. A médio/longo prazo está previsto, entre outros resultados, a diminuição do abandono escolar e o aumento da motivação para o sucesso, maior procura por parte de novos alunos e o reforço do espírito empreendedor, através da criação dos próprios negócios.

## **14. KA220 - COOPERAÇÃO E INOVAÇÃO PARA AS BOAS PRÁTICAS**

### **14.1. “Green Skills for future Tourism”**

As seis entidades, Itália como coordenadora e Portugal, Polónia, Grécia, Bulgária e Lituânia como parceiras, acreditam que os seus professores e alunos devem ter a oportunidade de melhorar a qualidade e a competitividade do futuro turístico das suas regiões.

Desde o isolamento provocado pela pandemia COVID-19, a crise no setor do turismo evidenciou-se como uma das mais fortes a nível económico e do mercado de trabalho. A pandemia reduziu a atividade turística em cerca de 80%, e 6 milhões de postos de trabalho foram colocados em risco.

A Resolução Europeia de 25/03/2021 sobre turismo sustentável, reconheceu o setor turístico como um setor sobre pressão sem precedentes. No sentido de evitar estas situações é urgente investir/explorar uma vertente mais sustentável do turismo.

### **14.2. “Together for a sustainable Europe”**

Este projeto tem como objetivos principais:

- Aumentar o grau de informação e sensibilização relativamente ao ciclo de produção, desde a matéria prima até ao produto final, sua utilização, reutilização, redução e reciclagem;
- Desenvolver competências para a educação para uma economia circular para reforço de um mundo sustentável;
- Desenvolvimento de um quadro curricular para o ensino secundário sobre economia circular;
- Desenvolver as competências TIC dos participantes para levar a cabo ações de divulgação e disseminação do projeto.

## **15. KA210 - PARCERIAS DE PEQUENA ESCALA**

### **15.1. “(EM) POWER VET”**

O projeto Erasmus+ KA210 “(EM) POWER VET” integra três escolas pertencentes a três países: Portugal (escola coordenadora), Roménia e Turquia e tem a duração de 24 meses. Através do projeto pretende-se fortalecer a rede de colaboração entre parceiros transnacionais, contribuindo para a sustentabilidade da formação e dos setores profissionais. Pretende-se contribuir para o desenvolvimento global dos envolvidos, direta e indiretamente no projeto,



umentando a motivação/sucesso escolar, competências digitais/linguísticas/profissionais e transversais, alargando a responsabilidade social e ambiental e a consciência da identidade europeia.

Ao nível das atividades destacam-se: reuniões de projeto, mobilidades mistas, workshops e seminários, realização de um Curso Internacional de Cozinha, com a duração de 25 horas. Para além dos encontros presenciais, privilegia-se a comunicação e o feedback consistente entre todos os parceiros, através do Twinspace, telefone, correio eletrónico, facebook.

Prevê-se o aumento de competências profissionais/linguísticas/digitais dos participantes. A médio prazo está previsto, entre outros resultados, a diminuição do abandono escolar, o aumento da motivação para o sucesso escolar, da captação de alunos, do posicionamento das escolas, da ligação ao mundo do trabalho e das relações de colaboração. Prevê-se obter resultados tangíveis, tais como, eBook, APP para dispositivos móveis, Website; publicações e materiais multilingues e Curso de Cozinha Internacional.

## **15.2. “Comparing differences in healthcare in Europe”**

O projeto Erasmus+ KA210 “Comparing differences in healthcare in Europe” integra três escolas pertencentes a três países: Republica Checa (escola coordenadora), Portugal e Irlanda e tem a duração de 24 meses.

O principal objetivo do projeto é encontrar, observar e resumir as diferenças nos cuidados aos pacientes, no ensino e na execução de procedimentos de cuidados de saúde.

O segundo objetivo do projeto é ampliar as qualificações e competências dos participantes do projeto em determinadas áreas: Competência do pessoal de enfermagem/prestadores de cuidados de saúde no seu país de origem, seus direitos e obrigações, Cuidados paliativos – restrição de movimentos dos pacientes, eutanásia, cuidados a cadáveres, proteção de informações pessoais e quebra de informação, Comparação da forma como os medicamentos são administrados nas instituições de saúde dos países parceiros.

As diferenças e semelhanças encontradas nas áreas definidas acima, serão resumidas numa brochura que fará parte do currículo das escolas e num material de estudo único que as escolas participantes utilizarão nas aulas de saúde; A brochura também será publicada eletronicamente.

## **16. PLANO DE ATIVIDADES DO G.A.P.S – GABINETE DE APOIO PSICOSSOCIAL**

Ligado também à Direção Pedagógica, embora não dependente dela, existe o Gabinete de Apoio Psicossocial, dinamizado por um(a) psicólogo(a), que presta os seguintes serviços:

- a) Contribuir, através da sua intervenção especializada, para o desenvolvimento integral dos alunos e para a construção da sua identidade pessoal;

- b) Contribuir para o aprofundamento das escolhas efetuadas e integração dos projetos de futuro, através da mostra das valências dos cursos e a consciencialização para a instrumentalidade da Escola;
- c) Favorecer a ligação Escola-Mundo e trabalho, contribuindo para a transição e integração equilibrada, consciente e realista no mundo do trabalho;
- d) Participar na definição de estratégias e na aplicação de procedimentos de orientação educativa que promovem o acompanhamento do aluno ao longo do seu percurso escolar;
- e) Facultar apoio psicológico e psicopedagógico, promovendo o sucesso escolar e reforçando a cooperação de professores, pais e encarregados de educação em articulação com os recursos da comunidade;
- f) Desenvolver ações de aconselhamento pessoal e vocacional;
- g) Facilitar a promoção do auto e hétero conhecimento dos alunos, através da partilha de experiências, desenvolvendo o espírito de cooperação, sentido de responsabilidade e capacidade de aprendizagem autónoma. Desenvolver a capacidade de comunicação, organização e tomada de decisão;
- h) Desmistificar estereótipos face à ansiedade. Potenciar estratégias de “coping” dos elementos da comunidade escolar, contribuindo para o reforço de aptidões para lidar com situações problemáticas;
- i) Colaborar no levantamento de necessidades da comunidade educativa com o fim de propor a realização de ações de prevenção e medidas educativas adequadas;
- j) Participação na divulgação e publicitação dos Cursos da Escola;
- k) Fomentar a cooperação entre a Escola e outras Entidades;

Objetivos	Ações a Desenvolver	Destinatários	Local	Data
- Contribuir para o aprofundamento das escolhas efetuadas e integração dos projetos de futuro.	- Intervenção ao nível individual/grupal	Formandos dos primeiros anos	EBA	Julho de 2024 e ao longo do ano letivo
-Apoio pedagógico com vista a promover o sucesso escolar; -Apoio psicopedagógico.	- Sessões de Métodos de Estudo e Hábitos de Trabalho - Acompanhamento de casos problemáticos	Formandos		Ao longo do ano letivo
- Diagnosticar o problema; - Promover a aprendizagem de estratégias de resolução de problemas; - Contribuir para a satisfação e realização profissionais.	- Apoio psicológico	Formandos		
- Intervir em problemas de comportamento, relacionamento ou desmotivação escolar	- Ações a desenvolver quando solicitadas pelo Diretor de turma ou outro Formador da Turma.	Formandos		
- Contribuir para diversificar as experiências dos formandos no âmbito extracurricular.	-Atividades lúdicas e sessões de Dinâmica de Grupos.	Formandos	EBA	
- Informar acerca das opções possíveis no final do Ensino Profissional, Legislação em vigor e acesso ao Ensino Superior.	-Atendimentos Individuais -Sessões de informação ao nível da turma, quando solicitadas.	Formandos do 3º ano		Ao longo do ano letivo
- Facilitar a aquisição de estratégias passíveis de favorecer a procura de emprego.	- Sessões sobre Técnicas de procura de emprego			No último período

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuir para a prevenção de comportamentos de risco na Adolescência.</li> <li>- Contribuir para a promoção de estilos de vida saudáveis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dinamizar, em conjunto com formandos e formadores, ações /campanhas de prevenção ao nível da toxicodependência e da sexualidade;</li> <li>- Participar no Projeto de Educação para a Saúde.</li> </ul>	Formandos, Encarregados de Educação e Funcionários		A definir
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colaboração na análise do percurso dos formandos após a conclusão dos cursos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recolha de informação através de estudos de caso.</li> <li>- Contactos telefónicos.</li> </ul>	Técnicos Diplomados da EBA	EBA	Ao longo do ano letivo

## 17. PLANO DE ATIVIDADES DO GABINETE DE COMUNICAÇÃO E IMAGEM

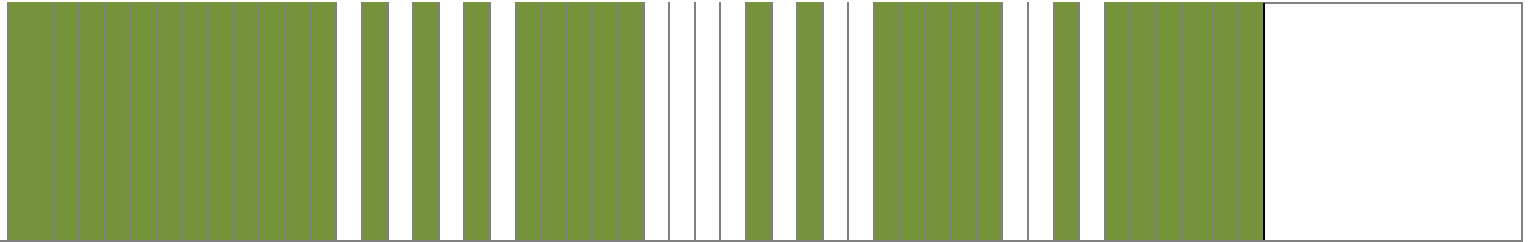
Objetivos	Ações a Desenvolver	Destinatários	Local	Data
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Divulgação E Publicitação dos cursos da Escola Beira Agueira;</li> <li>- Angariação de novos alunos;</li> <li>- Aumentar o posicionamento da EBA na comunidade envolvente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envio de Correspondência para diversas escolas;</li> <li>- Visitas a Instituições;</li> <li>- Participação em sessões de informação e feiras vocacionais.</li> </ul>	Comunidade regional, Comunidade Escolar e stakeholders	EBA e locais a definir	Ao longo do ano letivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colaboração na promoção e qualidade da oferta formativa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colaboração na execução das diversas candidaturas.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participação em redes de cooperação/projetos de parcerias ao nível local, regional, nacional e internacional;</li> <li>- Favorecer a ligação Escola Mundo do trabalho e aumentar os níveis de empregabilidade;</li> <li>- Desenvolvimento de projetos consistentes e com contornos internacionais, contribuindo assim para a qualidade do Projeto Educativo, para o desenvolvimento do tecido social da região e para o desenvolvimento da dimensão europeia na educação, nomeadamente no âmbito do Projeto Erasmus+.</li> <li>- Diagnosticar de modo a promover e diversificar a oferta formativa na região para responder às necessidades reais da comunidade, bem como facilitar a inserção dos jovens no mercado de trabalho.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participação em seminários e sessões de (in)formação.</li> <li>- Participar no processo de articulação de FCT e Estágios Erasmus+ (de alunos a enviar e a receber).</li> <li>- Estabelecimento de contatos com os parceiros dos projetos a desenvolver.</li> <li>- Realização e avaliação de candidaturas a projetos.</li> </ul>			

## 18. CRONOGRAMA DE AÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE - EQAVET

Calendarização (Mês / Quinzena)																									Responsável pela execução			
Descrição	Jul.23		Ago.23		Set.23		Out.23		Nov.23		Dez.23		Jan.24		Fev.24		Mar.24		Abr.24		Mai.24		Jun.24					
	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q	1ª Q	2ª Q				
Análise de indicadores e definição de Objetivos e Metas	█	█	█																							Gerência Direção Geral		
Definição de Ações para concretização dos Objetivos e Metas	█	█	█																							Direção Pedagógica		
Acompanhamento dos Objetivos e Metas									█	█	█		█	█	█		█	█	█		█	█	█		█	█	█	Direção Geral Direção Pedagógica
Identificação de necessidades de Aperfeiçoamento dos colaboradores.			█	█	█																						Gerência Direção Geral Direção Pedagógica	
Elaboração do Plano de Formação para os colaboradores.				█	█	█																					Direção Geral Gerência	
Acompanhamento da execução do Plano de Formação para os colaboradores.												█	█	█							█	█	█		█	█	█	Direção Geral Gerência
Registo de Informação sobre o aproveitamento nos Cursos do triénio 2021-2024.			█	█	█			█	█	█																	Direção Pedagógica	



Coordenação, verificação e análise dos resultados das ações de manutenção e operacionalização do SGQ – EQAVET e comunicação de desvios ou atrasos à Direção / Gerência





## 19. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Sendo o Plano Anual de Atividades, o instrumento que cinge em si as atividades desenvolvidas ao longo de todo o ano letivo, importa, fazer uma reflexão sobre a qualidade do mesmo, o seu grau de execução e o envolvimento dos vários agentes educativos e stakeholders na sua prossecução.

Deverá ser feita uma reflexão global de modo a identificar aspetos menos bem conseguidos, otimizando os recursos disponíveis assim como as estratégias a diferenciar com vista a melhorar a planificação/organização/prossecução das atividades futuras.

A avaliação final do Plano de Atividades deverá ser levada a cabo por uma Comissão de Avaliação constituída pelos diretores de turma e diretores de curso.

Deverão ser recolhidos os dados que permitam avaliar a execução das atividades definidas como prioritárias para o ano letivo 2023/2024.

Com esta avaliação pretende-se obter informação relevante, possibilitadora de reajustamentos em tempo oportuno, de modo a tornar o PAA mais eficiente e eficaz, bem como permitir a otimização das planificações de ações futuras, num processo de desenvolvimento contínuo e sustentável da atividade escolar.

A análise descrita deve resultar, primeiramente, de uma análise dos relatórios de avaliação das atividades elaborados pelos docentes responsáveis pelas mesmas e da análise dos documentos de avaliação de atividade, preenchidos quer pelo dinamizador, quer pelo público-alvo da atividade.

Da presente reflexão não devem ser ausentes convicções e observações de marca mais pessoal que, se espera, construtivas e livres de toda e qualquer subjetividade.

## 20. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apresenta como objetivo primordial cimentar a posição da escola na região, como parceiro privilegiado no desenvolvimento da região, através do conjunto de atividades que propomos desenvolver, quer ao nível interno quer ao nível externo, pelo tipo e qualidade de formação que proporciona, este é e continuará a ser, um dos objetivos que norteia as nossas tomadas de decisão, em todo o processo de ensino-aprendizagem.

Todas as atividades só poderão ser desenvolvidas quando aprovadas pela Direção Geral, embora não sendo um documento fechado, fica em aberto, sempre a possibilidade de integrar novas ações, de adequar e ajustar as já previstas, quer temporalmente quer em conteúdo, se disso houver necessidade.

O Plano de Atividades integra uma dimensão avaliativa, transversal a todas as fases.

A avaliação tem início numa fase embrionária, sendo contínua e aberta ao diagnóstico das necessidades e possíveis reajustamentos e orientações futuras relativas à consecução, aos resultados e produtos e ao impacto esperado, implicando a colaboração de todos os envolvidos.

As linhas de ação de todo o PAA estrutura-se em função do princípio da qualidade da prestação do serviço educativo. Neste sentido, uma preocupação fundamental é a de melhorar o sucesso educativo dos alunos proporcionando-lhes uma formação sólida e abrangente em função dos desafios da sociedade atual. O envolvimento e adesão da escola a uma dinâmica participativa e a satisfação e realização profissional dos que nelas trabalham são também fundamentais.

Para assegurar a continuidade, transparência e visibilidade dos resultados, o Plano Anual de Atividades será divulgado e disseminado para que todos sejam alvo dos benefícios que se pretendem alcançar.

Ao nível do crescimento sustentado procurar-se-á identificar boas práticas ao nível da gestão da organização, bem como da implementação futura de projetos e sustentabilidade dos mesmos.

A concretização bem-sucedida do PAA, assim como os resultados inerentes, serão fruto do empenho crescente de todos os atores envolvidos, ao nível da implementação das iniciativas e projetos desenhados, os respetivos relatórios de atividade revelam-se de extrema importância, na avaliação destas propostas, constituindo-se como uma das linhas de força para, num horizonte renovado, a Escola alcançar com sucesso as metas a que se propõe.

Penacova, outubro de 2023