



---

# Relatório de Balanço Intercalar

2º Período

---

Escola Profissional de Leiria

2023/2024

## Índice

1. Indicadores em análise _____	2
PP.01 Planeamento da Formação _____	3
Ind.01.01 – Grau de cumprimento do Plano Anual de Atividades	3
PP.03 Desenvolvimento do Plano de Formação _____	11
Ind.03.01 - Taxa de módulos em atraso	11
Ind.03.02 - Taxa de abandono escolar	11
Ind.03.03 – Taxa de conclusão em modalidades de EFP (indicador 4a-EQAVET)	11
Ind.03.04 – Taxa de colocação no mercado de trabalho (indicador 5a-EQAVET)	11
Ind.03.05 – Taxa de prosseguimento de estudos (indicador 5a-EQAVET)	11
Ind.03.06 – Taxa de diplomados que exerce profissões relacionadas com o curso/AEF (indicador 6a-EQAVET)	12
Ind.03.07 – Taxa de diplomados que exerce profissões não relacionadas com o curso/AEF (indicador 6a-EQAVET)	12
Ind.03.08 – Taxa média de satisfação dos empregadores – diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF (indicador 6b3-EQAVET)	12
Ind.03.09 – Taxa média de satisfação dos empregadores – diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF (indicador 6b3-EQAVET)	12

## 1. Indicadores em análise

PROCESSO	INDICADOR	FÓRMULA DE CÁLCULO	VALOR DA META	VALOR DO INDICADOR	
				2º PERÍODO	ACUMULADO
<b>PP.01</b> Planeamento da Formação	Ind.01.01 – Grau de cumprimento do plano atual de atividades	Nº atividades realizadas / Nº atividades previstas *100	80%	100%	97%
<b>PP.03</b> Desenvolvimento do Plano de Formação (ciclo 2019/2022)	Ind.03.01 – Taxa de módulos em atraso	Volume de módulos por concluir/ Volume de módulos lecionados *100	4%	7,1%	7,3%
	Ind.03.02 – Taxa de abandono escolar	Nº de desistências /Nº total de alunos *100	7%	1,3%	5,1%
	Ind.03.03 – Taxa de conclusão em modalidades de EFP (indicador 4a-EQAVET)	Nº de alunos diplomados/Nº total de alunos*100	82%	82%	-
	Ind.03.04 – Taxa de colocação no mercado de trabalho (indicador 5a-EQAVET)	Nº de alunos no mercado de trabalho/Nº de alunos diplomados*100	64%	64,7%	-
	Ind.03.05 – Taxa de prosseguimento de estudos (indicador 5a-EQAVET)	Nº de alunos a prosseguir estudos/Nº de alunos diplomados)*100	30%	28,2%	-
	Ind.03.06 – Taxa de diplomados que exerce profissões relacionadas com o curso/AEF (indicador 6a-EQAVET)	Nº de alunos que exercem profissões relacionadas com o curso-AEF/Nº de alunos no mercado de trabalho*100	45%	42,5%	-
	Ind.03.07 – Taxa de diplomados que exerce profissões não relacionadas com o curso/AEF (indicador 6a-EQAVET)	Nº de alunos que exercem profissões não relacionadas com o curso-AEF/Nº de alunos no mercado de trabalho*100	35,9%	57,5%	-
	Ind.03.08 – Taxa média de satisfação dos empregadores – diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF (indicador 6b3-EQAVET)	$(b3*3+b4*4) / (b3+b4)$ b3 – nº de diplomados avaliados com 3 b4 – nº de diplomados avaliados com 4	3,7	3,4%	-
	Ind.03.09 – Taxa média de satisfação dos empregadores – diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF (indicador 6b3-EQAVET)	$(b3*3+b4*4) / (b3+b4)$ b3 – nº de diplomados avaliados com 3 b4 – nº de diplomados avaliados com 4	3,6	3,5%	-

## PP.01 Planeamento da Formação

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

#### Atividades previstas/realizadas

Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
4.jan	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica	Prof. Cindy Oliveira	. 1º ano Mecatrónica . Professores da área técnica	Saber determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulos de Metrologia e Ferramentas e equipamentos)	S	S
5.Jan	Visita ao Museu de Leiria e Moinho do Papel	Prof. Teresa Luz	. 1º ano Cozinha/Pastelaria . 1ºano Eletrónica e Telecomunicações . 1º ano Restaurante/Bar . Professora da Área de Integração		N	S
8.Jan	Pesquisa e partilha de informação sobre a adoção de boas práticas ambientais que promovam a sustentabilidade. Visionamento do filme "O nosso planeta", de David Attenborough, com posterior debate.	Prof. Teresa Luz	. Turmas do 1º ano . Professora da Área de Integração	Sensibilizar os alunos para as boas práticas ambientais; Refletir sobre a responsabilidade que cabe a cada cidadão na promoção de um ambiente saudável e sustentável.	S	S
11.Jan	Apresentação dos produtos Monin (Xaropes e Purés de Fruta)	Prof. Adelaide Matias	. Todas de Restaurante/Bar . Professora de Serviços de Restaurante/Bar	Conhecer o processo de produção dos produtos da Monin; Degustar produtos da Monin nas suas variadas vertentes.	S	S

Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
15.Jan	Realização individual, a apresentar em PowerPoint, de um trabalho que explore, através de uma leitura mais atenta das partes da obra “Farsa de Inês Pereira” que relatam uma relação conjugal abusiva, o tema da discriminação de género e da violência doméstica; Pesquisa individual sobre o convento da cidade de Tomar, cenário escolhido para a representação da peça vicentina “Farsa de Inês Pereira”.	Prof. Susana Gaspar	. Turmas do 1º ano . Professoras de Português	Estabelecer paralelismos entre o contexto específico de produção do texto vicentino (século XVI) e a atualidade; Apresentar, sobre um determinado assunto, um juízo próprio de uma forma clara e organizada; Ampliar o repertório cultural dos alunos.	S	S
17.Jan	Visita à Valorlis e à fábrica da Sumol + Compal	Prof. Hélio Cordeiro	. 2º ano Mecatrónica . 2º ano Gestão Equip. Informáticos . 2º Eletrónica e Telecomunicações	Alertar os alunos para a importância da Reciclagem e para o papel fulcral que cada um de nós como indivíduo tem para o futuro do planeta; Entender o processo inerente à produção de alimentos desde a sua colheita até ao supermercado.	S	S
18.Jan	Visita de estudo à fábrica da Mitsubishi e à Barragem de Castelo de Bode	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. João Pimentel	. 2º e 3º anos Mecatrónica . Professores de Práticas Oficiais e Tecnologias e Processos	Visualizar equipamentos e processos de fabrico com tecnologia de topo, de modo a aprofundar conhecimentos adquiridos nas aulas.	S	S
	Preparação de uma ementa inglesa no refeitório da escola e restaurante “Escola de Sabores”	Prof. Lisa Vieira	. 3º ano Cozinha/ Pastelaria . 3º ano Restaurante/ Bar . Professores da área técnica	Promover a língua inglesa e a diversidade cultural e linguística; Identificar os vários tipos de gastronomia.	S	S
	Exoesqueletos	Prof. Mário Carvalho	. 1º e 2º anos Eletrónica e Telecomunicações . Professores da área técnica	Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos, com demonstração de tecnologias industriais	S	S

Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
	Engenharia inversa/Digitalização da indústria	Prof. Mário Carvalho	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Turmas de Eletrónica e Telecomunicações</li> <li>. Professores da área técnica</li> <li>. Centimfe</li> </ul>	Despertar a criatividade empreendedora e empresarial dos alunos, com demonstração de tecnologias industriais	S	S
25.Jan	Apresentação de bebida - Gin	Prof. Adelaide Matias	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Todas de Restaurante/Bar</li> <li>. Professora de Serviços de Restaurante/Bar</li> </ul>	Identificar as várias fases de produção de Gin; Degustar o Gin nas suas variadas vertentes.	S	S
29.Jan	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Presidente da Direção</li> <li>. Diretores de curso</li> <li>. Coordenadora do SAIVA</li> </ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	S	S
1.Fev	Visita a uma empresa com um sistema informático de grandes dimensões	Prof. João Cardoso	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Todas de Gestão de Equipamentos Informáticos</li> <li>. Professores da área técnica</li> </ul>	Reconhecer a importância de um sistema informático numa empresa de grandes dimensões; Observar locais de trabalho que se enquadrem na formação desenvolvida no curso.	S	S
2, 9, 16 e 23.Fev	Almoços Vínicos	Prof. Alberto Vaz Prof. Adelaide Matias Prof. Rita Lopes	<ul style="list-style-type: none"> <li>. 3º ano Cozinha/Pastelaria</li> <li>. 3º ano Restaurante/Bar</li> <li>. Professores de Serviços de Cozinha/Pastelaria</li> <li>. Professora de Serviços de Restaurante/Bar</li> </ul>	Adquirir técnicas e conhecimentos na confeção de cozinha criativa; Aperfeiçoar a conjugação e harmonização da comida com vinhos.	S	S

Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
2, 9, 16 e 23.Fev	Almoços Vínicos	Prof. Alberto Vaz Prof. Adelaide Matias Prof. Rita Lopes	. 3º ano Restaurante/Bar . 3º ano Cozinha/Pastelaria . Professores de Serviços de Cozinha/Pastelaria . Professora de Serviços de Restaurante/Bar	Adquirir conhecimentos e técnicas no serviço de harmonização da gastronomia e vinhos	S	S
5.Fev	Sessão de informação sobre o prosseguimento de estudos, procura ativa de emprego e oferta formativa do Instituto Politécnico de Leiria	Coordenadora do SAIVA	. Turmas do 3º ano . Coordenadora do SAIVA . Técnicos e alunos do IPL	Informar os alunos finalistas sobre as ofertas formativas existentes na região para prosseguimento de estudos; Dar a conhecer a realidade atual do mercado de trabalho; Dotar os alunos de ferramentas que permitam uma procura ativa de emprego.	S	S
5 a 9.Fev	Desenvolver duas aulas de Física ao ar livre.	Prof. Sara Espinha	. 2º ano Mecatrónica . 2º ano Gestão Equip. Informáticos . 2º ano Eletrónica e Telecomunicações . Professora de Física e Química . Professora de Educação Física	Aplicar as leis da Física ao movimento uniforme e acelerado dos alunos; Promover a disputa saudável entre alunos da turma.	S	S
6, 20 e 27.Fev	Visita de estudo à Valorlis	Prof. Arminda Cartas Prof. Lucilina Rodrigues	. Todas do 3º ano . Professoras da Área de Integração	Conhecer o tratamento realizado aos RSU e o seu impacto ambiental.	S	S
7.Fev	Participação no concurso TECLA (Aveiro 2024)	Prof. João Cardoso	. Todas de Gestão Equip. Informáticos . Professores da área técnica	Motivar os alunos para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C; Estimular a criatividade e autonomia dos alunos.	S	S

Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
7.Fev	Palestra sobre a indústria de gelados	Prof. Inês Gaspar	. 1º ano Cozinha/ Pastelaria . 1º ano Restaurante/ Bar . Professora de Tecnologias da Restauração		N	S
8.Fev	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica	Prof. Cindy Oliveira	. 2º ano Mecatrónica . Professores da área técnica	Determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulo - Maquinação I	S	S
19 a 23.Fev	Elaboração individual de um trabalho em PowerPoint sobre o Palácio Nacional de Mafra, assinalando as características barrocas nele presentes Visita ao Palácio Nacional de Mafra para assistir à adaptação dramática baseada no romance saramaguiano "Memorial do Convento	Prof. Sandra Brites	. Todas do 3º ano . Professora de Português	Promover o enriquecimento cultural dos alunos, ao nível das artes, levando-os a contactar com o património edificado português; Contactar com o espaço físico inerente ao romance saramaguiano	S	S
20 e 7.Mar	Visita de estudo à ETAR de Olhalvas	Prof. Teresa Luz Prof. Arminda Cartas	. Todas do 1º ano . Professoras da Área de Integração	Perceber o ciclo de tratamento das águas residuais.	N	S
22.Fev	Trabalho de campo: medir no terreno ao longo do rio, os valores de resistência óhmica. Trabalho de laboratório: Jogos de robótica	Prof. Gonçalo Ceboleiro Prof. João Pimentel	. 3º ano Mecatrónica; . Professores da área técnica	Determinar corretamente as correntes dos interruptores diferenciais (módulos - Gestão da manutenção e Projeto de mecatrónica)	S	S
23.Fev	Participação na final nacional do concurso TECLA - Aveiro 2024	Prof. João Cardoso	. Todas de Gestão Equip. Informáticos . Professores da área técnica	Motivar os alunos para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C; Estimular a criatividade e autonomia dos alunos.	S	S



Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
26.Fev	Conselho Pedagógico	Presidente da Direção	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Presidente da Direção</li> <li>. Diretores de curso</li> <li>. Coordenadora do SAIVA</li> </ul>	Tratar de assuntos de índole pedagógica.	S	S
6.Mar	Participação nos “Jogos da Matemática”	Prof. Carla Lindo Prof. Odete Mateus	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Todas as turmas</li> <li>. Turmas de diversas escolas nacionais</li> <li>. Professoras de Matemática</li> </ul>	Estimular a capacidade de resolução de problemas; Incentivar o gosto pela matemática; Desenvolver o espírito de grupo e cooperação; Descobrir novos talentos.	S	S
	<i>British Quiz</i>	Prof. Lisa Vieira	<ul style="list-style-type: none"> <li>. 3º ano Gestão Equip. Informáticos</li> <li>. 3º ano Mecatrónica</li> <li>. 3º Eletrónica e Telecomunicações</li> <li>. Professora de Inglês</li> </ul>	Desenvolver as comunicações escrita e oral na língua inglesa; Identificar a cultura inglesa.	S	S
	Trabalho de grupo subordinado ao tema” A world at risk/Environmental threats”, a apresentar por vias escrita e oral	Prof. Daniel Pereira	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Turmas do 2º ano</li> <li>. Professor de Inglês</li> </ul>	Fomentar o espírito de pesquisa e o manuseamento das respetivas ferramentas; Desenvolver as comunicações oral e escrita na língua inglesa; Conhecer e partilhar os problemas relacionados com o ambiente e as ameaças inerentes.	S	S
6.Mar	Visita ao Exploratório Ciência Viva (Universidade de Coimbra)	Prof. Cindy Oliveira	<ul style="list-style-type: none"> <li>. 1º ano Eletrónica e Telecomunicações</li> <li>. 1º ano Gestão Equip. Informáticos</li> <li>. 1º ano Mecatrónica</li> <li>. Professora de Física e Química</li> </ul>	Motivar os alunos para a aprendizagem de Física e Química, demonstrando-lhes como estas estão presentes no nosso dia-a-dia	S	S
8.Mar	Palestra sobre a temática “Igualdade de género”, com a presença de um/a orador/a pertencente a uma organização que a promova.	Prof. Teresa Luz	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Turmas do 2º ano</li> <li>. Professora da Área de Integração</li> </ul>	Sensibilizar os alunos para esta temática; Promover a participação cívica dos alunos, de acordo com a visão do Projeto Educativo.	S	S

Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
13 a 17.Mar	Elaboração de uma ementa alusiva à Idade Moderna	Prof. Sandra Brites	. 3º ano Cozinha/ Pastelaria . 3º ano Restaurante/ Bar . Professora de Português	Relacionar conhecimentos adquiridos na área profissional com os alimentos característicos dos séculos XVII e XVIII; Saber expressar-se em língua portuguesa de acordo com a intencionalidade comunicativa do discurso.	S	S
14.Mar	Visita de estudo à Fábrica da Sagres e ao Museu da Eletricidade	Prof. Gonçalo Ceboleiro	. 1º e 2º anos Mecatrónica . Professores da área técnica	Visualizar equipamentos e processos de fabrico com tecnologia de topo, de modo a aprofundarem os conhecimentos adquiridos nas aulas de Práticas Oficiais e Tecnologias e Processos.	S	S
15 a 24.Mar	Participação no Evento Gastronómico promovido pela Rádio Alfa em Valentim/Creteil/França	Câmara Municipal de Leiria	.		N	S
	Apresentação e degustação de cervejas e/ou bebidas destiladas	Prof. Alberto Vaz Prof. Adelaide Matias	. Turmas de Restaurante/Bar . Professora de Serviços de Restaurante/Bar	Adquirir conhecimentos relacionados com a produção de cerveja e/ou bebidas destiladas; Degustar cervejas.	S	S
	Apresentação e degustação de cervejas e ou bebidas destiladas	Prof. Alberto Vaz Prof. Adelaide Matias	. 3º ano Cozinha/ Pastelaria . Professor de Serviços de Cozinha/Pastelaria	Adquirir conhecimentos relacionados com a produção de cerveja e/ou bebidas destiladas; Degustar cervejas.	S	S
	Visita a uma empresa de queijos e empresa de bebidas destiladas na zona Oeste	Prof. Adelaide Matias Prof. Alberto Vaz	. 2º e 3º anos Restaurante/Bar	Conhecer as diversas fases de produção de queijos; Reconhecer a importância dos queijos na gastronomia; Reconhecer a importância dos queijos e bebidas destiladas na economia local	S	S

Data	Atividade	Proponente	Intervenientes	Objetivos	Prevista	Realizada
	Participação no Dia Aberto da Escola do Turismo de Portugal em Coimbra.	Prof. Adelaide Matias Prof. Alberto Vaz	. 3º ano Restaurante/ Bar	Promover o intercâmbio de conhecimentos técnicos com instituições de ensino da área de Restauração e Hotelaria; Possibilitar aos nossos alunos a progressão dos estudos dentro da área a nível superior.	S	S
21 a 23.Mar	Participação na RoboParty 2024 – Guimarães	Prof. Gonçalo Ceboleiro	. 1º ano Gestão Equip. Informáticos . 1º e 2º anos Mecatrónica . Professor de Eletrónica	Proporcionar troca de conhecimentos com os outros participantes; Conhecer a história da Robótica; Aprender os conceitos básicos de um robô móvel; Aprender a montar uma placa eletrónica capaz de controlar um robô; Aprender os comandos básicos de programação de robôs e computadores.	N	S
25 e 26.Mar	Conselhos de turma do final do 2º período.	Presidente da Direção	. Professores . Diretores de turma	Fazer o balanço das atividades desenvolvidas no 2º período, por turma; Proceder à avaliação individual qualitativa e quantitativa.	S	S
27.Mar	Entrega das avaliações do 2º 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
27.Mar	Atelier de Culinária para jovens	Presidente da Direção	. Jovens (12-15 anos) . Professoras de Serviços de Cozinha		N	S

Foram realizadas todas as 36 atividades previstas e realizadas ainda 5 atividades não previstas. A taxa de cumprimento do PA é de 100%.

## **PP.03 Desenvolvimento do Plano de Formação**

### **Ind.03.01 - Taxa de módulos em atraso**

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

As diversas medidas implementadas estão a produzir alguns efeitos e registamos no final do 2º período uma taxa de 7,1%, uma quase impercetível diminuição em relação ao 1º período.

### **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 sua monitorização é sistemática, nomeadamente promovendo um maior contacto com os encarregados de educação e apelando a uma maior participação destes no acompanhamento dos seus educandos e no funcionamento da escola. A meta estabelecida para este ano foi de 7% e a taxa efetiva de abandono no final do 2º período foi de 1,3%, com uma taxa acumulada de 5,1%.

### **Ind.03.03 – Taxa de conclusão em modalidades de EFP (indicador 4a-EQAVET)**

A taxa de conclusão em modalidade de EFP é um dos mais preciosos indicadores de monitorização da qualidade da formação e do cumprimento dos objetivos estratégicos definidos pela EPL. A taxa de conclusão do ciclo de formação 2019/2022 (ciclo objeto da 1ª avaliação) é de 81,7%, ou seja, apenas de 0,3% abaixo da meta estabelecida de 82%.

### **Ind.03.04 – Taxa de colocação no mercado de trabalho (indicador 5a-EQAVET)**

A taxa de colocação dos diplomados no mercado de trabalho é, para o ciclo de formação de 2019/2022, de 64,7%.

### **Ind.03.05 – Taxa de prosseguimento de estudos (indicador 5a-EQAVET)**

A meta estabelecida para a taxa de prosseguimento de estudos é de 30%. O valor para este ciclo de formação é de 28,2%, um pouco abaixo do pretendido.

**Ind.03.06 – Taxa de diplomados que exerce profissões relacionadas com o curso/AEF (indicador 6a-EQAVET)**

Para o ciclo em análise a taxa é de 42,5%, perto da meta estabelecida de 45% e com uma subida muito significativa em relação ao ciclo anterior (2018/2021) que foi de 21,8%.

**Ind.03.07 – Taxa de diplomados que exerce profissões não relacionadas com o curso/AEF (indicador 6a-EQAVET)**

A taxa de diplomados que exerce profissões não relacionadas com o curso/AEF é de 57,5%.

**Ind.03.08 – Taxa média de satisfação dos empregadores – diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF (indicador 6b3-EQAVET)**

A taxa média de satisfação dos empregadores em relação aos diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF é de 3,4. A taxa média de satisfação dos empregadores por competência é de 100%.

**Ind.03.09 – Taxa média de satisfação dos empregadores – diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF (indicador 6b3-EQAVET)**

A taxa média de satisfação dos empregadores em relação aos diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF é de 3,5. A taxa média de satisfação dos empregadores por competência é de 97,8%.

O Grupo Dinamizador da Qualidade

Leiria, 17 de abril de 2024