

ESCOLA PROFISSIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL DE PONTE DE LIMA



RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE REAÇÃO

1.º SEMESTRE

- 2020/2021 -

Cofinanciado por:



INDICE

1. Introdução	3
2. Avaliação do Curso	5
3. Avaliação dos Professores/Disciplinas	6
3.1 Resultados obtidos na questão: <i>O professor desta disciplina ensina bem.</i>	6
3.2 Resultados obtidos na questão: <i>As atividades que faço nas aulas desta disciplina permitem-me aprender</i>	7
3.3 Resultados obtidos na questão: <i>Conheço os objetivos dos módulos lecionados nesta disciplina.</i>	8
3.4 Resultados obtidos na questão: <i>Conheço os critérios de avaliação desta disciplina.</i>	9
4. Avaliação da Escola	11
4.1 Resultados obtidos na questão: <i>Conheço as regras de comportamento da escola.</i>	11
4.2 Resultados obtidos na questão: <i>Cumpro as regras de comportamento da escola.</i>	12
4.3 Resultados obtidos na questão: <i>As sugestões que faço são tidas em conta pelo Diretor da escola.</i>	13
5. Avaliação das Instalações	14
5.1 Resultados globais da satisfação dos alunos em relação às instalações	14
5.2 Resultados específicos à questão: <i>Qual a sua opinião acerca das instalações das salas?</i>	15
5.3 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a sua opinião acerca das instalações da Biblioteca Escolar?</i>	16
5.4 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a sua opinião acerca das instalações do bar?</i>	17
5.5 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a sua opinião acerca das instalações do refeitório?</i>	18
5.6 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a sua opinião acerca dos espaços de recreio da escola?</i>	19
5.7 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a sua opinião acerca dos espaços de desporto da escola?</i>	20
6. Avaliação dos Serviços	21
6.1 Resultados globais da satisfação dos alunos em relação aos serviços	21
6.2 Resultados específicos à questão: <i>Em que medida está satisfeito com o funcionamento da Biblioteca Escolar?</i>	22
6.3 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Em que medida está satisfeito com o funcionamento dos serviços administrativos?</i>	23
6.4 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Em que medida está satisfeito com o funcionamento do refeitório?</i>	24
6.5 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Em que medida está satisfeito com a qualidade da comida do refeitório?</i>	25
6.6 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Em que medida está satisfeito com o funcionamento do bar?</i>	26
6.7 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Em que medida está satisfeito com a higiene e limpeza da escola?</i>	27
7. Avaliação das Atividades	28
8. Conclusão	31

1. Introdução

O presente documento apresenta os resultados alcançados pela EPADRPL no primeiro semestre do ano letivo 2020/2021, nos vários domínios avaliados, designadamente, Curso; Professores; Disciplinas; Escola; Instalações; Serviços e Atividades.

Utilizou-se a plataforma eletrónica BD_AInterna para a aplicação dos inquéritos por questionário. A aplicação ocorreu durante o período de implementação do processo de ensino-aprendizagem em regime não presencial, com o apoio dos elementos da equipa de Avaliação Interna e Gestão da Qualidade e, quando necessário, com o apoio de Diretores de Turma, Diretores de Curso e docentes de Educação Especial.

Nos inquéritos, foi utilizada uma escala quantitativa de 1 a 4 e uma escala qualitativa de insuficiente a excelente, cuja conversão é a seguinte:

Avaliação Quantitativa	Avaliação Qualitativa
0,00 - 2,49	Insuficiente
2,50 - 2,99	Suficiente
3,00 - 3,49	Bom
3,50 - 3,99	Muito Bom
4,00	Excelente

Em todo o processo de recolha e análise dos dados foi preservado o anonimato das respostas e da identidade dos alunos. Os dados recolhidos foram tratados matematicamente com recurso às médias dos resultados em cada uma das categorias de análise consideradas. Usou-se a metodologia de análise qualitativa interpretativa.

Responderam 164 dos 175 alunos que frequentam a escola, o que representa uma taxa de resposta de 93,71%.

A aplicação dos inquéritos será repetida no segundo semestre, permitindo proceder a uma análise comparativa dos resultados obtidos e observar potenciais variações de resultados face a esta referência inicial.

Com o presente relatório pretende-se mediar a reflexão e autorregulação da EPADRPL por forma a incutir eficiência e eficácia no serviço educativo prestado à comunidade.

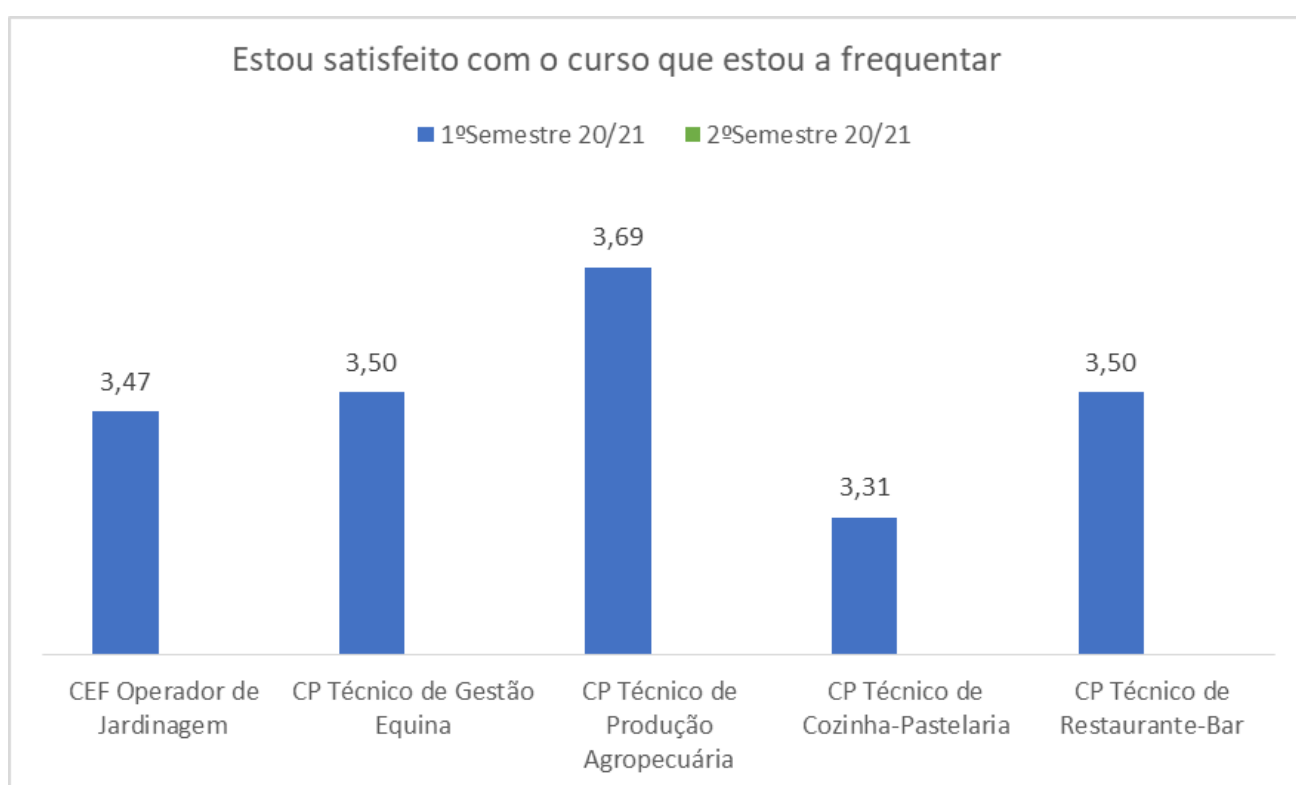
Este relatório serve ainda o propósito de apresentar a avaliação do desempenho dos formadores na perspetiva dos formandos, conforme definido na alínea h do artigo 8.º da Portaria n.º 60-A/2015, de 2 de março, na qual é adotado o regulamento que estabelece o regime jurídico específico do Fundo Social Europeu (FSE) aplicável às operações apoiadas por este fundo em matéria de regras de funcionamento das respetivas candidaturas, em execução do Decreto-Lei n.º 159/2014, de 27 outubro.

2. Avaliação do Curso

Para avaliar o curso, os alunos foram questionados sobre a sua satisfação relativamente ao curso que frequentam. Foi-lhes ainda solicitado que comentassem a sua resposta e/ou apresentassem sugestões de melhoria. A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Estou satisfeito com o curso que estou a frequentar

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,50	3,43	3,36	3,64	3,50	3,76	3,75	3,41	3,78	3,56	3,85	3,11	3,50	3,50
	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom. O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria.

Como sugestões de melhoria, na avaliação do curso, foi proposta a possibilidade de tapar as boxes e o corredor do picadeiro, para evitar que entre água nestas zonas, durante o inverno.

Nos comentários foi referido, por alguns alunos, estarem realmente muito satisfeitos com o curso que estão a frequentar.

3. Avaliação dos Professores/Disciplinas

Para avaliar os professores e as disciplinas foram colocadas quatro perguntas. Nestas os alunos foram questionados em relação à forma como o professor ensina, quanto ao proveito que retiram das atividades realizadas na aula e também sobre o seu conhecimento acerca dos objetivos e dos critérios de avaliação dos módulos lecionados nas disciplinas.

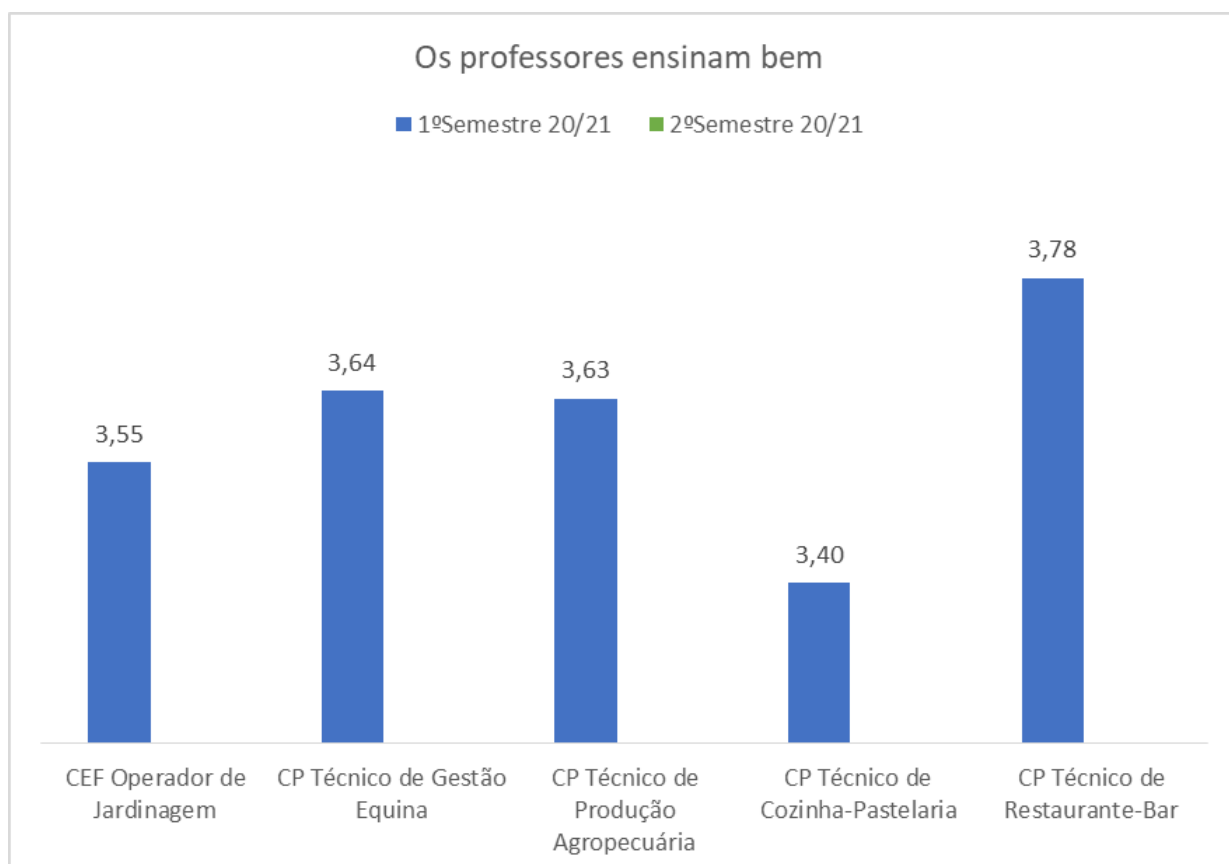
Foi-lhes ainda solicitado que comentassem a sua resposta e/ou apresentassem sugestões de melhoria. Cada aluno respondeu a um inquérito por professor e por disciplina.

3.1 Resultados obtidos na questão: *O professor desta disciplina ensina bem.*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Os professores ensinam bem

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,64	3,46	3,67	3,63	3,61	3,55	3,61	3,60	3,69	3,52	3,81	3,46	3,33	3,78
	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

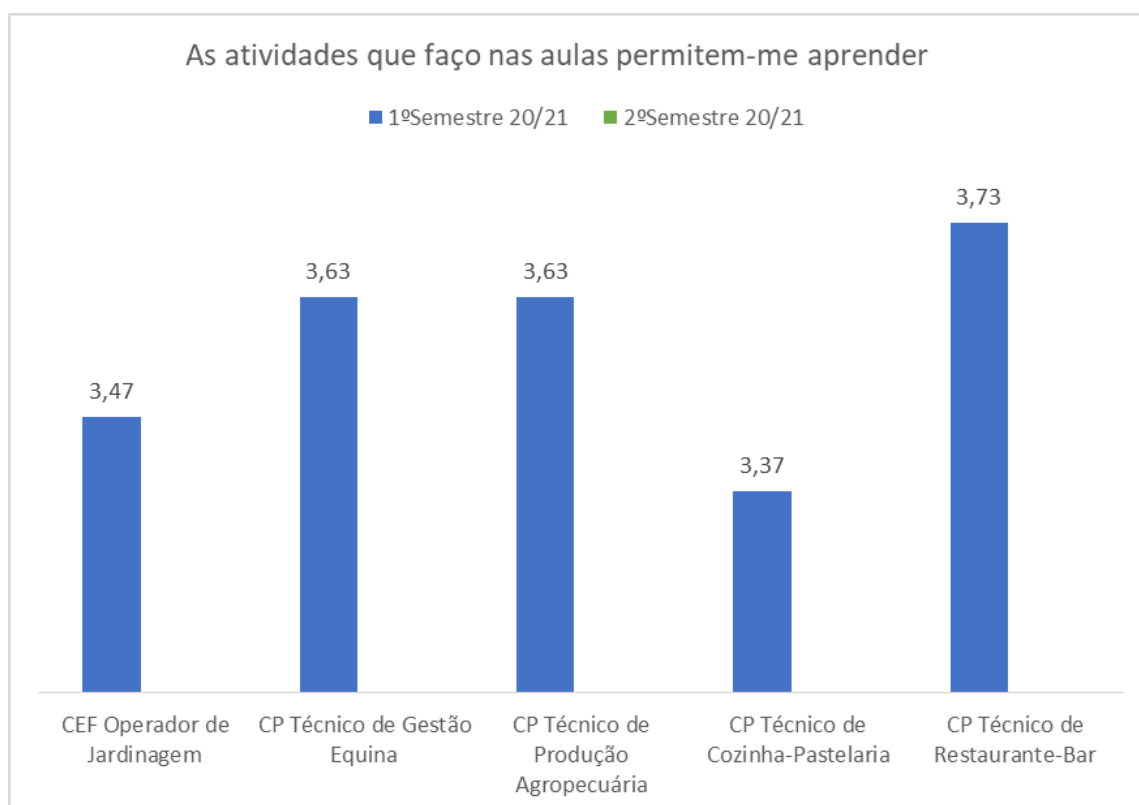
O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria. Salienta-se que a turma que apresenta a menor satisfação (3.º FC) tem os mesmos professores da componente sociocultural e científica que a turma mais satisfeita (3.º FR), uma vez que se trata de uma turma (3.º FC/FR) que integra os dois cursos. Nos comentários foram feitos elogios a vários professores, onde foi referido que explicam bem e foi salientada a disponibilidade que mostram para ajudar. Não foram apresentadas sugestões de melhoria.

3.2 Resultados obtidos na questão: *As atividades que faço nas aulas desta disciplina permitem-me aprender*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

As atividades que faço nas aulas permitem-me aprender

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,45	3,49	3,63	3,64	3,61	3,52	3,63	3,62	3,69	3,53	3,81	3,44	3,29	3,73
	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos sobre o proveito que os alunos retiram das atividades realizadas nas aulas enquadram-se nos parâmetros Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria. Salienta-se, novamente, que a turma que apresenta a menor satisfação (3.º FC) frequenta as mesmas aulas da componente sociocultural e científica que a turma mais satisfeita (3.º FR), uma vez que se trata de uma turma que integra os dois cursos.

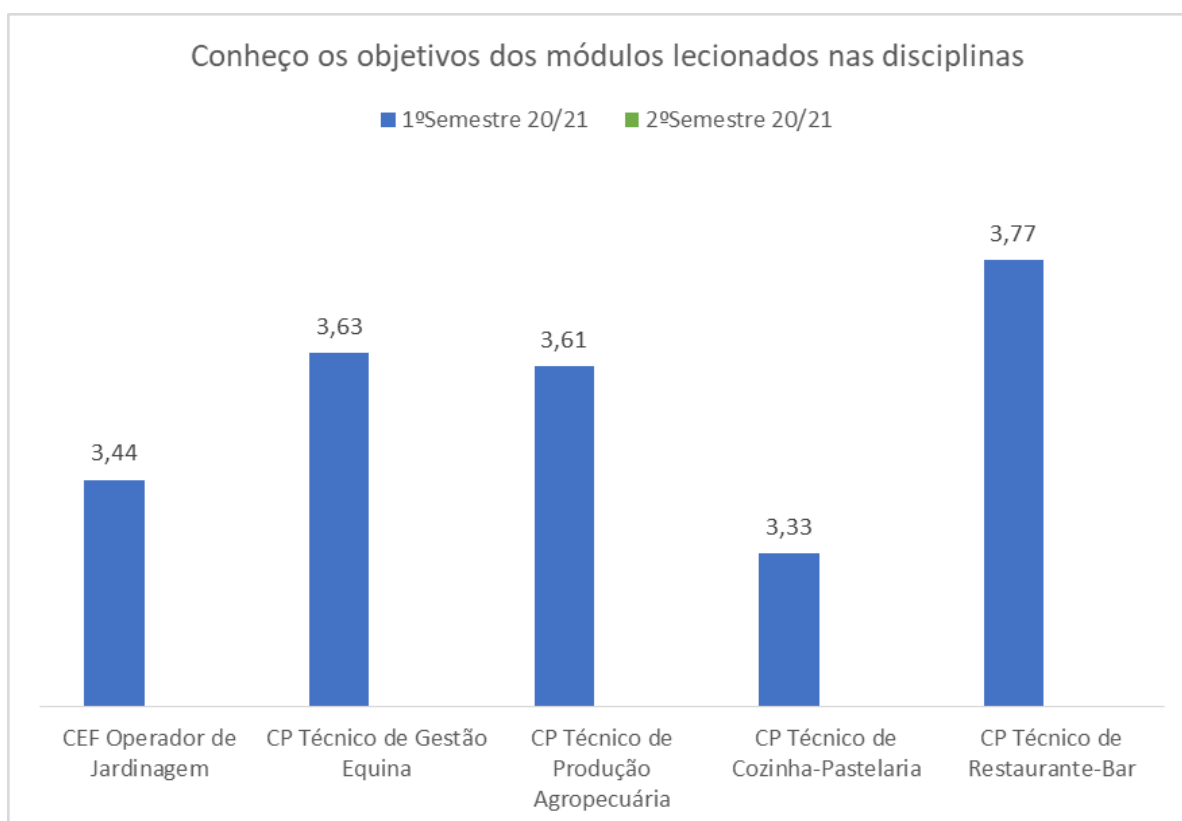
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

3.3 Resultados obtidos na questão: *Conheço os objetivos dos módulos lecionados nesta disciplina.*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Conheço os objetivos dos módulos lecionados nas disciplinas

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,39	3,49	3,60	3,64	3,65	3,48	3,59	3,53	3,70	3,56	3,81	3,32	3,33	3,77
	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos sobre o conhecimento que os alunos têm acerca dos objetivos dos módulos lecionados nas disciplinas enquadram-se nos parâmetros qualitativos Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso que afirma ter mais conhecimento dos objetivos dos módulos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar. O curso que afirma ter menos conhecimento sobre os objetivos dos módulos é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria. Novamente se faz a ressalva que a turma que apresenta um dos valores menores de satisfação (3.º FC) frequenta as mesmas aulas da componente sociocultural e científica que a turma mais satisfeita (3.º FR), uma vez que se trata de uma turma que integra os dois cursos.

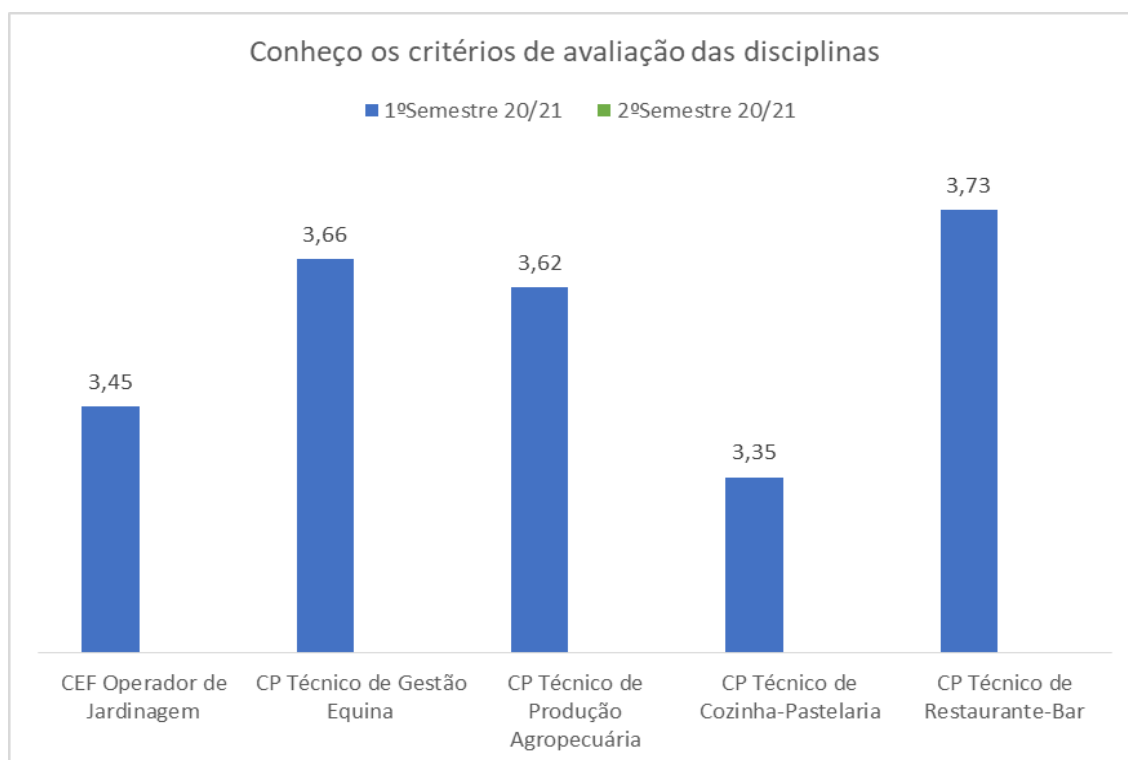
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

3.4 Resultados obtidos na questão: *Conheço os critérios de avaliação desta disciplina.*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Conheço os critérios de avaliação das disciplinas

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,39 Bom	3,50 Muito Bom	3,66 Muito Bom	3,63 Muito Bom	3,68 Muito Bom	3,48 Bom	3,63 Muito Bom	3,56 Muito Bom	3,70 Muito Bom	3,58 Muito Bom	3,78 Muito Bom	3,37 Bom	3,33 Bom	3,73 Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos sobre o conhecimento que os alunos têm acerca dos critérios de avaliação dos módulos lecionados nas disciplinas enquadram-se nos parâmetros qualitativos Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso que afirma ter mais conhecimento sobre os critérios de avaliação é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar. As turmas que afirmam ter menos conhecimento sobre os critérios de avaliação são do Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria. Mais uma vez é ressaltado que a turma que apresenta a menor satisfação (3.º FC) frequenta as mesmas aulas da componente sociocultural e científica que a turma mais satisfeita (3.º FR), uma vez que se trata de uma turma que integra os dois cursos.

Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

4. Avaliação da Escola

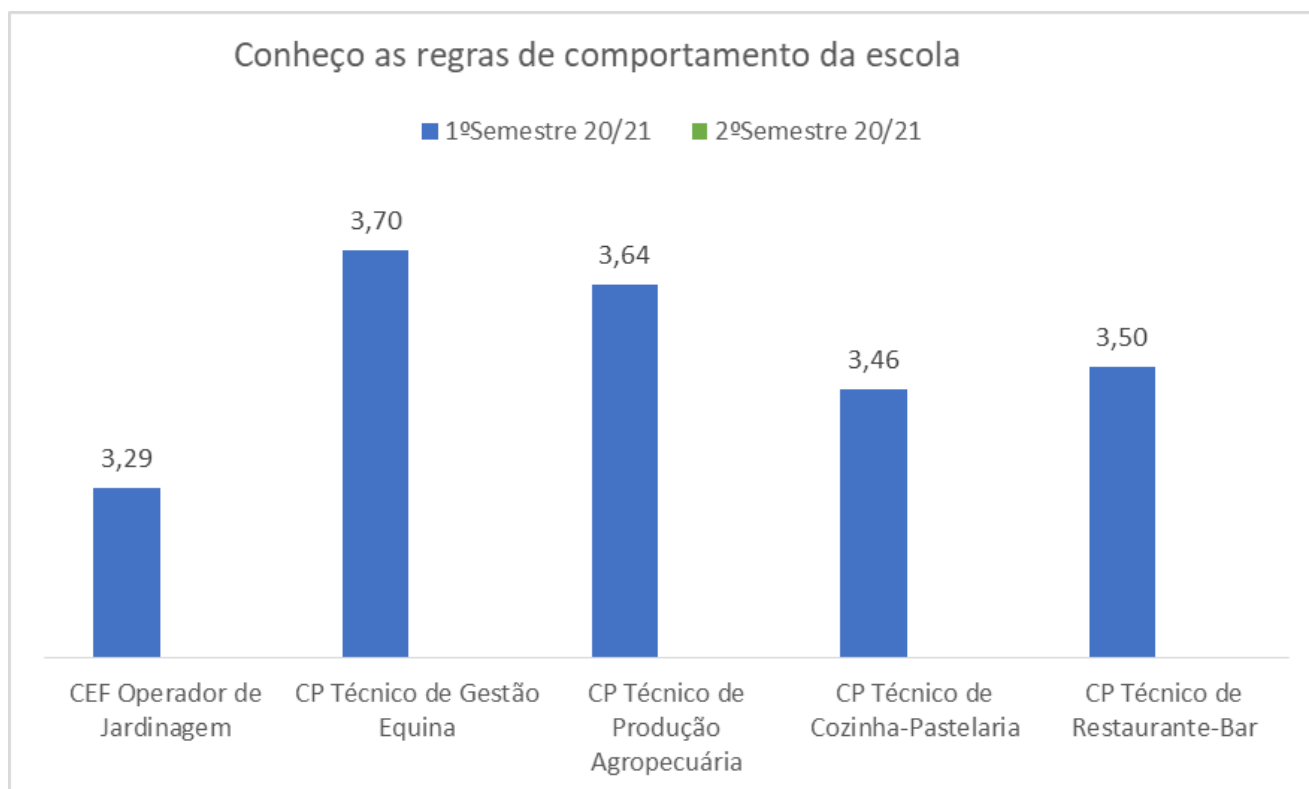
Para avaliar a escola foram colocadas três perguntas. Nestas os alunos foram questionados sobre o seu conhecimento e respetivo cumprimento das regras de comportamento da escola e sobre a satisfação relativamente à forma como as suas sugestões são tidas em conta pelo Diretor da escola. Foi-lhes ainda solicitado que comentassem a sua resposta e/ou apresentassem sugestões de melhoria.

4.1 Resultados obtidos na questão: *Conheço as regras de comportamento da escola.*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Conheço as regras de comportamento da escola

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,00 Bom	3,57 Muito Bom	3,58 Muito Bom	3,60 Muito Bom	3,93 Muito Bom	3,71 Muito Bom	3,40 Bom	3,69 Muito Bom	3,56 Muito Bom	3,71 Muito Bom	3,77 Muito Bom	3,67 Muito Bom	3,25 Bom	3,50 Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos sobre o conhecimento que os alunos têm acerca das regras de comportamento da escola enquadram-se nos parâmetros qualitativos Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

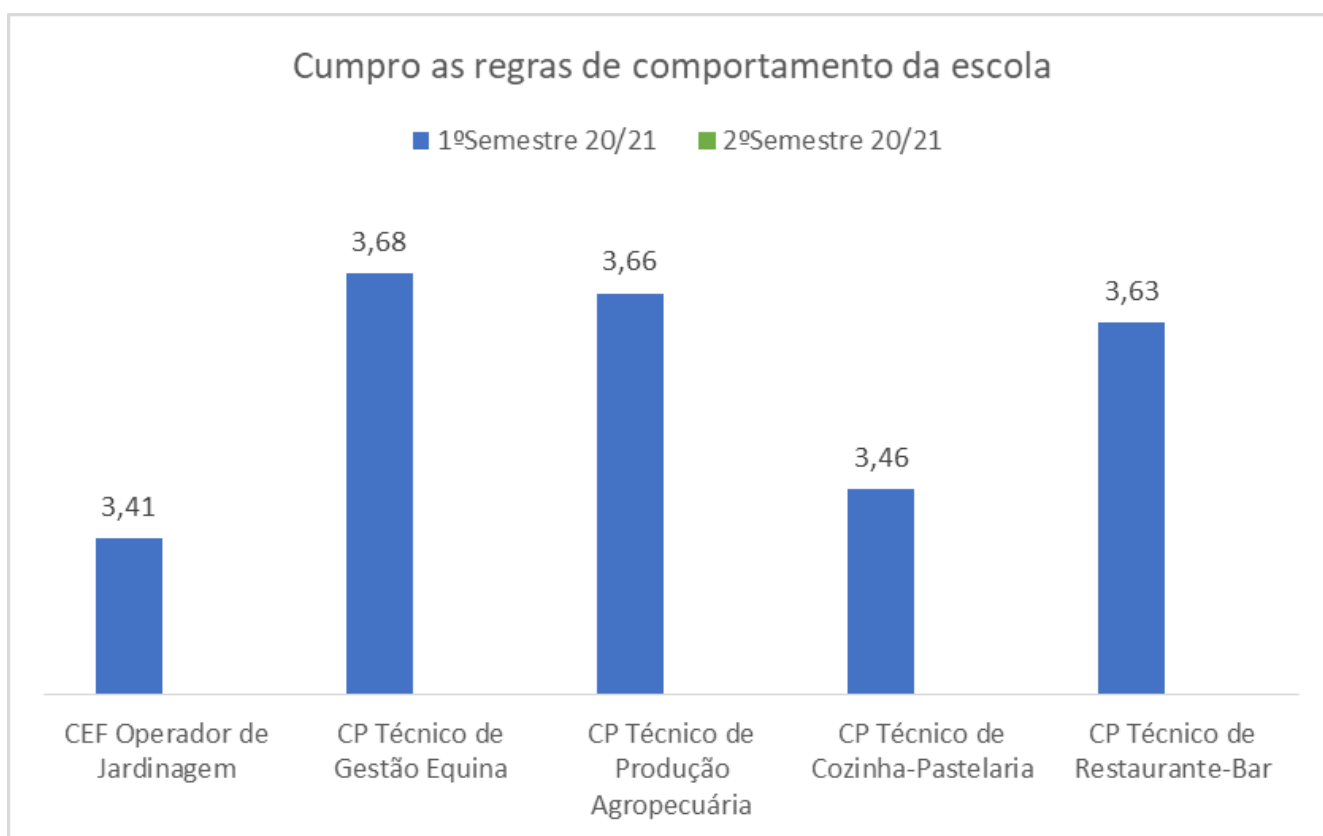
O curso que afirma ter mais conhecimento das regras de comportamento da escola é o Curso Profissional Técnico de Gestão Equina. O curso que afirma ter menos conhecimento sobre as regras de comportamento da escola é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

4.2 Resultados obtidos na questão: *Cumpro as regras de comportamento da escola.*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Cumpro as regras de comportamento da escola

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,25 Bom	3,57 Muito Bom	3,42 Bom	3,70 Muito Bom	3,93 Muito Bom	3,71 Muito Bom	3,60 Muito Bom	3,63 Muito Bom	3,56 Muito Bom	3,63 Muito Bom	3,85 Muito Bom	3,67 Muito Bom	3,25 Bom	3,63 Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos sobre o cumprimento das regras de comportamento da escola enquadram-se nos parâmetros qualitativos Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso que afirma cumprir mais as regras de comportamento da escola é o Curso Profissional Técnico de Gestão Equina. O curso que afirma cumprir menos as regras de comportamento da escola é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

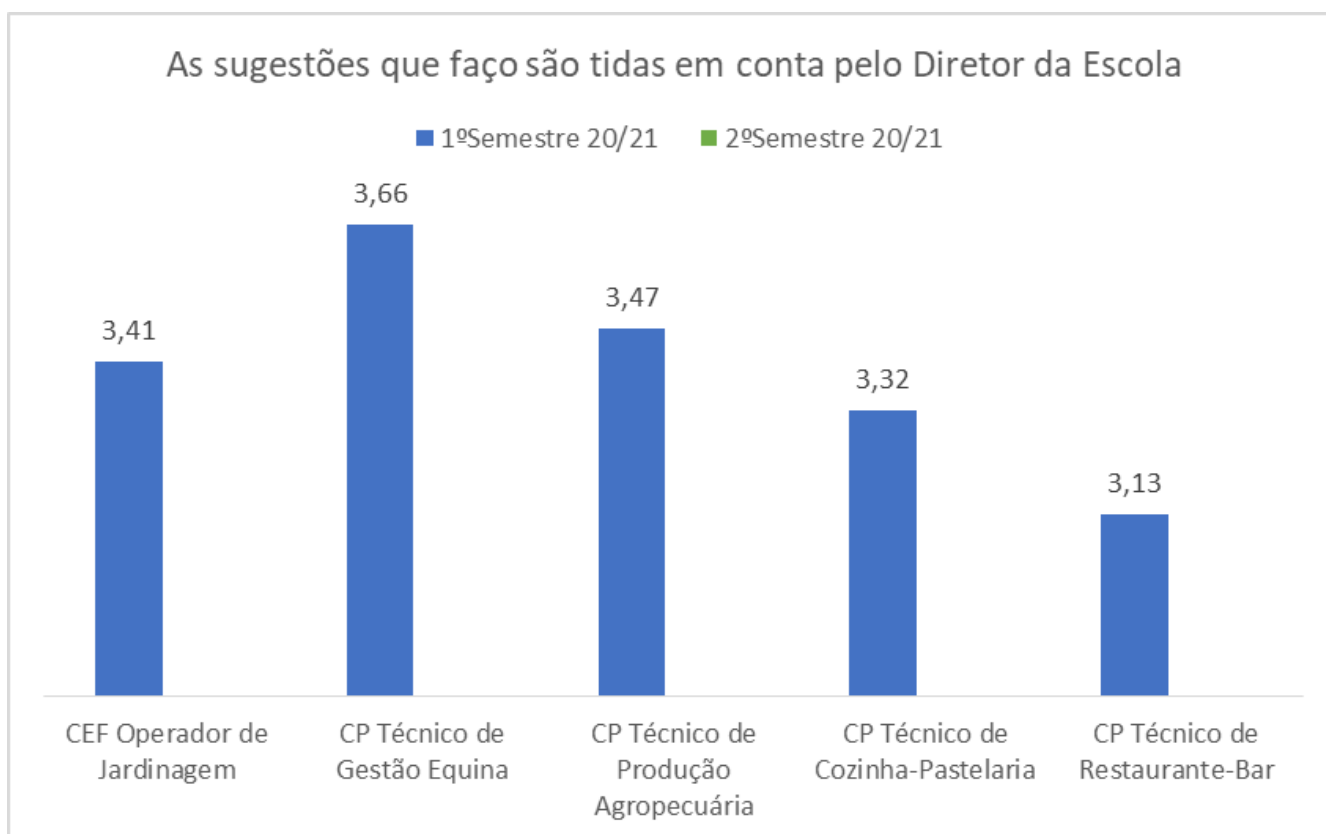
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

4.3 Resultados obtidos na questão: *As sugestões que faço são tidas em conta pelo Diretor da escola.*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

As sugestões que faço são tidas em conta pelo Diretor da escola

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,25 Bom	3,57 Muito Bom	3,42 Bom	3,70 Muito Bom	3,86 Muito Bom	3,59 Muito Bom	2,80 Suficiente	3,44 Bom	3,44 Bom	3,67 Muito Bom	3,85 Muito Bom	3,56 Muito Bom	3,08 Bom	3,13 Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos sobre a satisfação relativamente à forma como as suas sugestões são tidas em conta pelo Diretor da escola enquadram-se nos parâmetros Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, uma turma referiu o parâmetro Suficiente e as restantes Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Gestão Equina. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar, apesar da turma com menor satisfação ser do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

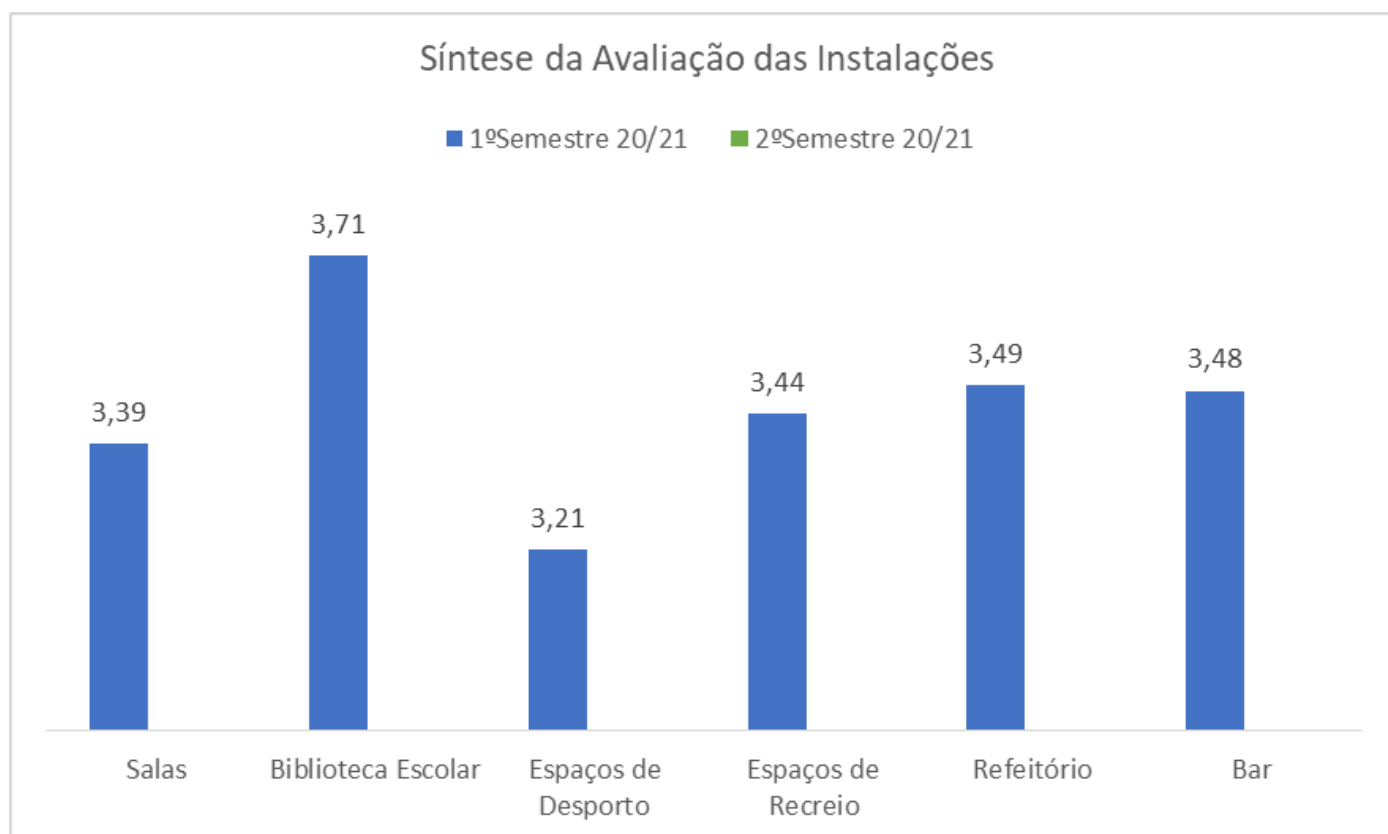
5. Avaliação das Instalações

Para avaliar as instalações foram colocadas seis perguntas. Nestas os alunos foram questionados sobre a sua satisfação relativamente às instalações das salas, da biblioteca escolar, do refeitório, do bar, dos espaços de recreio e dos espaços de desporto da escola. No caso do refeitório, os alunos foram informados que, caso não conheçam estas instalações, têm a opção de não fazer esta avaliação.

Foi ainda solicitado aos alunos que apresentassem observações e/ou sugestões de melhoria em relação às instalações da escola.

5.1 Resultados globais da satisfação dos alunos em relação às instalações

A média das avaliações globais recolhidas por serviço são as seguintes:



As instalações que apresentam maior avaliação global é a biblioteca escolar. As instalações que apresentam menor avaliação global são espaços de desporto da escola.

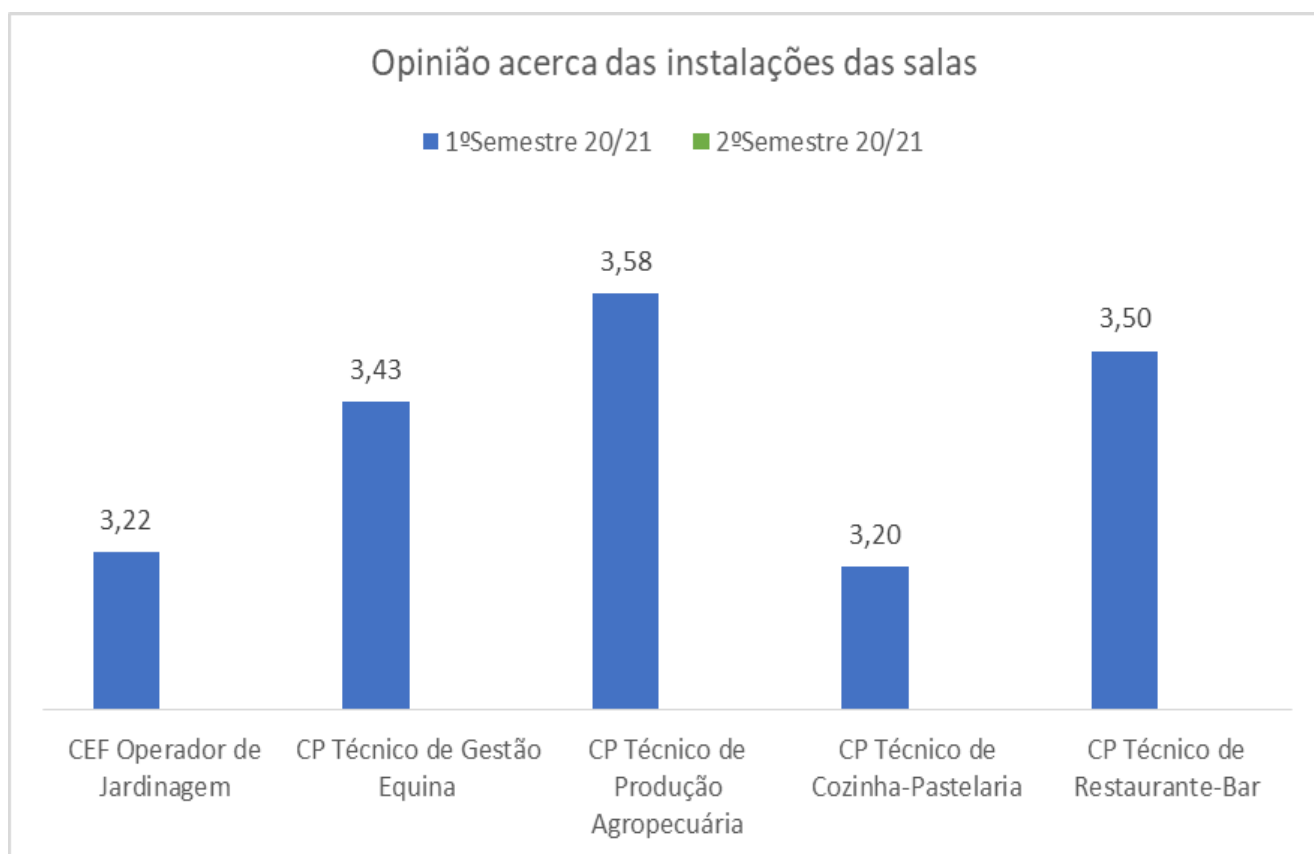
As sugestões/comentários apresentam-se em cada uma das instalações analisadas nos seguintes pontos.

5.2 Resultados específicos à questão: *Qual a sua opinião acerca das instalações das salas?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Opinião acerca das instalações das salas

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,00	3,43	3,25	3,40	3,64	3,59	3,80	3,47	3,44	3,40	3,75	3,22	3,18	3,50
	Bom	Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações das salas enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Bom. O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria.

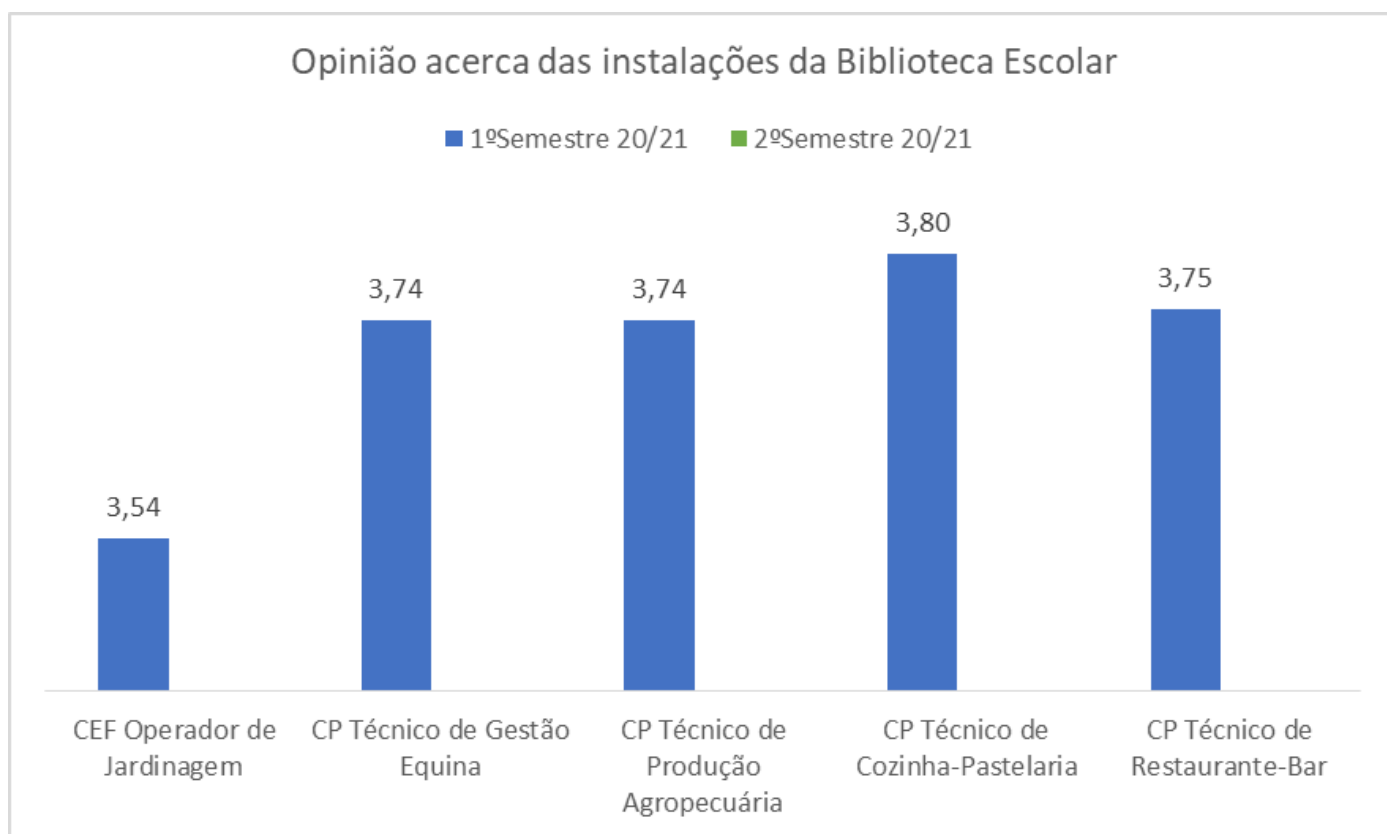
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.3 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a sua opinião acerca das instalações da Biblioteca Escolar?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Opinião acerca das instalações da Biblioteca Escolar

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1ºSemestre 20/21	3,50 Muito Bom	3,57 Muito Bom	3,67 Muito Bom	3,70 Muito Bom	3,86 Muito Bom	3,76 Muito Bom	3,80 Muito Bom	3,65 Muito Bom	3,56 Muito Bom	3,84 Muito Bom	3,83 Muito Bom	3,78 Muito Bom	3,82 Muito Bom	3,75 Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações da Biblioteca Escolar enquadram-se todos no parâmetro qualitativo de Muito Bom. O parâmetro referido por todas as turmas foi Muito Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria. O curso menos satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

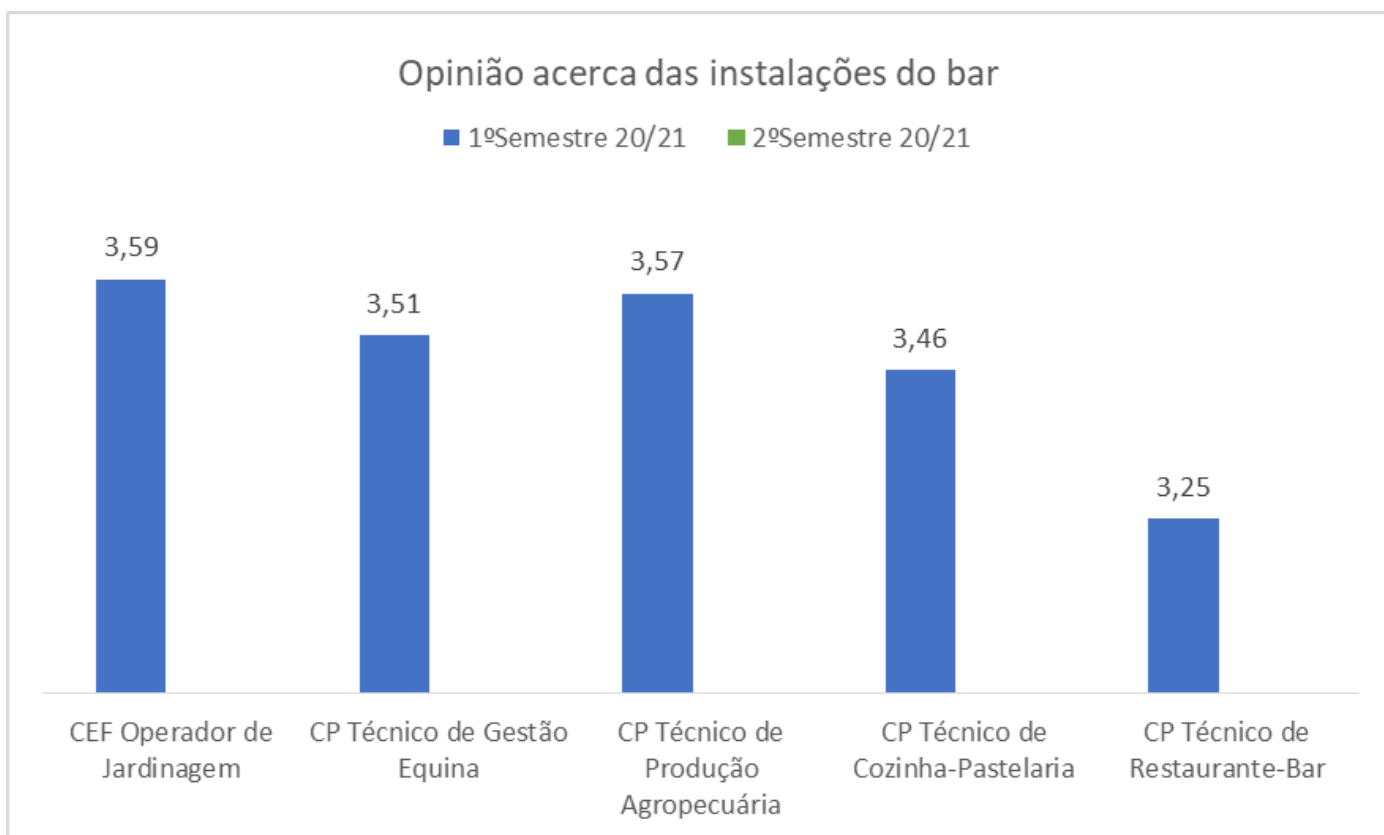
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.4 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a sua opinião acerca das instalações do bar?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Opinião acerca das instalações do bar

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,75 Muito Bom	3,43 Bom	3,25 Bom	3,70 Muito Bom	3,57 Muito Bom	3,76 Muito Bom	3,40 Bom	3,41 Bom	3,67 Muito Bom	3,36 Bom	3,83 Muito Bom	3,56 Muito Bom	3,36 Bom	3,25 Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações do bar enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom, com o mesmo número de turmas para cada parâmetro. O curso mais satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar.

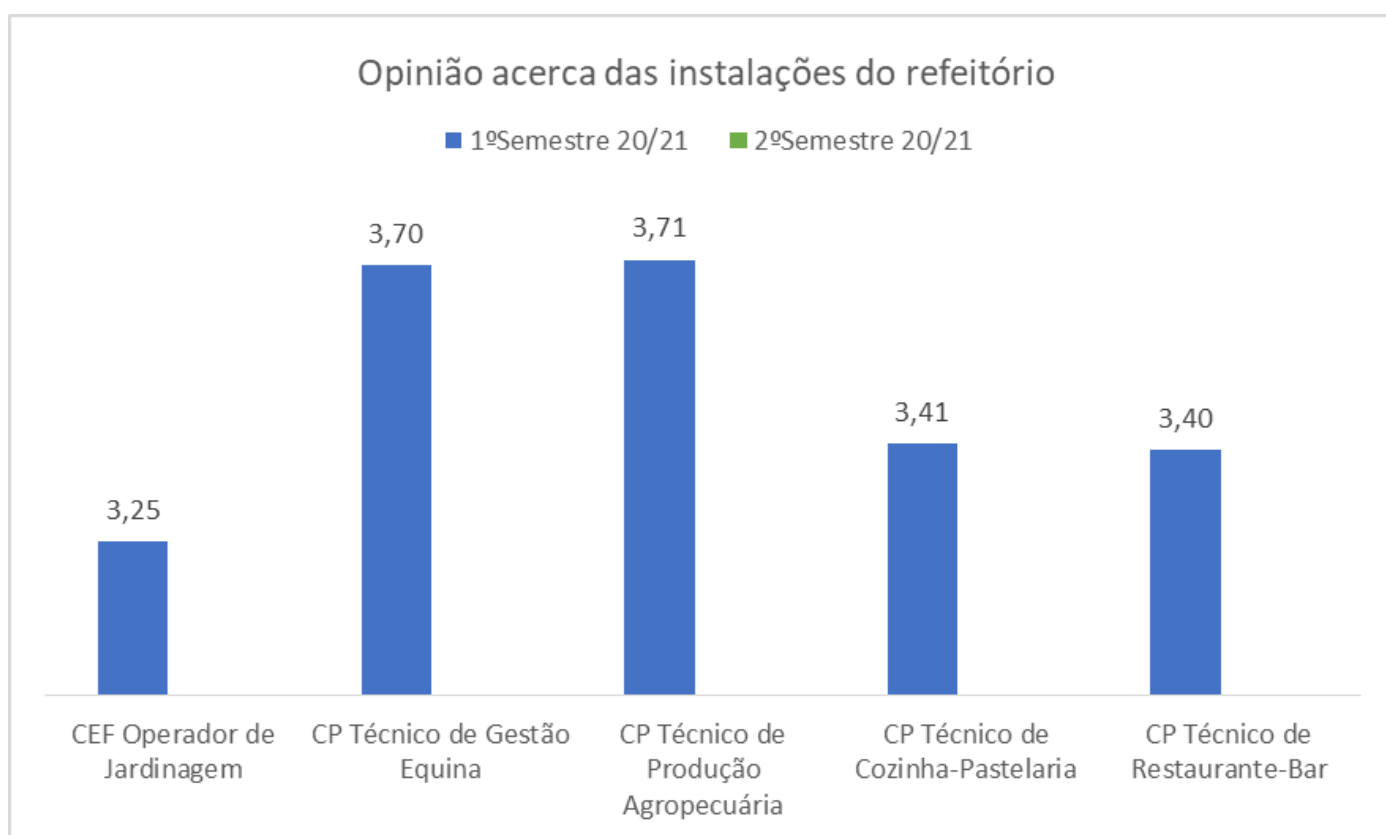
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.5 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a sua opinião acerca das instalações do refeitório?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Opinião acerca das instalações do refeitório

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,00 Bom	3,50 Muito Bom	3,42 Bom	4,00 Exce-lente	3,67 Muito Bom	3,75 Muito Bom	3,60 Muito Bom	3,44 Bom	3,86 Muito Bom	3,63 Muito Bom	4,00 Exce-lente	3,22 Bom	3,60 Muito Bom	3,40 Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações do refeitório enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, duas turmas referiram o parâmetro Excelente e as restantes Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. O curso menos satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

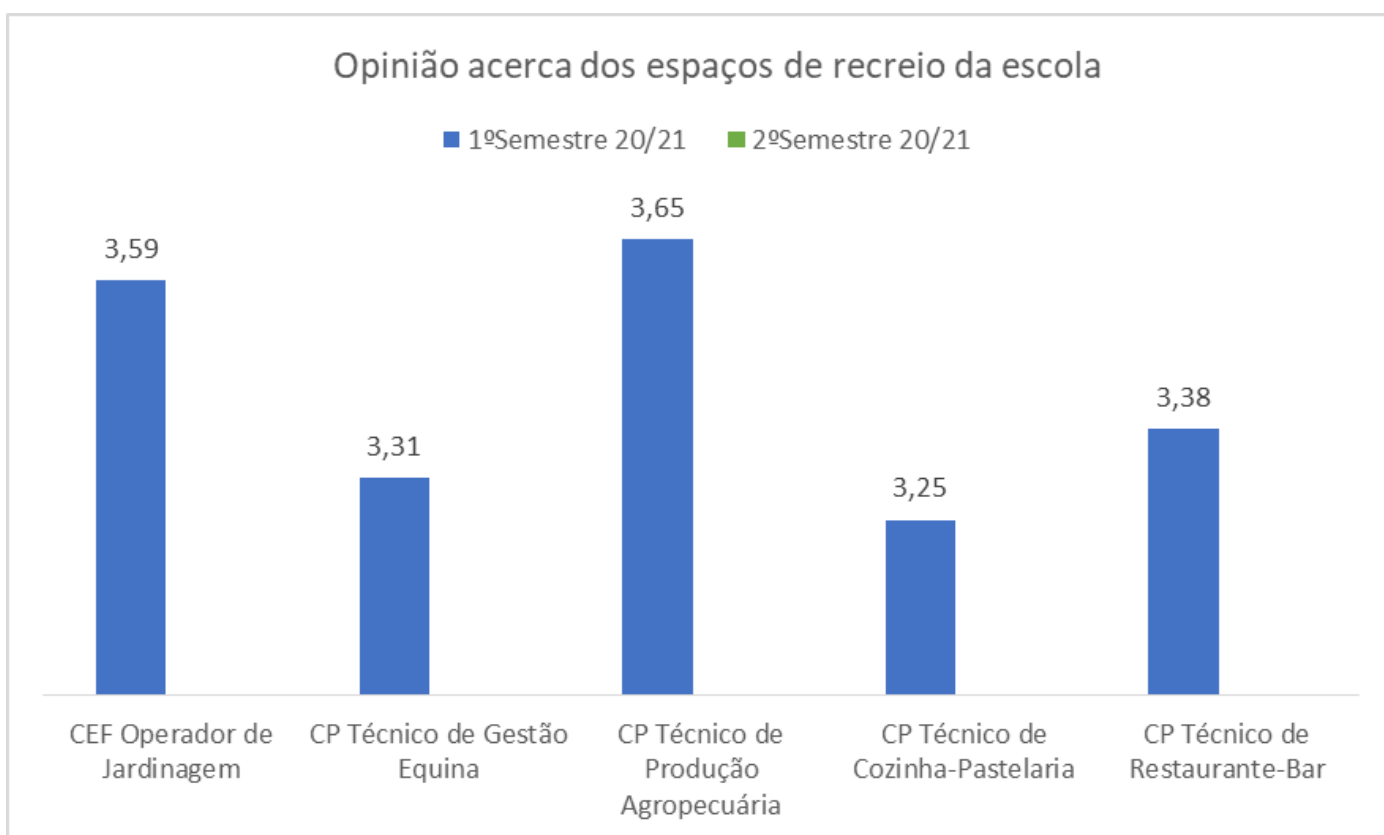
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.6 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a sua opinião acerca dos espaços de recreio da escola?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Opinião acerca dos espaços de recreio da escola

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,75 Muito Bom	3,43 Bom	3,08 Bom	3,20 Bom	3,64 Muito Bom	3,76 Muito Bom	3,40 Bom	3,59 Muito Bom	3,67 Muito Bom	3,72 Muito Bom	3,75 Muito Bom	3,22 Bom	3,27 Bom	3,38 Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente aos espaços de recreio da escola enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. Metade das turmas referiram o parâmetro Bom e a outra metade Muito Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria.

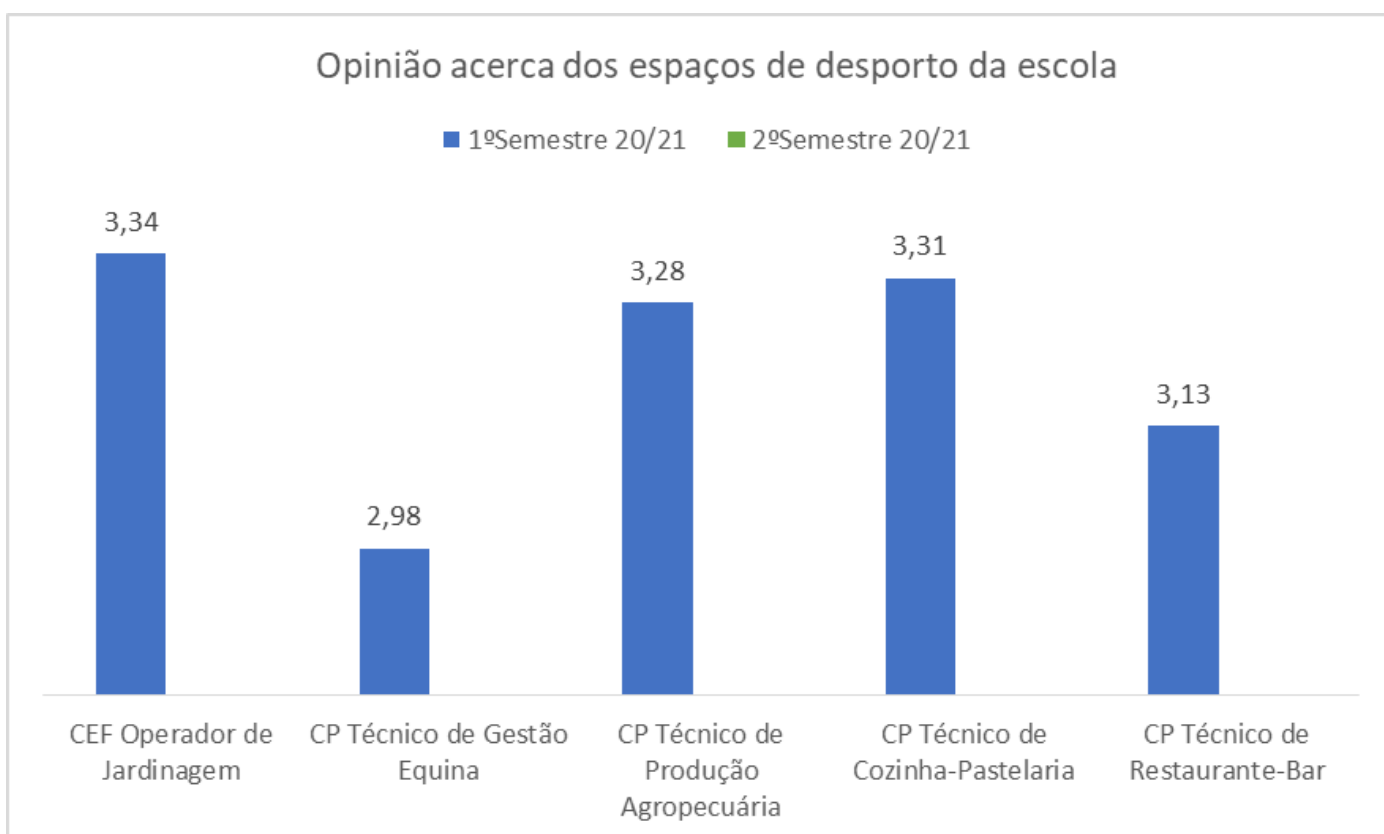
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.7 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a sua opinião acerca dos espaços de desporto da escola?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Opinião acerca dos espaços de desporto da escola

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,25	3,43	2,67	3,20	3,07	3,76	2,60	2,82	3,44	3,32	3,75	3,44	3,18	3,13
	Bom	Bom	Suficiente	Bom	Bom	Muito Bom	Suficiente	Suficiente	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente aos espaços de desporto da escola enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Suficiente, Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Bom, três referiram o parâmetro Suficiente e duas Muito Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Gestão Equina.

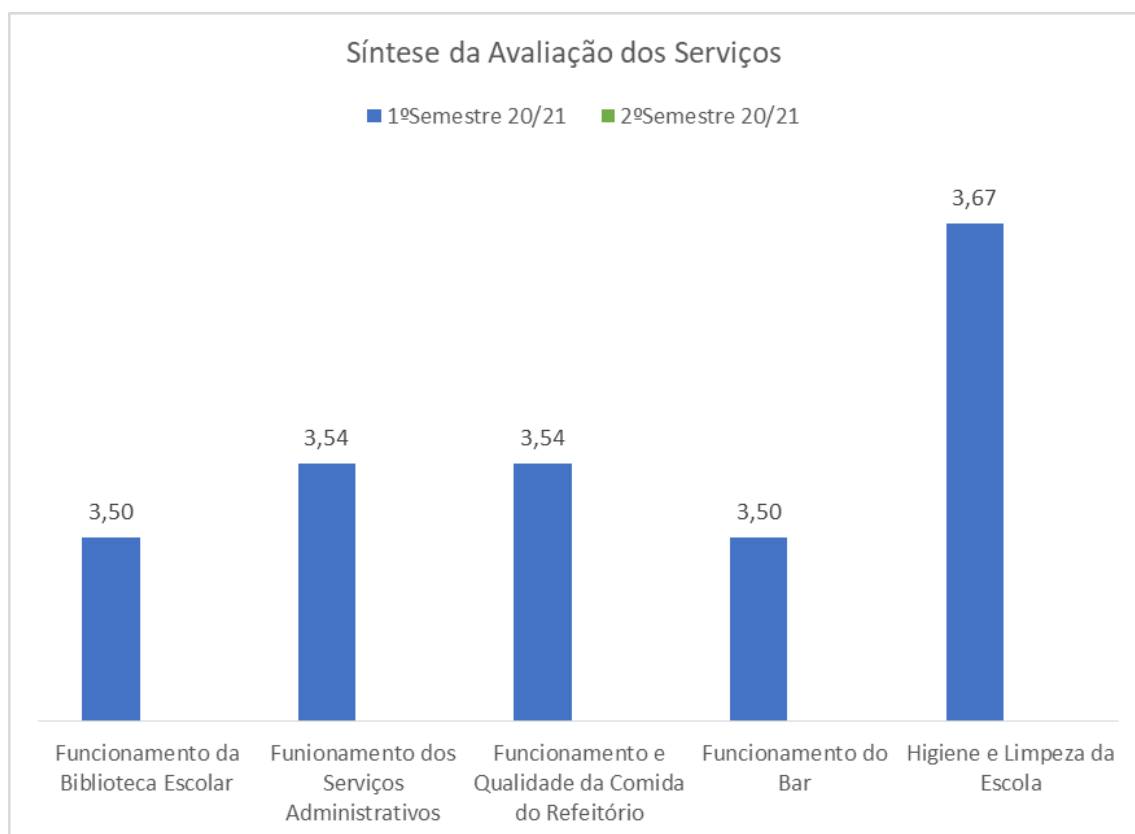
Como sugestões de melhoria na avaliação dos espaços desportivos da escola, foram feitas as seguintes propostas: tapar o pavilhão, para evitar que chova durante as aulas no inverno e prevenir possíveis quedas relacionadas com a formação de geada; e analisar a possibilidade de mudar o piso do pavilhão.

6. Avaliação dos Serviços

Para avaliar os serviços foram colocadas seis perguntas. Nestas os alunos foram questionados sobre a sua satisfação relativamente ao funcionamento da biblioteca escolar, do refeitório, do bar, dos serviços administrativos, sobre a qualidade da comida do refeitório e sobre a higiene e limpeza da escola. No caso do refeitório, os alunos foram informados que, se não comem no refeitório, não necessitam proceder à avaliação do funcionamento deste serviço nem da qualidade da comida aqui servida. Foi também comunicada a não necessidade de avaliar o funcionamento do bar pelos alunos que nunca lancham no bar.

Foi ainda solicitado aos alunos que apresentassem observações e/ou sugestões de melhoria em relação aos serviços da escola

6.1 Resultados globais da satisfação dos alunos em relação aos serviços



O serviço que apresenta maior satisfação na avaliação global é o serviço da higiene e limpeza da escola. Os serviços que apresentam menor satisfação na avaliação global são o bar e a biblioteca escolar, com a mesma pontuação média.

As sugestões ou comentários apresentam-se em cada um dos serviços analisados nos seguintes pontos.

6.2 Resultados específicos à questão: *Em que medida está satisfeito com o funcionamento da Biblioteca Escolar?*

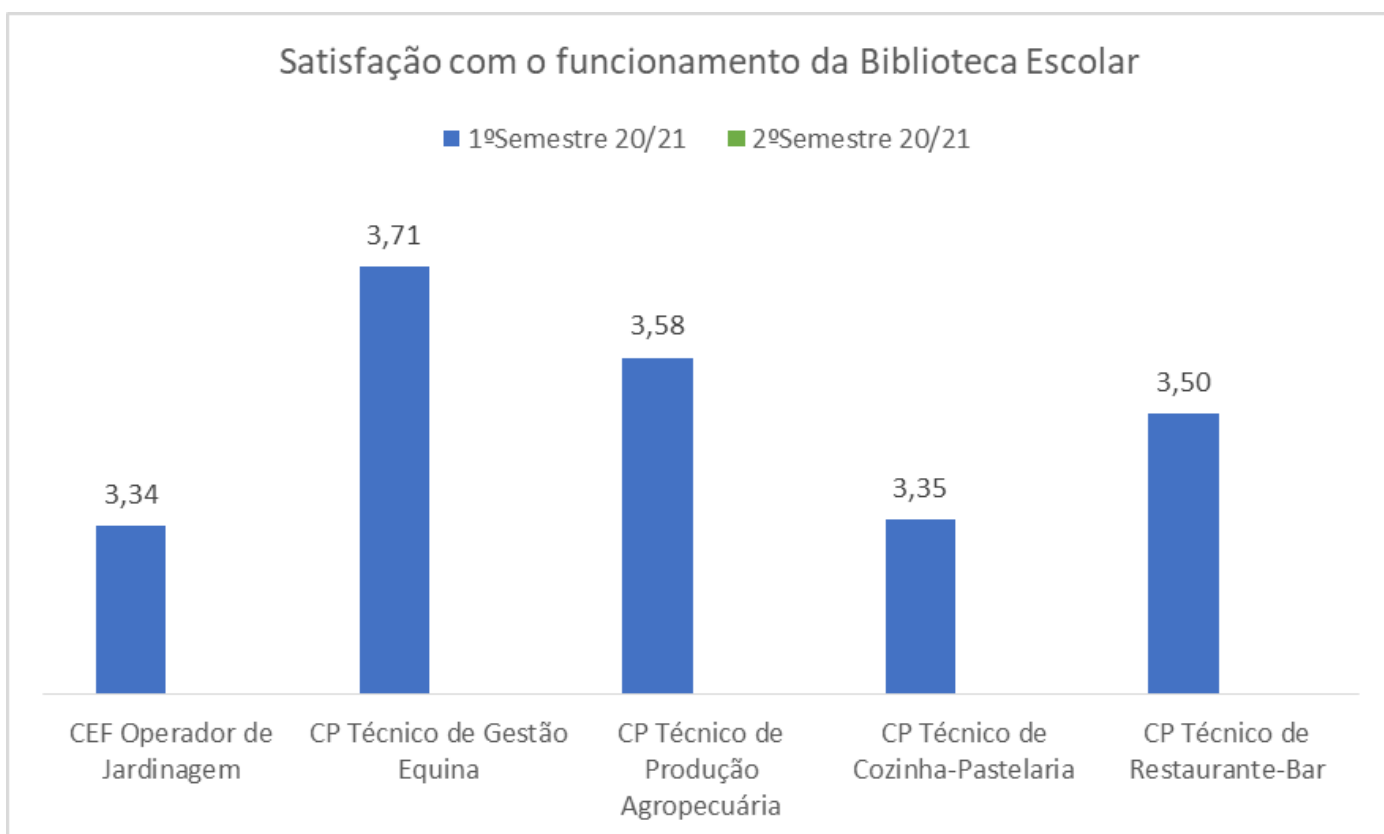
A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Satisfação com o funcionamento da Biblioteca Escolar

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,25	3,43	3,67	3,60	3,86	3,53	3,40	3,31	3,56	3,88	3,77	3,44	3,25	3,50
	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom

Satisfação com o funcionamento da Biblioteca Escolar

■ 1ºSemestre 20/21 ■ 2ºSemestre 20/21



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente ao funcionamento da Biblioteca Escolar enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Gestão Equina. O curso menos satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

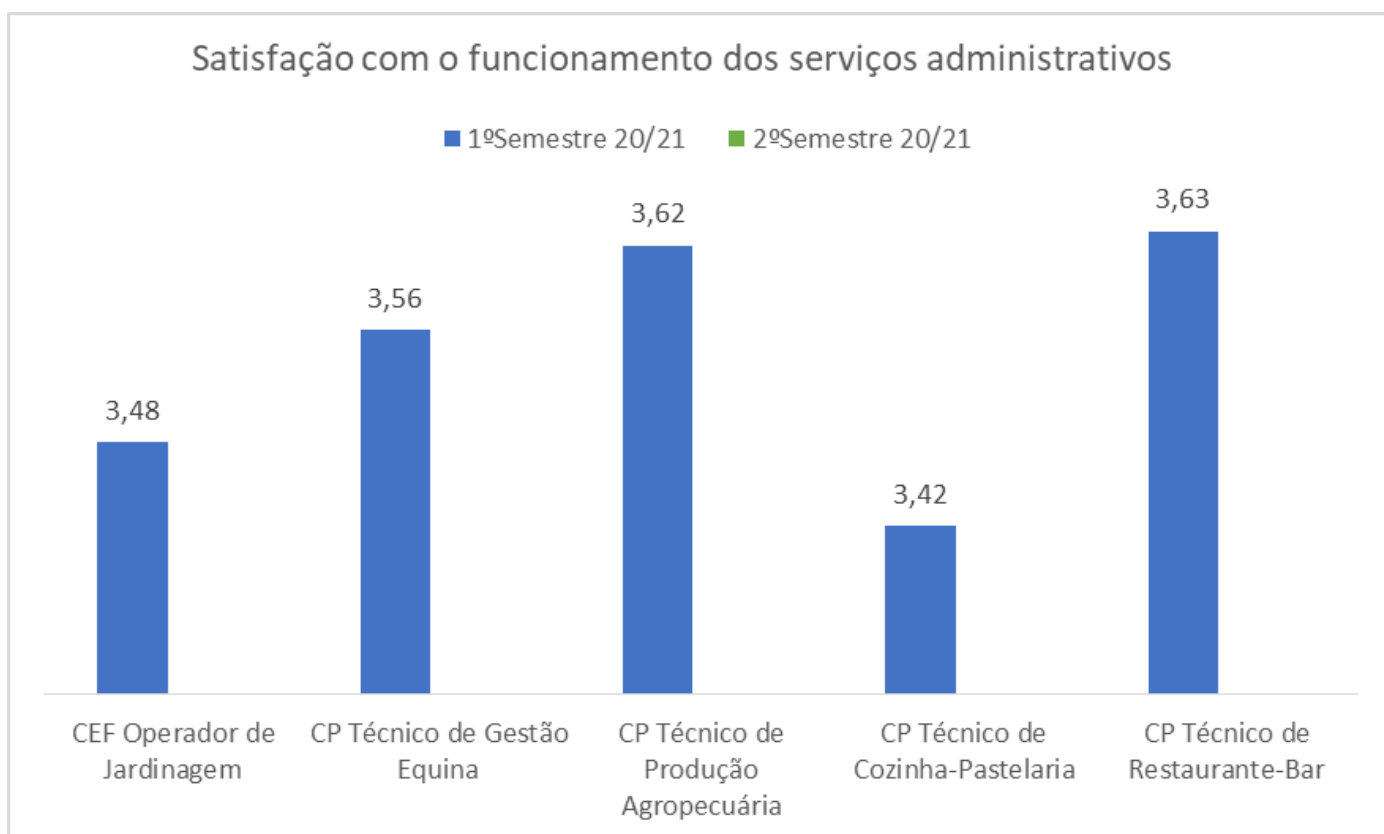
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.3 Resultados específicos obtidos na questão: *Em que medida está satisfeito com o funcionamento dos serviços administrativos?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Satisfação com o funcionamento dos serviços administrativos

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1ºSemestre 20/21	3,25	3,71	3,42	3,70	3,57	3,71	3,40	3,50	3,56	3,84	3,69	3,67	3,17	3,63
	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente ao funcionamento dos serviços administrativos enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar. O curso menos satisfeito é o Curso Técnico de Cozinha-Pastelaria.

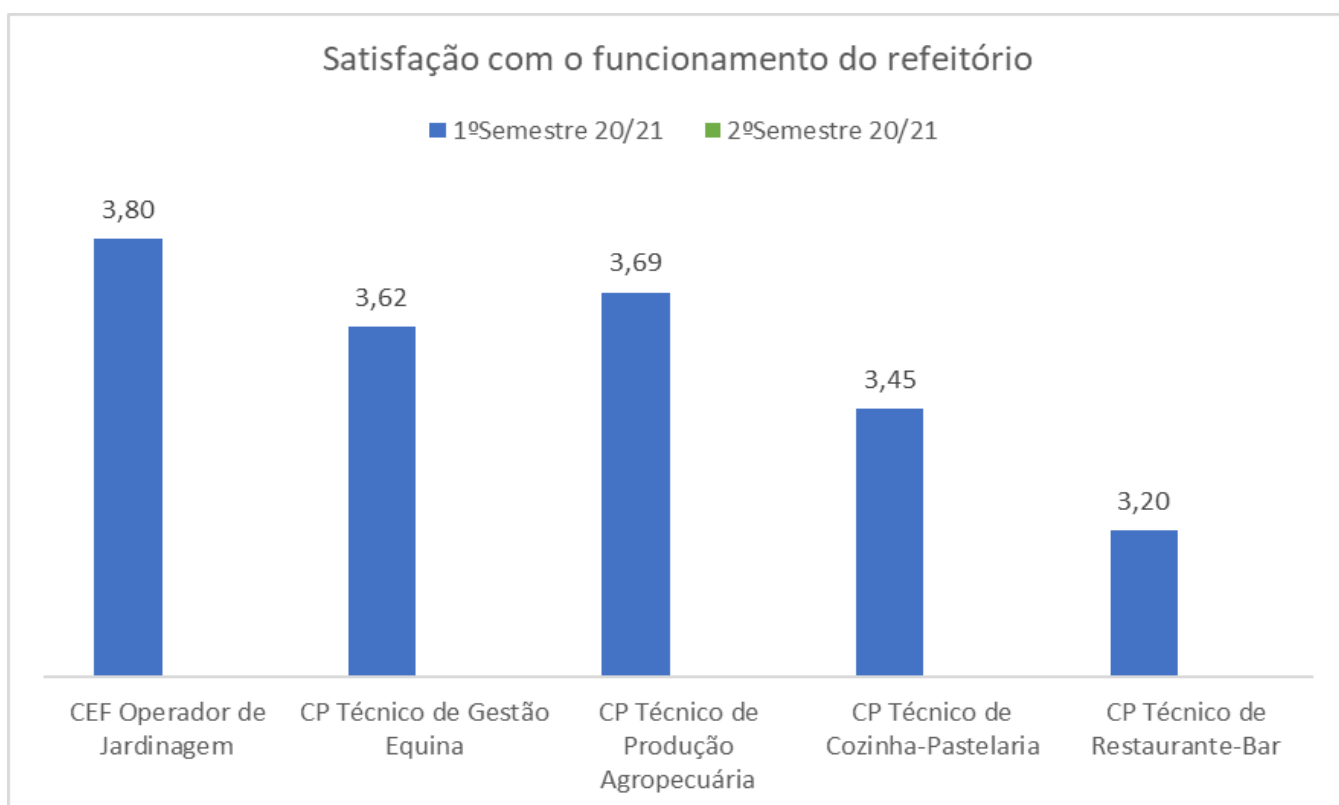
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.4 Resultados específicos obtidos na questão: *Em que medida está satisfeito com o funcionamento do refeitório?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes

Satisfação com o funcionamento do refeitório

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1ºSemestre 20/21	4,00	3,60	3,17	3,80	3,89	3,93	3,80	3,13	3,50	3,75	4,00	3,50	3,40	3,20
	Excelente	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Excelente	Muito Bom	Bom	Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente ao funcionamento do refeitório enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, duas turmas referiram o parâmetro Excelente e as restantes Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar.

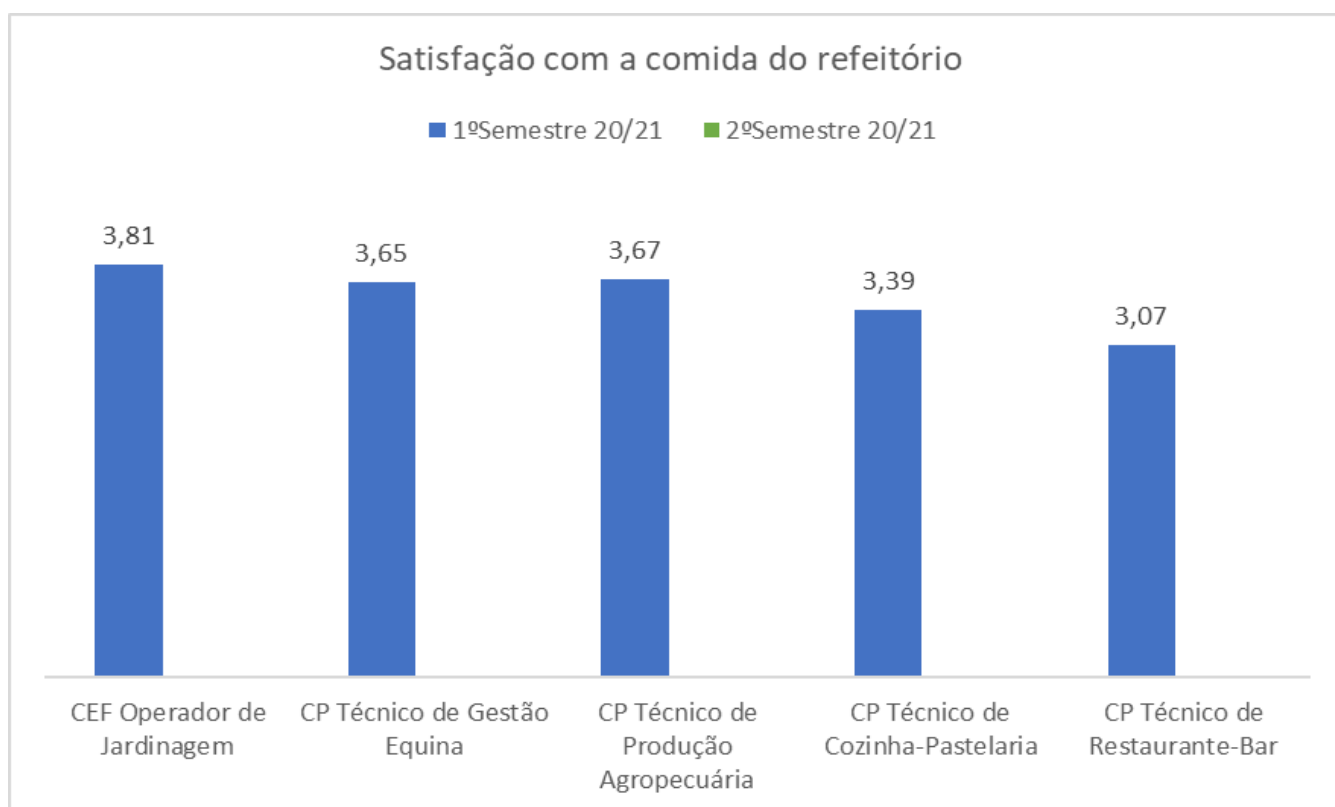
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.5 Resultados específicos obtidos na questão: *Em que medida está satisfeito com a qualidade da comida do refeitório?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Satisfação com a comida do refeitório

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1ºSemestre 20/21	3,96 Muito Bom	3,66 Muito Bom	3,56 Muito Bom	3,89 Muito Bom	3,49 Bom	3,80 Muito Bom	3,69 Muito Bom	3,20 Bom	3,69 Muito Bom	3,64 Muito Bom	4,00 Excelente	3,50 Muito Bom	3,28 Bom	3,07 Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente à comida do refeitório enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, uma turma referiu o parâmetro Excelente e as restantes Bom.

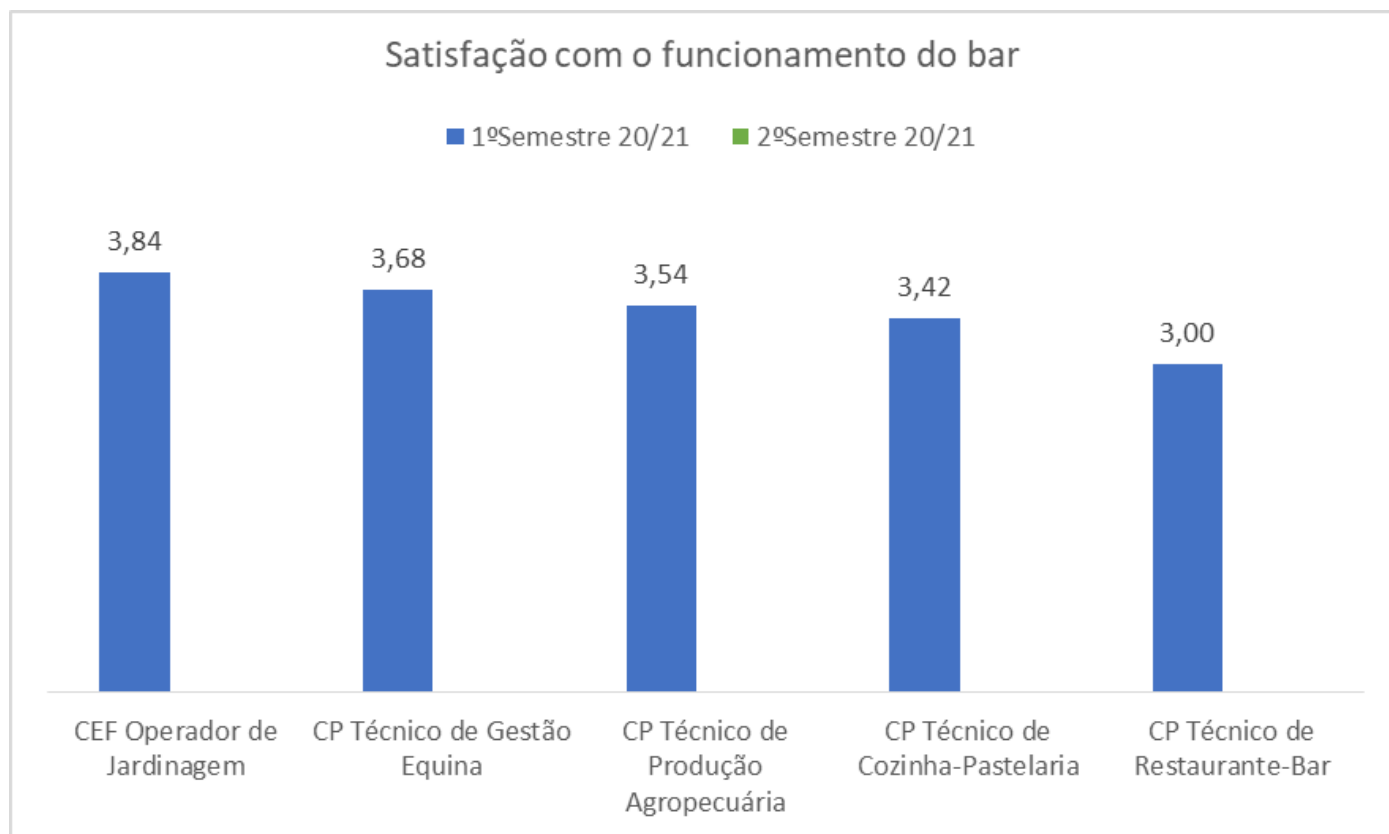
O curso mais satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar.

Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.6 Resultados específicos obtidos na questão: Em que medida está satisfeito com o funcionamento do bar?

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

		Satisfação com o funcionamento do bar													
		1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	4,00 Exce-lente	3,67 Muito Bom	3,27 Bom	3,90 Muito Bom	3,88 Muito Bom	3,67 Muito Bom	3,20 Bom	3,40 Bom	3,86 Muito Bom	3,21 Bom	3,91 Muito Bom	3,43 Bom	3,40 Bom	3,00 Bom	



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente ao funcionamento do bar enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, uma turma referiu o parâmetro Excelente e as restantes Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar.

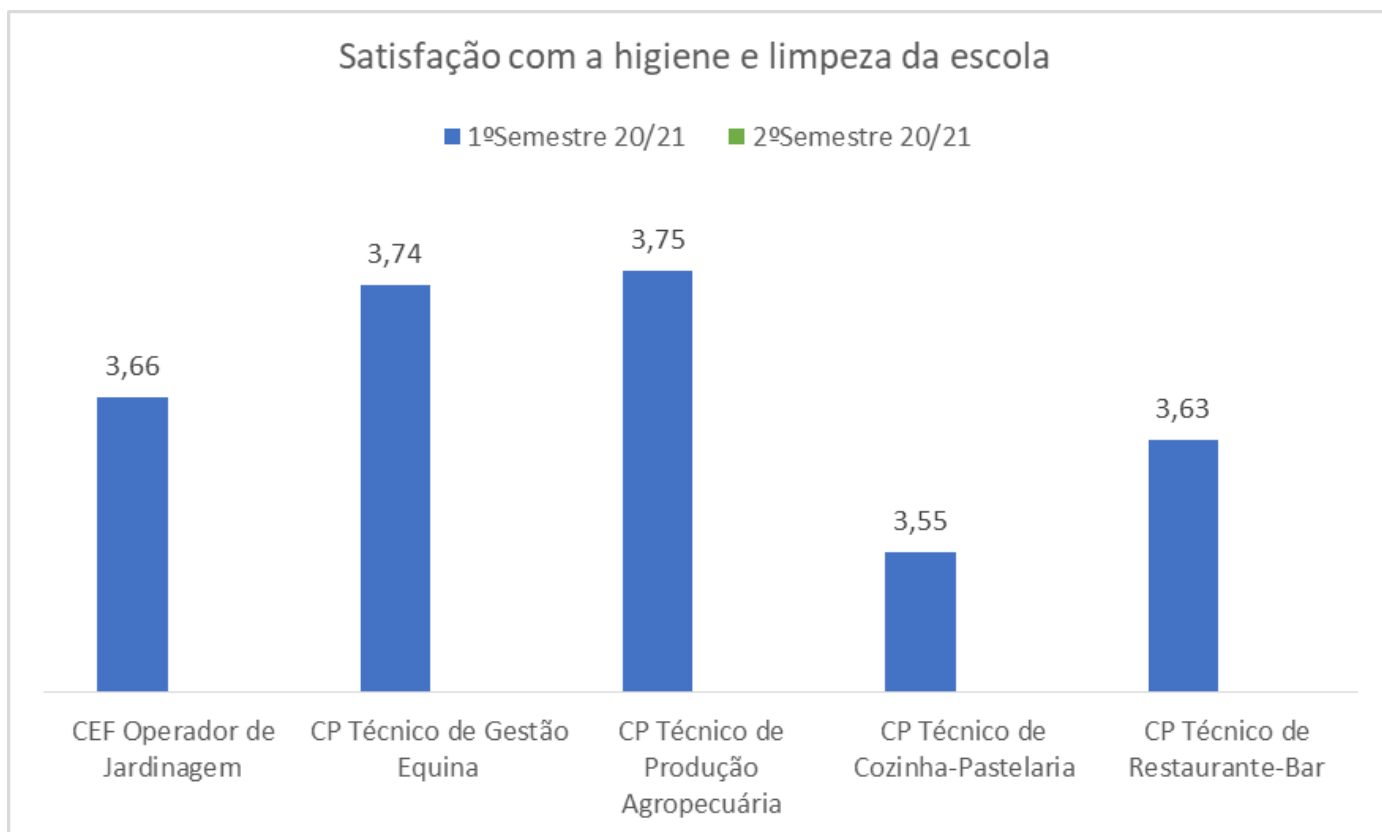
Como sugestões de melhoria na avaliação do funcionamento do bar foram feitas as seguintes propostas: diminuição do tempo de espera no atendimento e maior variedade de comida, sandes e bolos.

6.7 Resultados específicos obtidos na questão: *Em que medida está satisfeito com a higiene e limpeza da escola?*

A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:

Satisfação com a higiene e limpeza da escola

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,75	3,57	3,67	3,70	3,86	3,76	3,60	3,69	3,78	3,84	3,85	3,67	3,42	3,63
	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente à satisfação com a higiene e limpeza da escola enquadram-se no parâmetro qualitativo de Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, tendo apenas uma turma referido o parâmetro Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Técnico Profissional de Produção Agropecuária. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria.

Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

7. Avaliação das Atividades

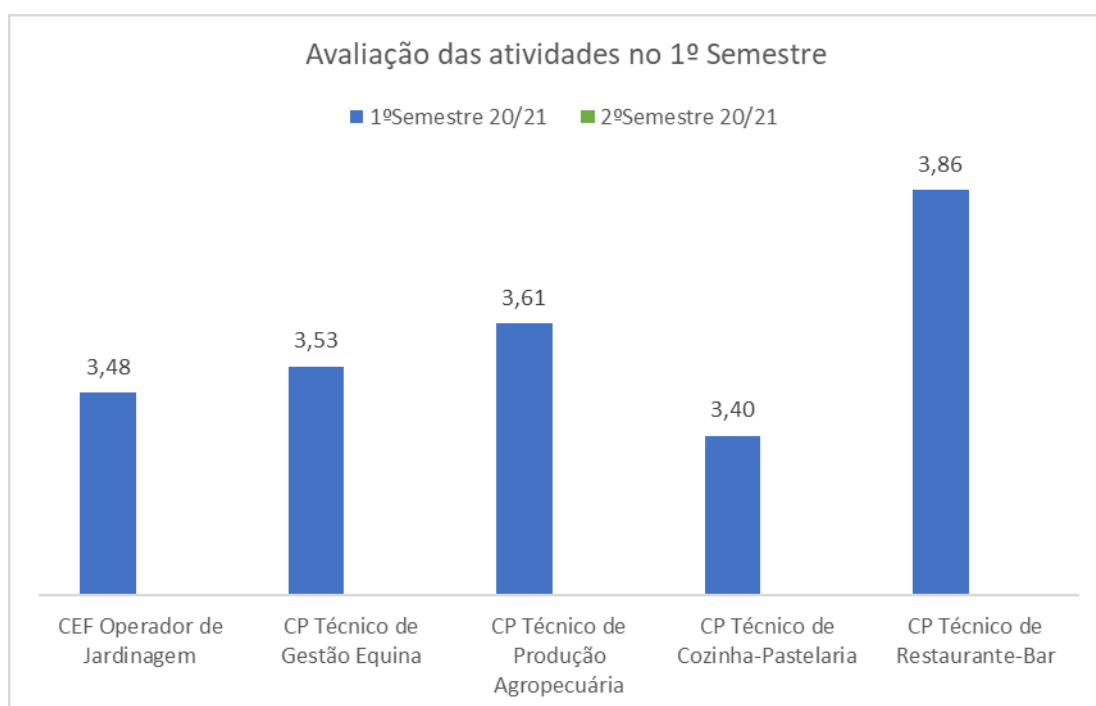
Com a avaliação das Atividades, pretendemos aferir a satisfação dos nossos alunos relativamente às atividades desenvolvidas no âmbito do Plano Anual de Atividades ao longo do primeiro semestre, nomeadamente ao nível dos cinco critérios avaliados, a saber (1) avaliação geral da atividade; (2) interesse da atividade; (3) organização da atividade; (4) atitudes de civismo e de cidadania; (5) cumprimento das tarefas. Os resultados obtidos permitem criar meios e estratégias para melhorar ou consolidar a definição, organização e concretização de atividades no futuro.

No total foram avaliadas 14 (catorze) atividades. Estas atividades foram avaliadas por um número diferente de alunos, dependendo do número de alunos que realizaram a atividade ou assistiram à sua realização. Os alunos tiveram a opção de não avaliar a atividade caso não tenham participado na mesma e/ou não tenham tido conhecimento desta.

A média das avaliações recolhidas por turma, por curso e na globalidade são as seguintes:

Avaliação das atividades no 1.º Semestre

	1ºJ	2ºJ	1ºC	2ºC	3ºC	1ºA	1ºB	2ºA	2ºB	3ºA	3ºB	1ºFC	3ºFC	3ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,50 Muito Bom	3,46 Bom	3,42 Bom	3,83 Muito Bom	3,34 Bom	3,55 Muito Bom	3,70 Muito Bom	3,58 Muito Bom	3,79 Muito Bom	3,60 Muito Bom	3,41 Bom	3,48 Bom	3,31 Bom	3,86 Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às atividades que se realizaram na escola no primeiro semestre enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro

referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso mais satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar. O curso menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria.

Não foram apresentadas sugestões de melhoria.



Observa-se que 12 das 14 atividades avaliadas obtiveram avaliação qualitativa de Muito Bom e 2 de Bom, o que corresponde a uma percentagem de 85,71% de atividades avaliadas com Muito Bom e 14,29% com Bom.

Apesar de o curso mais satisfeito ser o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar, em termos globais, a atividade onde os alunos mostraram maior satisfação foi as Vindimas, uma das atividades do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. Seguem-se as atividades Miminhos de Natal

e Workshop compota de colandro, esta última também do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

A atividade onde os alunos mostraram menor satisfação foi a Sessão de Sensibilização sobre a ação do Gabinete de Mediação, seguindo-se a Exposição de Prémios Nobel da Literatura e a Comemoração do Dia Internacional dos Direitos Humanos.

8. Conclusão

A elaboração deste relatório, primeira etapa na avaliação de reação do ano letivo 2020/2021, permitiu apurar algumas conclusões gerais, em cada parâmetro analisado, que a seguir se apresentam:

Relativamente ao curso os alunos demonstram estar bastante satisfeitos em todos os cursos. Salienta-se, porém, a maior satisfação manifestada pelo Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária e a menor identificada no Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria.

Sugere-se que seja analisada a exequibilidade da proposta de melhoria apresentada pelo Curso Profissional Técnico de Gestão Equina relativamente à possibilidade de tapar as boxes e o corredor do picadeiro, para evitar que entre água nestas zonas durante o inverno.

Relativamente aos professores/disciplinas conclui-se que os alunos na globalidade consideram que os professores ensinam bem e que aprendem com as atividades que fazem nas aulas. Conclui-se ainda que todos os cursos manifestam ter conhecimento dos objetivos dos módulos lecionados e dos respetivos critérios de avaliação. Salienta-se, no entanto, que o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar foi o que atribuiu maior classificação a todos os aspetos avaliados neste parâmetro e o Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria a classificação mais baixa.

Relativamente à escola conclui-se que os alunos consideram que conhecem e cumprem as regras da escola. O Curso Profissional Técnico de Gestão Equina é o que apresenta a classificação mais elevada e o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem é o que considera que menos conhece e cumpre as regras da escola. Ainda na avaliação da escola, pode concluir-se que, na sua globalidade, os alunos mostram-se satisfeitos relativamente à forma como são tidas em conta as suas sugestões por parte do Diretor. Salienta-se, no entanto, que o Curso Profissional Técnico de Gestão Equina é o que mostra mais satisfação e o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar é o menos satisfeito.

Relativamente às instalações conclui-se que há uma grande satisfação relativamente às instalações da Biblioteca Escolar. Por outro lado, os espaços de desporto da escola são os que suscitam menor satisfação e mais críticas, nomeadamente no que concerne o piso e a cobertura deste espaço. Sugere-se uma avaliação da exequibilidade das propostas apresentadas no sentido de colocar uma cobertura no recinto desportivo e melhorar o piso.

Relativamente aos serviços conclui-se que, na sua globalidade, os alunos estão satisfeitos, sendo a higiene e limpeza da escola o serviço que apresenta maior grau de satisfação. Por outro lado, a Biblioteca Escolar e o bar registam os valores mais baixos de satisfação. Sugere-se que seja analisada a necessidade de implementação da proposta apresentadas pelos alunos em relação à possibilidade de melhorar a variedade de comida, sandes e bolos e se pondere sobre a exequibilidade da diminuição do tempo de espera no atendimento do bar.

Relativamente às atividades, o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar é o que apresenta maior satisfação. Por outro lado, os alunos do Curso Profissional Técnico de Cozinha-Pastelaria são os que se manifestam menos satisfeitos, uma vez que é o único curso em que todas as turmas apresentaram uma avaliação qualitativa de Bom nas atividades, contrastando com os restantes cursos onde há sempre pelo menos uma turma que apresenta uma avaliação qualitativa de Muito Bom.

Considerando os comentários apresentados, pode concluir-se que a segurança, relativamente às medidas de higiene inerente à situação pandémica atual, é um dos aspetos valorizados pelos alunos na realização das atividades durante este ano letivo. Conclui-se que os alunos estão globalmente satisfeitos com as atividades que foram desenvolvidas este semestre, já que uma percentagem de 85,71% das atividades foi avaliada com Muito Bom e 14,29% com Bom.

Destaca-se que, tal como no 2.º e 3.º períodos de 2019/2020, foi possível novamente ultrapassar uma percentagem média de 80% de atividades avaliadas qualitativamente com Muito Bom e Excelente, definida no Relatório de Avaliação de Reação do 1.º período de 2019/2020 como meta a atingir. Nesta conformidade, considera-se importante que as atividades a realizar continuem a ser pensadas como um recurso valioso para desenvolver os objetivos previstos no Projeto Educativo. Por conseguinte, mantem-se a proposta de se continuar a apostar no envolvimento dos alunos na planificação, elaboração e execução das atividades, para que desta forma possamos despertar o seu interesse para as mesmas desde o início, utilizemos os seus contributos para a sua organização, conseguindo, assim, que desenvolvam as tarefas propostas com satisfação e com atitudes de civismo e cidadania adequadas. Desta forma, estaremos também a contribuir para o objetivo específico 12 no âmbito do Plano de Ação EQAVET, designadamente, desenvolver nos alunos a competência de planeamento e organização.

Em termos conclusivos, apresentamos o valor médio do grupo por área avaliada. A sua análise permite concluir que todas as áreas obtiveram avaliação qualitativa de Muito Bom, indiciando que, em média, os alunos estão muito satisfeitos com todas as áreas avaliadas.

Valor Médio do Grupo por Área Avaliada

	Curso	Professores	Disciplinas	Escola	Instalações	Serviços	Atividades
1.º Semestre 2020/2021	3,55	3,59	3,57	3,59	3,51	3,61	3,55
	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom