



Relatório de Balanço Intercalar

1º Período

Escola Profissional de Leiria

2023/2024

Índice

1. Enquadramento _____	2
2. Indicadores em análise _____	3
3. Processos _____	4
PP.01 Planeamento da Formação _____	4
Ind.01.01 – Grau de cumprimento do Plano Anual de Atividades	4
Ind.01.02 – Número de Turmas	11
PP.02 Matrículas de Alunos _____	12
Ind.02.01 – Taxa de pré-inscrições ocorridas em eventos externos de divulgação da oferta formativa	12
Ind. 02.02 - Número de alunos matriculados por turma	12
PP.03 Desenvolvimento do Plano de Formação _____	13
Ind.03.01 - Taxa de módulos em atraso	13
Ind.03.02 - Taxa de abandono escolar	13

1. Enquadramento

Conforme informação disponibilizada pela ANQEP, devem ser efetuados Balanços Intercalares para a verificação não só dos resultados conseguidos com o alinhamento, mas também do que ficou aquém relativamente aos objetivos e às metas definidas no Plano de Ação. Neste contexto, esta é uma ferramenta que permite averiguar em continuidade os vários indicadores, permitindo o ajuste e a aplicação de novos instrumentos, ao longo do ano letivo, de forma a permitir o cumprimento de metas pré-estabelecidas nos vários sectores em análise.

2. Indicadores em análise

A análise dos indicadores tem por base o Monitorização de Processos - Controlo de Indicadores onde é assegurada a monitorização dos indicadores de acordo com a periodicidade definida.

Relativamente ao 1º Período, os indicadores em análise são:

PROCESSO	INDICADOR	FÓRMULA DE CÁLCULO	VALOR DA META	VALOR DO INDICADOR
PP.01 Planeamento da Formação	Ind.01.01 – Grau de cumprimento do plano atual de atividades	$(\text{N}^\circ \text{ atividades realizadas} / \text{N}^\circ \text{ atividades previstas}) * 100$	80%	93%
	Ind.01.02 – Número de turmas	$(\text{N}^\circ \text{ turmas obtidas} / \text{N}^\circ \text{ turmas planeadas}) * 100$	12	12
PP.02 Matrícula de Alunos	Ind.02.01 – Taxa de pré-inscrições ocorridas em eventos externos de divulgação da oferta formativa	$(\text{N}^\circ \text{ pré inscrições eventos externos} / \text{N}^\circ \text{ pré inscrições}) * 100$	5%	0%
	Ind.02.02 – Número de alunos matriculados por turma	$(\text{N}^\circ \text{ de alunos matriculados no } 1^\circ \text{ano/n}^\circ \text{ de turmas existentes no } 1^\circ \text{ ano})$	28	21
PP.03 Desenvolvimento do Plano de Formação	Ind.03.01 – Taxa de módulos em atraso	$(\text{Volume de módulos por concluir} / \text{Volume de módulos lecionados}) * 100$	4%	7,4%
	Ind.03.02 – Taxa de abandono escolar	$(\text{N}^\circ \text{ de desistências} / \text{N}^\circ \text{ total de alunos}) * 100$	7%	3,4%

3. Processos

PP.01 Planeamento da Formação

Ind.01.01 – Grau de cumprimento do Plano Anual de Atividades

O Plano Anual de Atividades (PAA) da Escola Profissional de Leiria é um importante documento de gestão, uma vez que é através dele que são implementadas as atividades que espelham os cinco vetores orientadores da escola: Missão, Visão, Valores, Política de qualidade, Cultura.

Em função das metas inscritas no Projeto Educativo, são definidas linhas orientadoras para cada atividade e adotados os procedimentos necessários à sua concretização.

O PAA apresenta sempre um lote diversificado de atividades, propostas pelas diversas estruturas de coordenação pedagógica. Depois de analisadas essas propostas, identificam-se os meios necessários à sua execução e são plasmadas num documento que é submetido à aprovação do Conselho Pedagógico.

O PAA é um meio por excelência de suporte às aprendizagens, com uma dinâmica própria, possibilitando oportunidades de interação fora do contexto estritamente escolar, nomeadamente quando as atividades são desenvolvidas em colaboração com parceiros locais ou regionais.

O PAA não é um documento fechado, pode, e deve, ser adaptado à medida das necessidades e oportunidades que possam surgir durante o ciclo letivo. Por isso ocasionalmente surgem oportunidades de realização de ações que, não estando planeadas, são consideradas relevantes e por isso executadas.

A meta estabelecida de execução do PAA para o ano letivo de 2023/2024 é \geq a 90%. O cumprimento em dezembro de 2023 é de 93%, o que indica que esta meta foi cumprida e ultrapassada.

Embora não tenham sido realizadas duas atividades previstas, realizaram-se quatro atividades não previstas, permitindo que a taxa de cumprimento em dezembro de 2023 seja de 93%, o que indica que esta meta foi cumprida e ultrapassada.

Atividades Previstas/Realizadas

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
12.Set	Exposição de PAP's	Diretor do Curso de Eletrónica e Telecomunicações	. 1º ano Eletrónica e Telecomunicações . Diretor de curso	Motivar os alunos mostrando os projetos finais dos alunos que terminaram o curso no ano anterior.	S	S
13.Set	Exposição de PAP's	Diretor do Curso de Eletrónica e Telecomunicações	. 2º ano Eletrónica e Telecomunicações . Diretor de curso	Apresentar sugestões ou ideias para eventuais PAP's que possam vir a fazer no final do curso, mostrando os projetos efetuados pelos alunos do ano anterior.	S	S
15.Set	Exposição de PAP's	Diretor do Curso de Eletrónica e Telecomunicações	. 3º ano Eletrónica e Telecomunicações . Diretor de curso	Apresentar sugestões ou ideias para eventuais PAP's que possam vir a fazer no final do curso, mostrando os projetos efetuados pelos alunos do ano anterior.	S	S
2.Out	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	. Presidente da Direção . Diretores de curso . Coordenadora SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	S	S
6.Out	Visita de estudo ao Museu do Vinho de Alcobaça e a um Hotel da Região	Prof. Alberto Vaz	. 3º ano Cozinha/ Pastelaria . 3ºano Restaurante/Bar . Professores da área técnica	Adquirir técnicas de conhecimento na produção e importância dos vinhos na gastronomia e economia local; Potenciar o conhecimento e as técnicas do serviço à carta na restauração.	S	S
9.Out	Realização de um dossiê em modelo digital sobre os direitos humanos com posterior realização de uma palestra sobre os discursos/narrativas de ódio que contará com a presença de um elemento da Amnistia Internacional.	Prof. Teresa Luz	. Turmas do 2º ano . Professora da Área de Integração	Dar a conhecer a Declaração Universal dos Direitos Humanos; Identificar situações de violação dos direitos humanos; Compreender a importância dos direitos humanos como salvaguarda da dignidade e da qualidade de vida do ser humano; Contactar com uma organização internacional promotora dos direitos humanos.	S	S
9.Out	Realização de projetos em grupo sobre a diversidade cultural e interculturalidade, tendo subjacente os atuais movimentos migratórios para o continente europeu e os processos de inclusão	Prof. Teresa Luz	. Turmas do 1º ano . Professoras da Área de Integração . Professores da área de Cozinha	Promover o respeito pela diversidade cultural e pelos valores do respeito, da tolerância e da interajuda; Ampliar os conhecimentos sobre diferentes culturas; Sensibilizar para a inclusão.	S	S

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
13, 20, 27.Out e 3.Nov	Aplicação do serviço à carta de restaurante.	Prof. Adelaide Matias	<ul style="list-style-type: none"> . 3º ano Restaurante/ Bar . Professores da área de Cozinha . Professora de Serviços de Restaurante/Bar 	Potenciar o conhecimento e as técnicas do serviço à carta na restauração.	S	S
13, 20, 27.Out e 3.Nov	Preparação e confeção de serviço à Carta.	Prof. Rita Lopes	<ul style="list-style-type: none"> . 3º ano Cozinha/ Pastelaria . Professores da área de Cozinha . Professora de Serviços de Restaurante/Bar 	Adquirir técnicas e conhecimento no serviço à carta na restauração.	S	S
19.Out	Apresentação e show cooking da marca Ovos Matinados e bebida Fullprotein pelo grupo CAC.	Diretor do Curso de Cozinha/Pastelaria	<ul style="list-style-type: none"> . 3º ano Cozinha/ Pastelaria . 2º ano Restaurante/ Bar . 3º ano Restaurante/ Bar . Professores da área de Cozinha . Professora de Serviços de Restaurante/Bar 	Proporcionar um conhecimento mais vasto sobre os ovos matinados, logística de produção e distribuição	N	S
23 a 27.Out	Elaboração individual de um texto expositivo-argumentativo com enfoque na atualidade da obra do pregador seiscentista (estabelecer paralelismos entre o século XVII e a realidade atual).	Prof. Susana Gaspar	<ul style="list-style-type: none"> . Turmas do 2º ano . Professoras de Português 	<p>Saber estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do sermão (século XVII) e a atualidade);</p> <p>Contactar com autores do património cultural e nacional;</p> <p>Estimular o pensamento crítico;</p> <p>Saber apresentar sobre um determinado assunto um juízo próprio de uma forma clara e organizada.</p>	S	S

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
-	Visita de estudo a empresa do ramo alimentar	Prof. Alberto Vaz	. 1º ano Cozinha/ Pastelaria . Professores da área de Cozinha	Contatar com produtos frescos e transformados; Verificar normas de autocontrolo e higiene de empresas do ramo alimentar.	S	N
23 a 27.Out	Elaboração de uma ementa alusiva à época medieval	Prof. Susana Gaspar	. 1º ano Cozinha/ Pastelaria . Professora de Português	Relacionar conhecimentos adquiridos na área profissional com os alimentos característicos da Idade Média; Saber expressar-se em língua portuguesa de acordo com a intencionalidade comunicativa do discurso.	S	S
6.Nov	Elaboração de um panfleto sobre as regiões turísticas de França	Prof. Lisa Vieira	. 3º ano Restaurante/Bar . Professora de Línguas Estrangeiras	Descrever as principais tradições da região, em francês; Descrever as principais atrações turísticas da região, em francês.	S	S
6.Nov	Palestra sobre a aquisição de hábitos alimentares saudáveis, estabelecendo paralelismo com a qualidade de vida.	Prof. Lucilina Rodrigues	. Turmas do 3º ano . Professoras da Área de Integração . Nutricionista	Tomar consciência dos problemas decorrentes de uma alimentação desadequada.	S	S
6.Nov	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	. Presidente da Direção . Diretores de curso . Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	S	S
8.Nov	Visita de estudo ao Museu Nacional Resistência e Liberdade, em Peniche.	Prof. Teresa Luz	. Turmas do 2º ano . Professoras da Área de Integração	Permitir o contacto com a história portuguesa do Século XX, com especial destaque para o período da ditadura.	S	N
9, 10, 16 e 23.Nov	Sessão sobre saúde mental na adolescência.	Gabinete de Apoio Psicopedagógico	. Turmas do 1º ano . Psicólogo da escola	Sensibilizar os alunos para a saúde mental.	S	S

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
10, 17 e 24.Nov	Preparação e confeção de menus temáticos de degustação harmonizados com vinhos.	Prof. Alberto Vaz	. 3º ano Cozinha/ Pastelaria . Professores da área de Cozinha . Professora de Serviços de Restaurante/Bar	Adquirir técnicas e conhecimentos no serviço de menus de degustação temáticos, com produtos endógenos tradicionais	S	S
10, 17 e 24.Nov	Participação e aplicação de almoços temáticos e de harmonização com vinhos	Prof. Adelaide Matias	. 3º ano Restaurante/Bar . Professores da área de Cozinha . Professora de Serviços de Restaurante/Bar	Dar a conhecer a utilização dos produtos endógenos e produtores de vinho.	S	S
10.Nov	Robótica	Diretor do Curso de Eletrónica e Telecomunicações	. 1º e 2º anos Eletrónica e Telecomunicações . Professores da área técnica . Centimfe	Sessão de sensibilização com demonstração de tecnologias industriais para despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos.	S	S
22 e 23.Nov	Visita de estudo ao Castelo de Leiria e ao Museu de Leiria	Prof. Teresa Luz	. Turmas do 1º ano . Professoras de Área de Integração	Promover um maior conhecimento sobre a história e o património da região de Leiria.	S	S
23.Nov	Participação no evento Lisboa Games Week	Diretor do Curso de Gestão de Equipamentos Informáticos	. Turmas de Gestão de Equipamentos Informáticos . Professores de Informática	Motivar os alunos para a realização de atividades lúdicas relacionadas com as TIC; Motivar os alunos para o desenvolvimento de aplicações; Dar a conhecer as últimas novidades dos sistemas informáticos; Despertar nos alunos o interesse por projetos de robótica/domótica.	S	S
27.Nov	Visita de estudo à Assembleia da República	Prof. Teresa Luz	. Turmas do 2º ano . Professora de Integração	Reforçar os conhecimentos sobre um dos órgãos de soberania do Estado; Realçar a importância do pluralismo político para o funcionamento dos sistemas democráticos e subsequente defesa dos direitos humanos;	N	S

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
27.Nov	Participação na “Incentiv’Arte” – construção de esculturas de material reciclado.	Câmara Municipal de Leiria	. Alunos . Funcionários	Sensibilizar para a redução dos desperdícios e aproveitamento de materiais recicláveis.	S	S
28 e 29.Nov	Sessões sobre Bullying em contexto escolar	Direção	. Direção . Turmas do 2º ano . PSP	Alertar a comunidade escolar para a prevenção deste tipo de comportamentos	N	S
4.Dez	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	. Presidente da Direção . Diretores de curso . Coordenadora do SAIVA	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	S	S
4 a 15.Dez	Preparação de uma ementa francesa no refeitório da EPL e no restaurante “Escola de Sabores”	Prof. Lisa Vieira	. 1º ano Cozinha/ Pastelaria . 1º ano Restaurante/Bar . Professora de Línguas Estrangeiras	Promover a língua francesa, a diversidade cultural e linguística; Identificar os vários tipos de gastronomia no país em francês.	S	S
7 e 15.Dez	Produção de sabão a partir de óleo de fritar usado e doação dos produtos obtidos a associações	Prof. Cindy Oliveira	. 2º ano Mecatrónica . 2º ano Gestão de Equipamentos Informáticos . 2º ano Eletrónica e Telecomunicações . Professora de Física e Química	Aplicar os conceitos Química Orgânica adquiridos teoricamente, em contexto real; Alertar para a importância da adoção de hábitos sustentáveis, no sentido de preservar e reutilizar os nossos recursos e combater o desperdício; Despertar nos alunos o seu lado mais solidário e empático.	S	S
15.Dez	Participação e aplicação de menu de degustação alusivo ao Natal	Prof. Adelaide Matias	. 3º ano Restaurante/ Bar . Professores da área de Cozinha . Professora de Serviços de Restaurante/Bar	Dar a conhecer ementas natalícias.	S	S

Data	Atividade	Proponente(s)	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
15.Dez	Preparação e confeção de menu temático de Natal (Buffet)	Prof. Alberto Vaz Prof. Rita Lopes	. 3º ano Cozinha/ Pastelaria . Professores da área de Cozinha . Professora de Serviços de Restaurante/Bar	Adquirir técnicas e conhecimento na preparação e confeção de pratos típicos de Natal na estrutura e decoração de buffets.	S	S
18 e 19.Dez	Conselhos de turma do final do 1º período.	Presidente da Direção	. Professores . Diretores de turma	Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 1º período, por turma; Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	S	S
20.Dez	Entrega das avaliações do 1º período	Diretores de Turma	. Diretores de turma . Encarregados de educação	Entregar as avaliações aos encarregados de educação; Dar informações sobre o percurso do educando.	S	S
21.Dez	Atelier de Culinária para Jovens	Presidente da Direção	. Professoras de Serviços de Cozinha . Público em geral		N	S

Ind.01.02 – Número de Turmas

Para o ano letivo 2023/2024, definiu-se uma oferta formativa, para o nível 4 de qualificação, correspondente a 4 turmas de cursos profissionais, conforme tabela seguinte:

TURMAS A INICIAR	2023/2024
Técnico de Restauração – Variante Cozinha/Pastelaria	1
Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos	1
Técnico de Manutenção Industrial – Variante de Mecatrónica	1
Técnico de Restauração – Variante Restaurante/Bar	1/2
Técnico de Eletrónica/Telecomunicações	1/2
Total de turmas	4

Foram aprovadas todas as candidaturas, tendo o ano letivo iniciado com as 4 turmas programadas.

PP.02 Matrículas de Alunos**Ind.02.01 – Taxa de pré-inscrições ocorridas em eventos externos de divulgação da oferta formativa**

Por circunstâncias diversas, sobretudo derivadas de um contexto académico em que o aumento da oferta de educação profissional tem feito diminuir o número de candidatos, e apesar dos esforços encetados para aumentar esta taxa desde o final das restrições provocadas pela pandemia, ainda não nos foi possível elevar a taxa de pré-inscrições em eventos externos de divulgação da oferta formativa, que continua a ser 0.

Ind. 02.02 - Número de alunos matriculados por turma

A procura foi um pouco inferior à desejada e planeada, fazendo com que o número de candidatos tenha descido, ficando aquém do pretendido.

O número de alunos matriculados é de 84. Apesar disso, foram cumpridas as metas estabelecidas pela ANQEP e pela DGEstE para o número de alunos por turma, conforme pode verificar-se na tabela seguinte referente às turmas do primeiro ano:

Curso	Turma	Nº alunos (início do ano letivo)
Técnico de Restauração – Variante Cozinha/Pastelaria	CZ2326	20
Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos	GE2326	20
Técnico de Manutenção Industrial – Variante de Mecatrónica	MM2326	24
Técnico de Restauração – Variante Restaurante/Bar (1/2 turma)	RBm2326	12
Técnico de Eletrónica/Telecomunicações (1/2 turma)	ETm2326	8
Total de alunos		84

PP.03 Desenvolvimento do Plano de Formação

Ind.03.01 - Taxa de módulos em atraso

A diminuição da taxa de módulos em atraso tem sido uma das maiores preocupações da Escola Profissional de Leiria, pela implicação direta que tem nas taxas de conclusão dos cursos.

A meta estabelecida para este indicador é 4%, uma meta bastante ambiciosa que levou ao reforço de algumas medidas suscetíveis de contribuir para a sua diminuição, nomeadamente: sensibilização dos alunos para os momentos de avaliação, promoção de atividades de reforço da motivação dos alunos para as disciplinas onde há maior incidência de módulos em atraso e redefinição de estratégias de recuperação.

Apesar deste esforço, a taxa de módulos em atraso no primeiro período situa-se nos 7,4%.

Ind.03.02 - Taxa de abandono escolar

A taxa de abandono escolar assume crucial importância nos objetivos estratégicos da escola, sendo considerada de suprema importância em todos os documentos estruturantes.

A meta estabelecida para este ano é 7% e a taxa efetiva de abandono neste período é de 3,8%.

O Grupo Dinamizador da Qualidade

Leiria, 12 de janeiro de 2024