

ESCOLA PROFISSIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL DE PONTE DE LIMA



RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE REAÇÃO

1.º SEMESTRE

- 2021/2022 -

Cofinanciado por:



INDICE

INDICE	2
1. Introdução	3
2. Avaliação do Curso	4
3. Avaliação dos Professores/Disciplinas	5
3.1 Resultados obtidos na questão: <i>O professor desta disciplina ensina bem.</i>	5
3.2 Resultados obtidos na questão: <i>As atividades que faço nas aulas desta disciplina permitem-me aprender</i>	6
4. Avaliação da Escola	7
4.1 Resultados obtidos na questão: <i>Cumpro as regras de comportamento da escola.</i>	7
4.2 Resultados obtidos na questão: <i>As sugestões que faço são tidas em conta pelo Diretor da escola.</i>	8
5. Avaliação das Instalações	9
5.1 Resultados globais da satisfação dos alunos em relação às instalações	9
5.2 Resultados específicos à questão: <i>Qual a tua opinião acerca das instalações das salas?</i>	10
5.3 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a tua opinião acerca das instalações da Biblioteca Escolar?</i>	11
5.5 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a tua opinião acerca das instalações do refeitório?</i>	13
5.6 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a tua opinião acerca dos espaços de recreio da escola?</i>	14
5.7 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a tua opinião acerca dos espaços de desporto da escola?</i>	15
5.8 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Qual a tua opinião acerca das instalações específicas do curso que frequentas?</i>	16
6. Avaliação dos Serviços	17
6.1 Resultados globais da satisfação dos alunos em relação aos serviços	17
6.2 Resultados específicos à questão: <i>Estás satisfeito/a com o funcionamento da Biblioteca Escolar?</i>	18
6.3 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Estás satisfeito/a com o funcionamento dos serviços administrativos?</i>	19
6.4 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Estás satisfeito/a com o funcionamento do refeitório?</i>	20
A média das avaliações recolhidas por turma e por curso são as seguintes:	21
6.7 Resultados específicos obtidos na questão: <i>Estás satisfeito/a com a higiene e limpeza da Escola?</i>	23
7. Avaliação das Atividades	24
8. Conclusão	27

1. Introdução

O presente documento apresenta os resultados alcançados pela EPADRPL no primeiro semestre do ano letivo 2021/2022, nos vários domínios avaliados, designadamente, Curso; Professores; Disciplinas; Escola; Instalações; Serviços e Atividades.

Utilizou-se a plataforma eletrónica BD_Alterna para a aplicação dos inquéritos por questionário. A aplicação ocorreu com o apoio de dois elementos da equipa de Avaliação Interna e Gestão da Qualidade e da professora bibliotecária.

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 174 dos 179 alunos que frequentam a escola, o que representa uma taxa de resposta de 97,21%.

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.

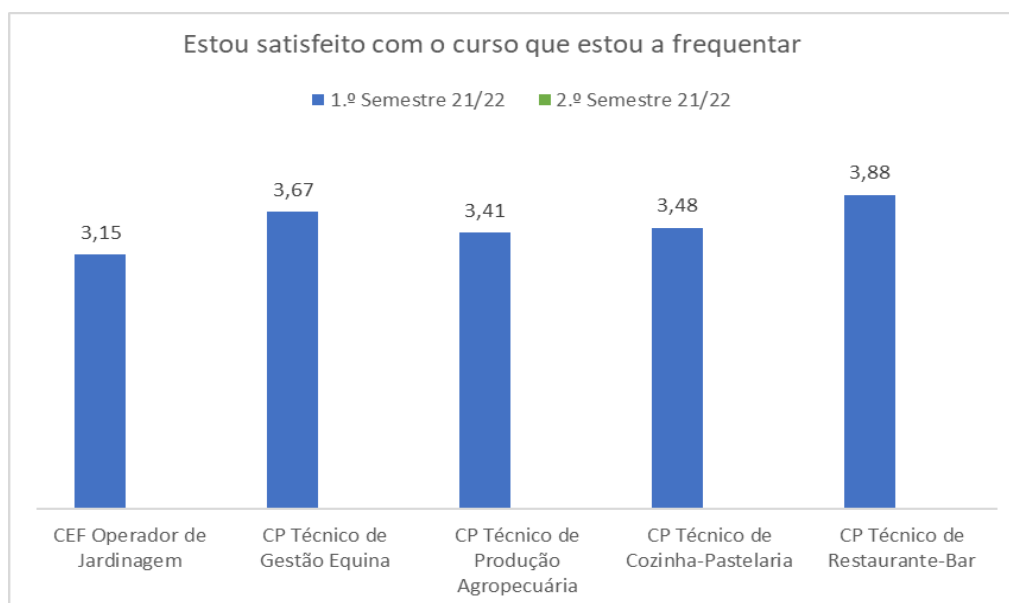
Este relatório serve ainda o propósito de apresentar a avaliação do desempenho dos formadores na perspetiva dos formandos, conforme definido na alínea h do artigo 8.º da Portaria n.º 60-A/2015, de 2 de março, na qual é adotado o regulamento que estabelece o regime jurídico específico do Fundo Social 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/a com o curso que estou a frequentar

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,29	3,00	3,70	3,53	3,78	3,36	3,68	3,38	3,33	3,12	3,60	3,50	3,45	3,88
	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom, com o mesmo número de turmas para cada parâmetro. O curso cujos alunos se revelam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar. O curso cujos alunos se revelam menos satisfeitos é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

Como sugestões de melhoria, na avaliação do curso, foi proposta a possibilidade de haver mais visitas de estudo e a necessidade de melhorar o acesso à internet. Uma das sugestões foi direcionada especificamente para o segundo ano do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária, tendo sido referido que, nas aulas de mecanização agrícola, os alunos deveriam trabalhar as terras para as sementeiras.

Nos comentários foi referido por um aluno que está muito satisfeito com o curso que está a frequentar. Outro aluno também mencionou que gosta do curso, mas, na sua opinião, existem aspetos, na sua turma, que têm de ser melhorados. Não especifica, no entanto, quais as melhorias que devem ser implementadas.

3. Avaliação dos Professores/Disciplinas

Para avaliar os professores e as disciplinas foram colocadas duas perguntas. Nestas, os alunos foram questionados em relação à forma como o professor ensina e quanto ao proveito que retiram das atividades realizadas nas aulas das diferentes disciplinas.

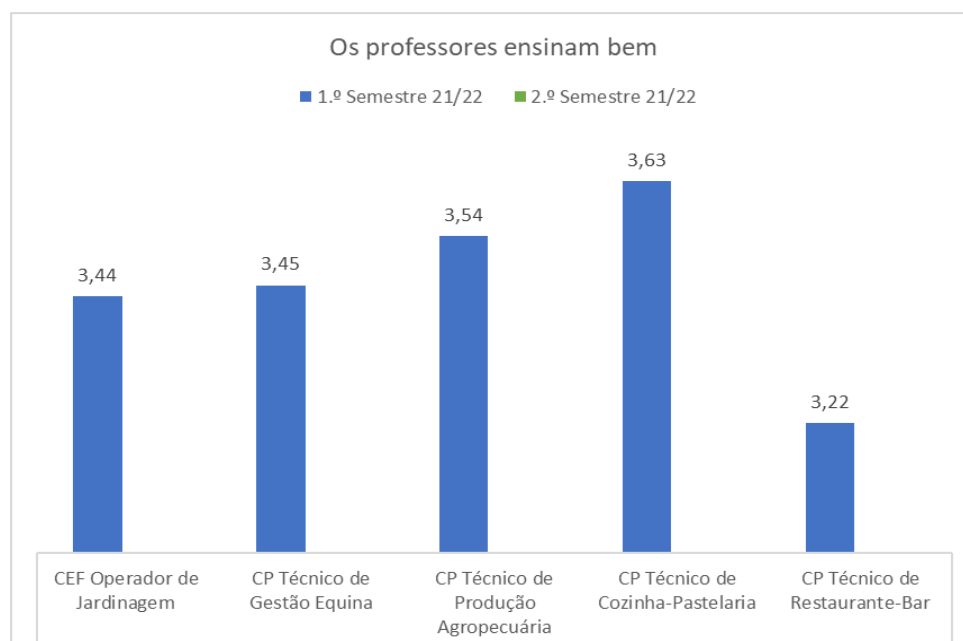
Foi-lhes ainda solicitado que comentassem a sua resposta e/ou apresentassem sugestões de melhoria. Cada aluno respondeu a um inquérito por professor e por disciplina.

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

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,39	3,48	3,50	3,31	3,55	3,36	3,48	3,67	3,39	3,55	3,77	3,64	3,62	3,22
	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom, com o mesmo número de turmas para cada parâmetro.

O curso cujos alunos evidenciam mais satisfação é o Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria. O curso cujos alunos revelam menos satisfação é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar.

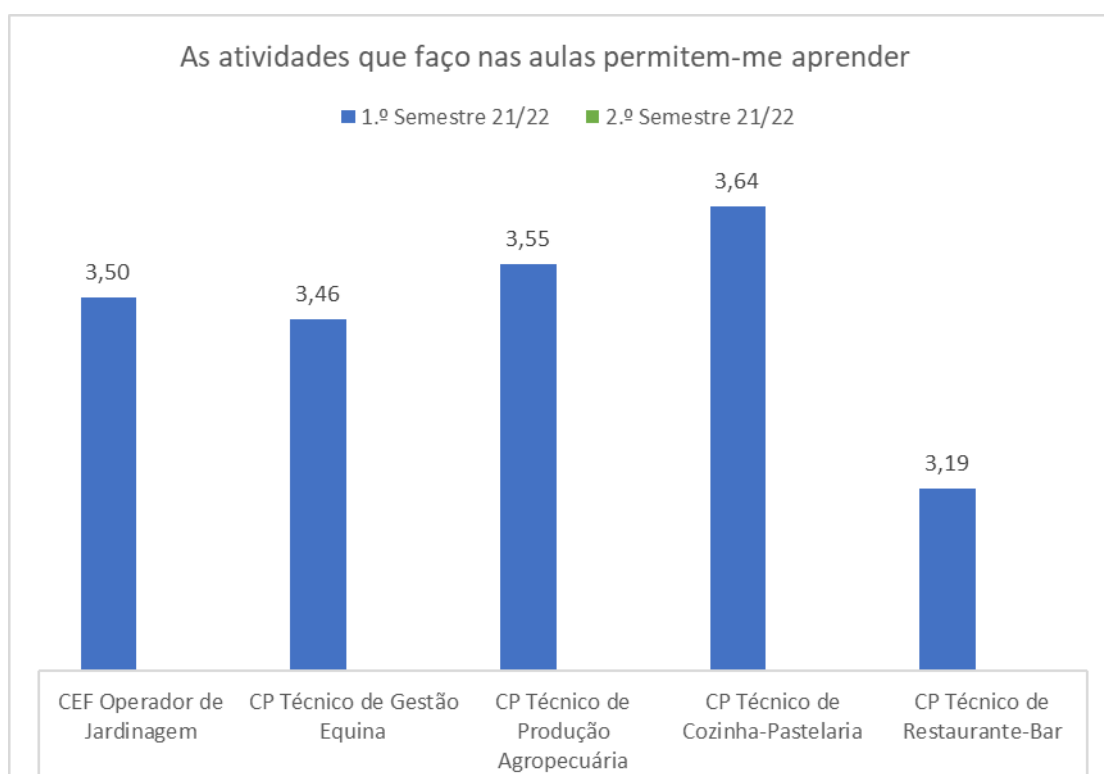
Nos comentários foram feitos elogios a vários professores, onde foi referido que explicam bem e foi salientada a disponibilidade que mostram para ajudar. Não foram apresentadas sugestões de melhoria.

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 desta disciplina permitem-me aprender

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2021/2022	3,51	3,48	3,49	3,33	3,56	3,38	3,49	3,66	3,41	3,56	3,79	3,66	3,62	3,19
	Muito Bom	Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	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, com o mesmo número de turmas para cada parâmetro.

O curso cujos alunos se revelam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria. O curso cujos alunos se evidenciam menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar.

Não foram apresentadas sugestões de melhoria.

4. Avaliação da Escola

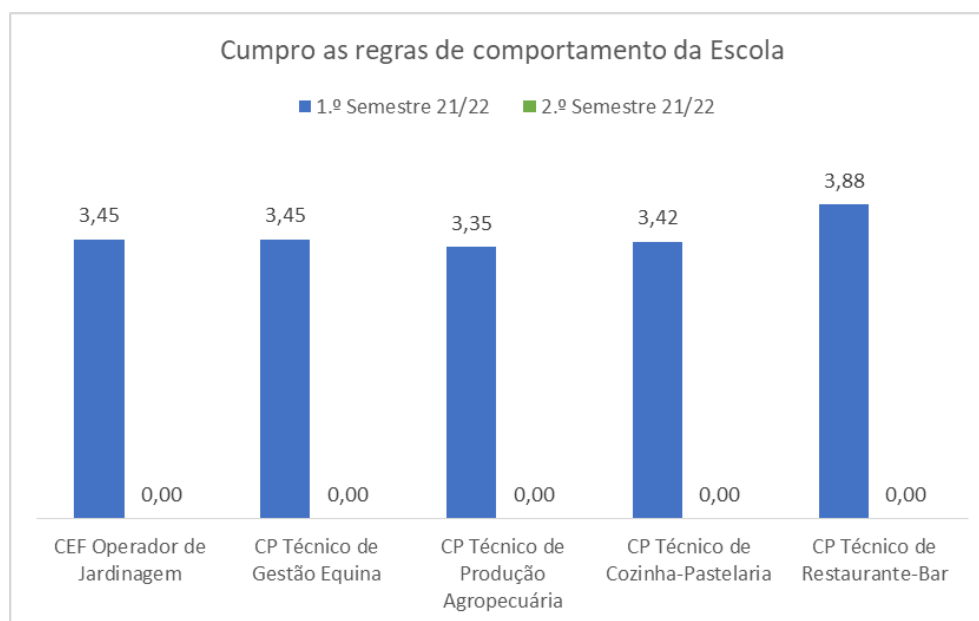
Para avaliar a escola foram colocadas duas perguntas. Nestas, os alunos foram questionados sobre o seu cumprimento das regras de comportamento da escola e sobre a satisfação relativamente à forma como as suas sugestões são tidas em conta pelo Diretor da Escola. Foi-lhes ainda solicitado que comentassem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

4.1 Resultados obtidos na questão: *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

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2021/2022	3,57 Muito Bom	3,33 Bom	3,48 Bom	3,27 Bom	3,60 Muito Bom	3,19 Bom	3,47 Bom	3,56 Muito Bom	2,83 Suficiente	3,35 Bom	3,70 Muito Bom	3,57 Muito Bom	3,27 Bom	3,88 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 Bom, tendo uma das turmas referido o parâmetro Suficiente e seis o parâmetro Muito Bom.

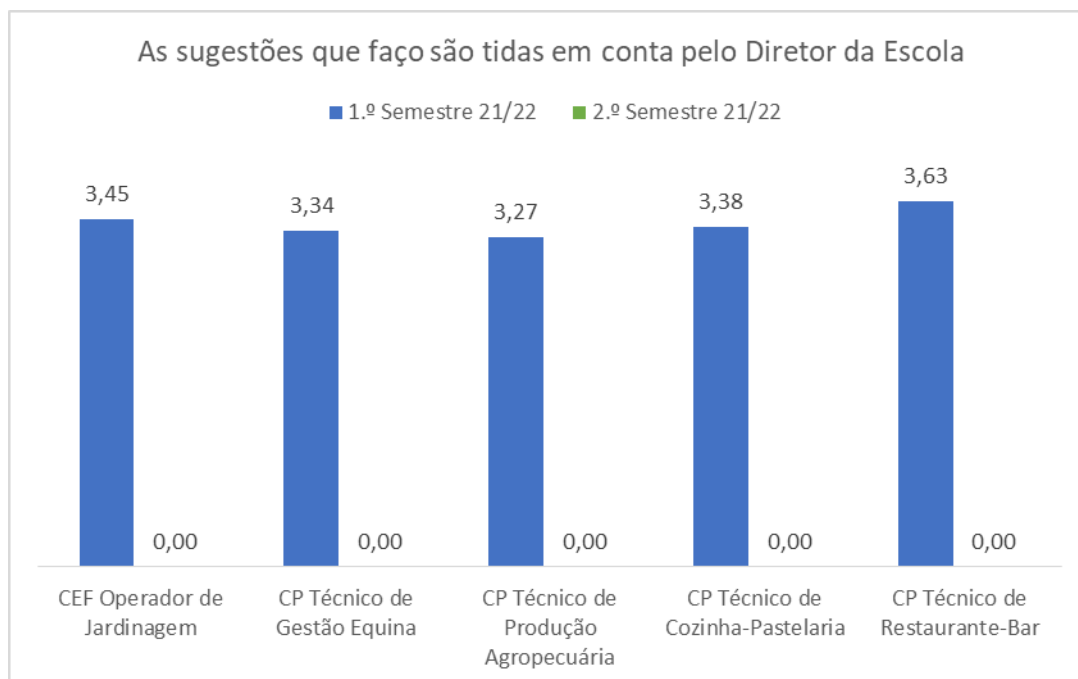
O curso que afirma cumprir mais as regras de comportamento da escola é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar. O curso que afirma cumprir menos as regras de comportamento da escola é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

4.2 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

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,57 Muito Bom	3,33 Bom	3,22 Bom	3,20 Bom	3,60 Muito Bom	3,19 Bom	3,42 Bom	3,56 Muito Bom	3,00 Bom	3,06 Bom	3,40 Bom	3,57 Muito Bom	3,18 Bom	3,63 Muito 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 Bom.

O curso onde os alunos se demonstram mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar. O curso onde os alunos se evidenciam menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

Não foram apresentadas sugestões de melhoria.

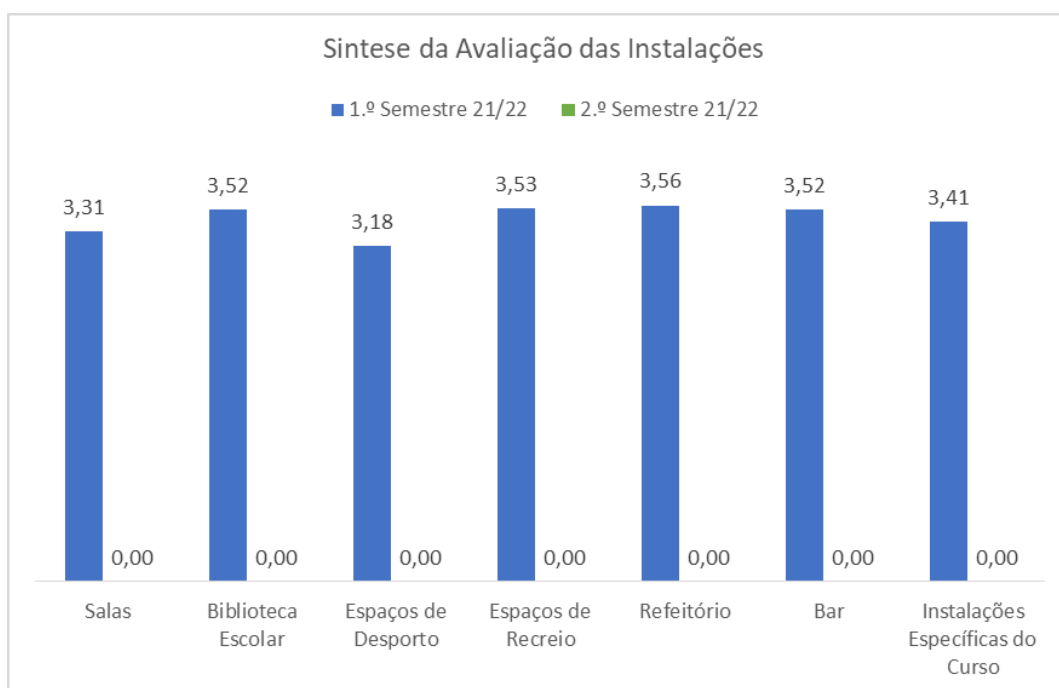
5. Avaliação das Instalações

Para avaliar as instalações foram colocadas sete 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, dos espaços de desporto da escola e das instalações específicas do curso que frequentam. No caso do bar e 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 instalação são as seguintes:



A instalação que apresenta maior avaliação global é o refeitório. As instalações que apresentam menor avaliação global são os espaços de desporto da escola.

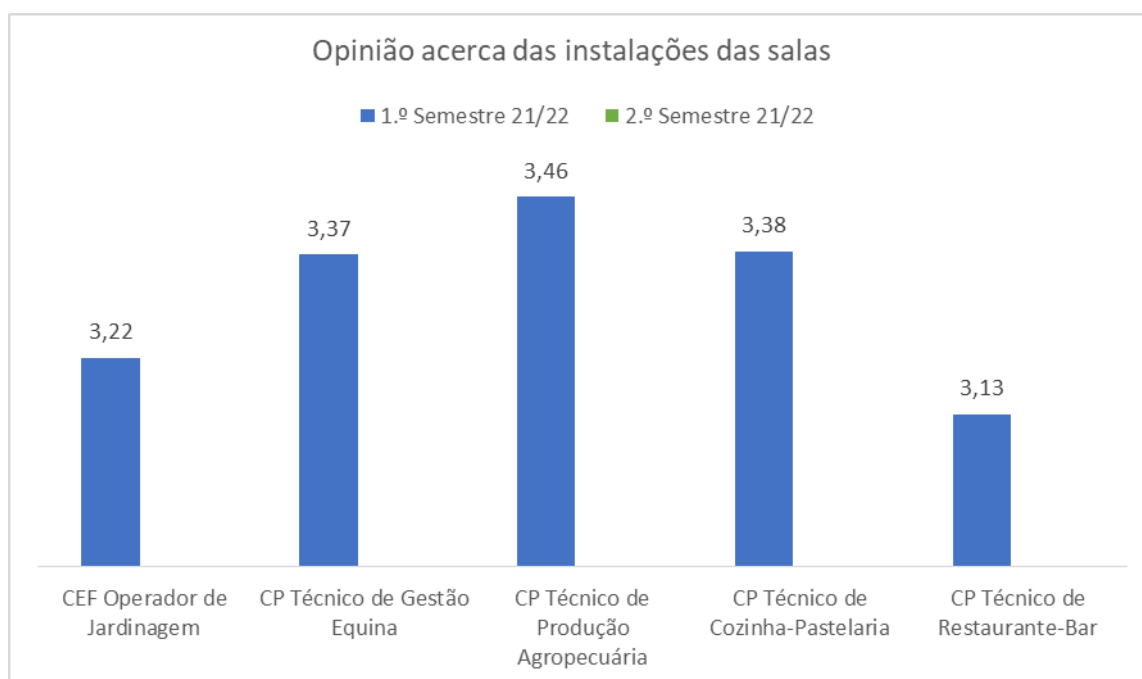
As sugestões/comentários apresentam-se em cada uma das instalações analisadas nos seguintes pontos. De ressaltar, no entanto, que um/a aluno/a sugere que as cadeiras sejam mais confortáveis, no entanto, não identifica a que instalação se refere. Salientam-se ainda comentários que não estão associados especificamente às instalações, nomeadamente a solicitação de ferramentas novas (não sendo particularizado o curso) e necessidade de aquisição de material de limpeza para o picadeiro, bem como de um soprador para facilitar a limpeza de certas áreas da mesma instalação.

5.2 Resultados específicos à questão: *Qual a tua 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

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,43	3,00	3,50	3,31	3,30	3,38	3,74	3,38	3,50	3,24	3,50	3,75	3,00	3,13
	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações das salas enquadram-se no parâmetro qualitativos de 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 Restaurante/Bar, apesar de as turmas menos satisfeitas serem do Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem e do Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria.

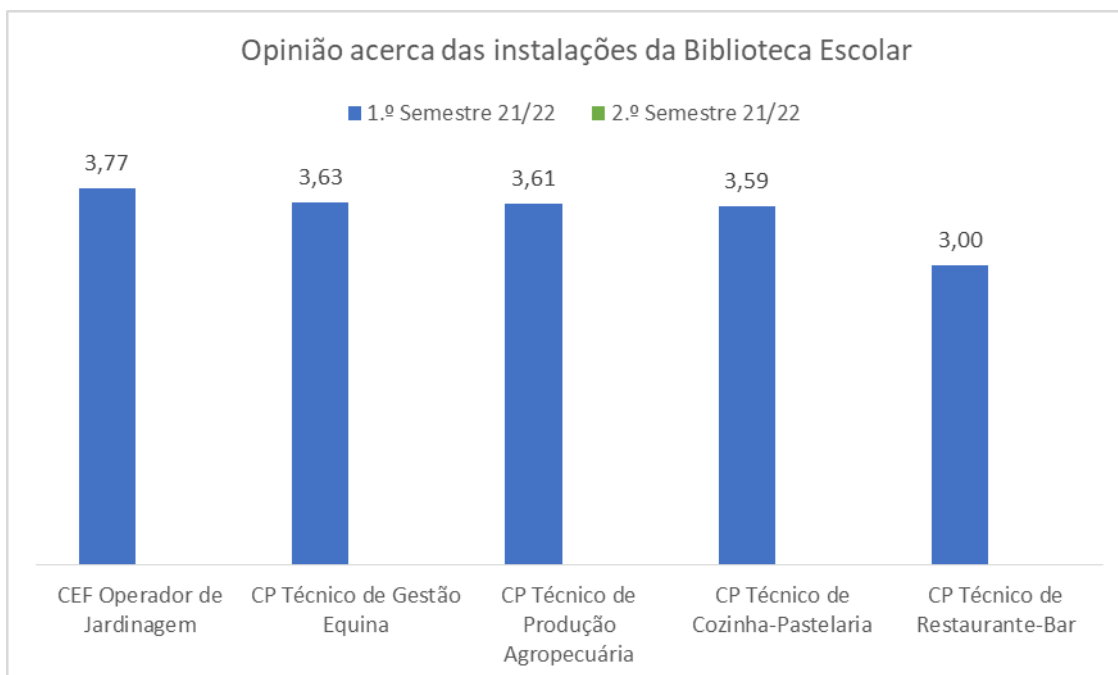
Como sugestões de melhoria, foi recomendado que se melhore o acesso à Internet nas salas, nomeadamente na sala 10; que se verifique a humidade e as suas causas na sala 6 e que se dê mais uso às salas da quinta.

5.3 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a tua 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

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1ºSemestre 2021/2022	3,86	3,67	3,68	3,50	3,70	3,48	3,58	3,38	4,00	3,53	3,70	3,63	3,55	3,00
	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Excelente	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações da Biblioteca Escolar enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom, sendo o parâmetro Bom apenas atribuído pelo Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar. O parâmetro referido por dez turmas foi Muito Bom, uma turma atribuiu Excelente e três turmas Bom.

O curso cujos alunos se demonstram mais satisfeitos é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem, ainda que a turma mais satisfeita e que atribuiu o parâmetro de Excelente seja do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. O curso onde os alunos se evidenciam menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar.

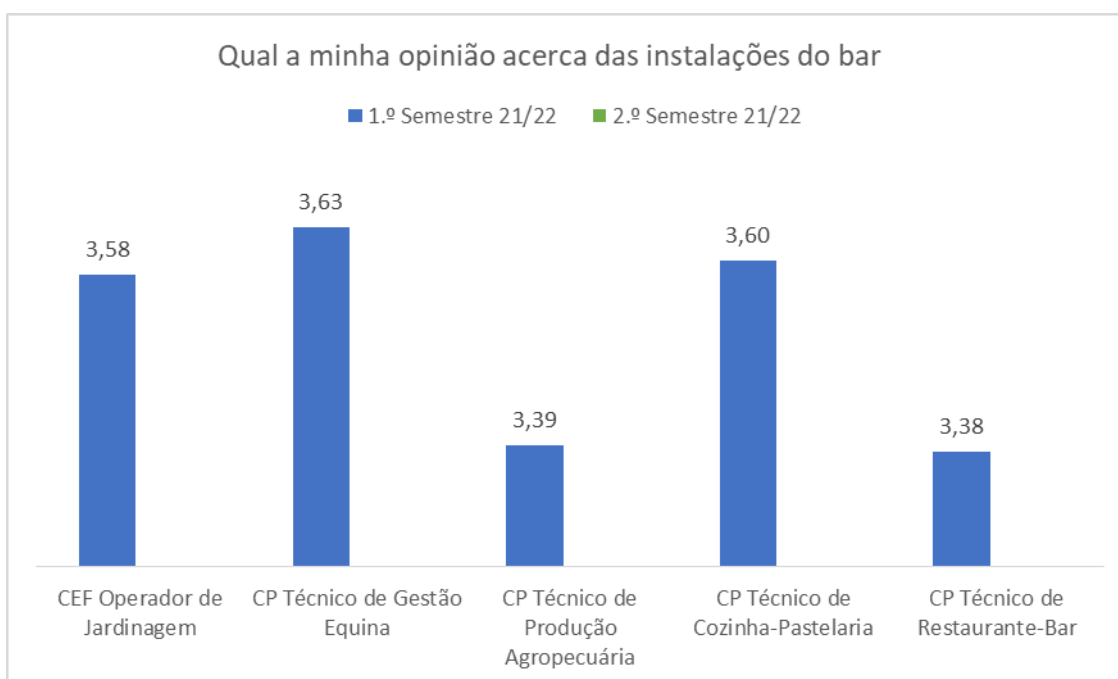
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.4 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a tua 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

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2021/2022	3,83	3,33	3,77	3,50	3,63	3,50	3,62	3,15	3,67	3,13	3,25	3,75	3,44	3,38
	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações do bar enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom, com mais turmas a atribuírem o parâmetro Muito Bom. O curso cujos alunos se revelam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Gestão Equina, ainda que a turma que se demonstra mais satisfeita seja do Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso cujos alunos se evidenciam menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar, apesar de as três turmas menos satisfeitas serem do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

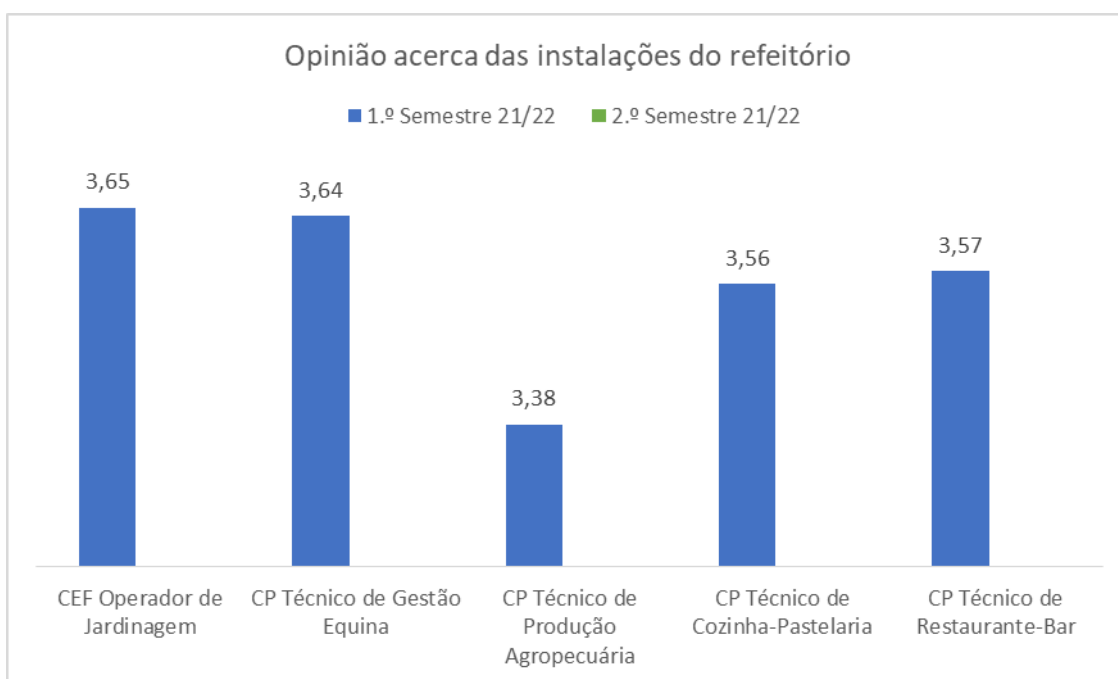
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.5 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a tua 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

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,80	3,50	3,85	3,44	3,63	3,59	3,62	3,10	4,00	2,63	3,33	3,75	3,36	3,57
	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Excelente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Bom	Muito 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, quatro turmas referiram o parâmetro de Bom, uma turma de Excelente e outra de Suficiente.

O curso que demonstra mais satisfação é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso que se evidencia menos satisfeito é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. Ressalva-se, no entanto, que as turmas que atribuíram os parâmetros de Excelente e de Suficiente são ambas do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

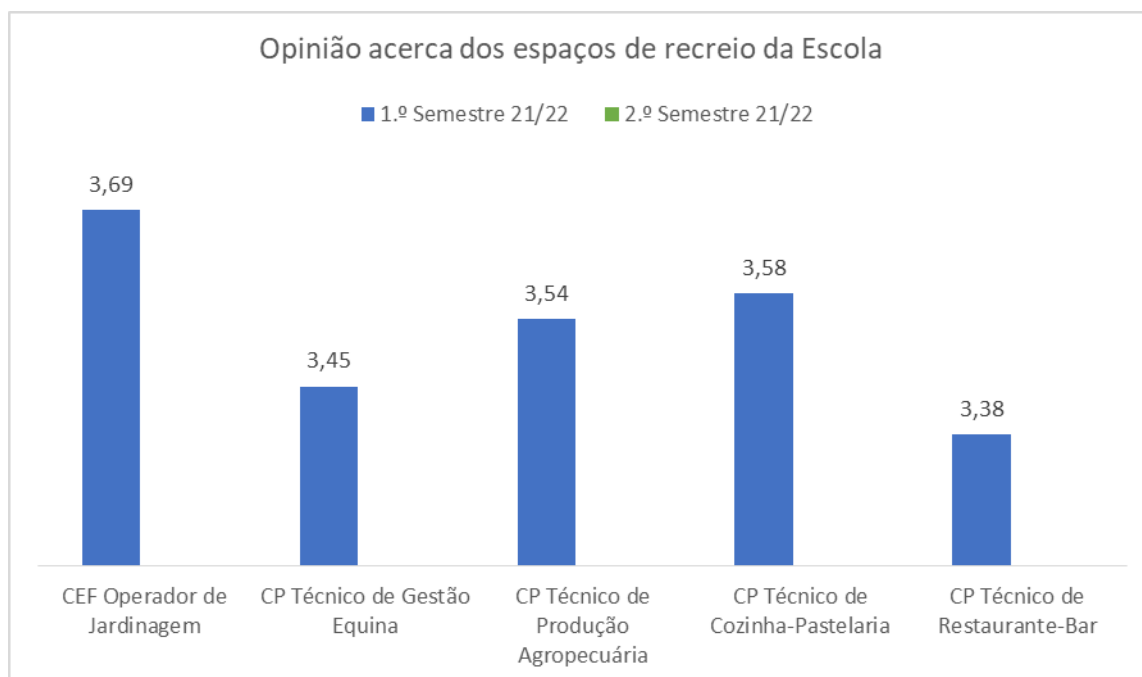
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

5.6 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a tua 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

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,71	3,67	3,46	3,38	3,50	3,38	3,68	3,31	3,83	3,24	3,80	3,88	3,27	3,38
	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	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 onde os alunos se evidenciam mais satisfeitos é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem, mas a turma mais satisfeita é do Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria. O curso onde os alunos se demonstram menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar, apesar de a turma menos satisfeita ser do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

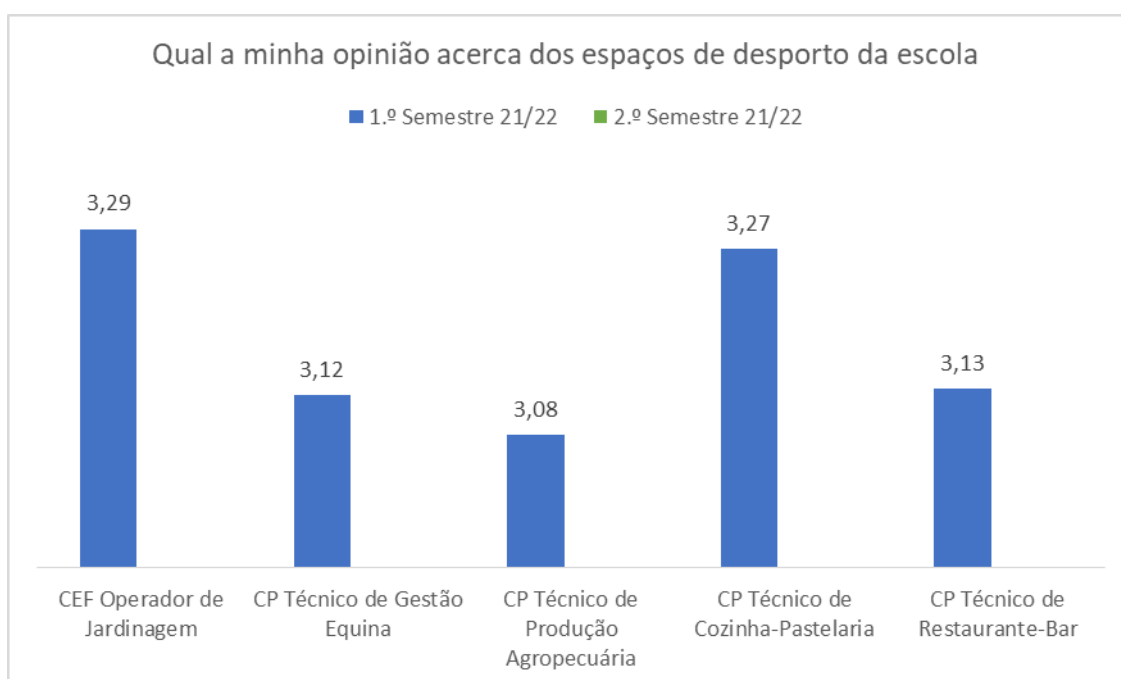
Como sugestão de melhoria, foi recomendado que se criassem mais espaços cobertos para serem utilizados quando chove.

5.7 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a tua 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

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2021/2022	3,29	4,00	2,91	3,06	3,40	3,05	3,11	3,13	3,00	2,71	3,50	3,63	2,91	3,13
	Bom	Exce-lente	Sufi-ciente	Bom	Bom	Bom	Bom	Bom	Bom	Sufi-ciente	Muito Bom	Muito Bom	Sufi-ciente	Bom



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

O curso cujos alunos se revelam mais satisfeitos é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. O curso cujos alunos se evidenciam menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

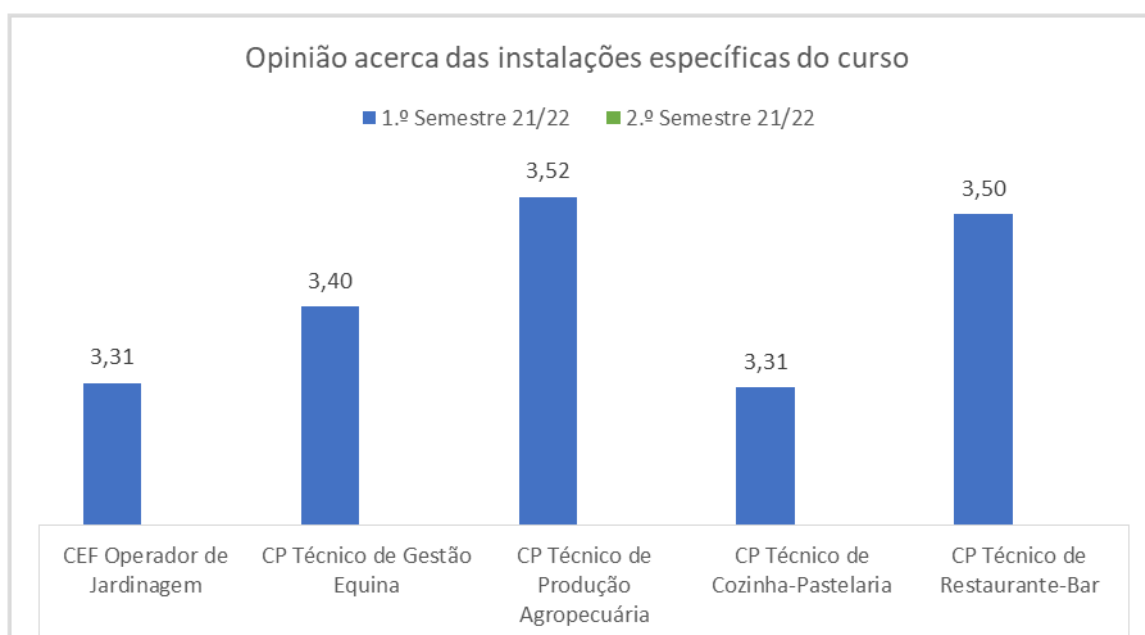
Como sugestões de melhoria na avaliação dos espaços desportivos da escola, foram feitas as seguintes propostas: tapar o pavilhão, pois quando chove o piso fica muito escorregadio. Relativamente aos balneários, foi referido que são frios e que em alguns dias não há espaço para todos os alunos.

5.8 Resultados específicos obtidos na questão: *Qual a tua opinião acerca das instalações específicas do curso que frequentas?*

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

Opinião acerca das instalações específicas do curso frequentado

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2021/2022	3,29	3,33	3,50	3,19	3,50	3,57	3,90	3,31	3,17	3,47	3,70	3,88	2,73	3,50
	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Suficiente	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente às instalações específicas do curso frequentado enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, seis referiram o parâmetro Bom e uma Suficiente.

O curso onde os alunos se demonstram mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. Os cursos onde os alunos se evidenciam menos satisfeitos são, com a mesma média, o Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria e o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

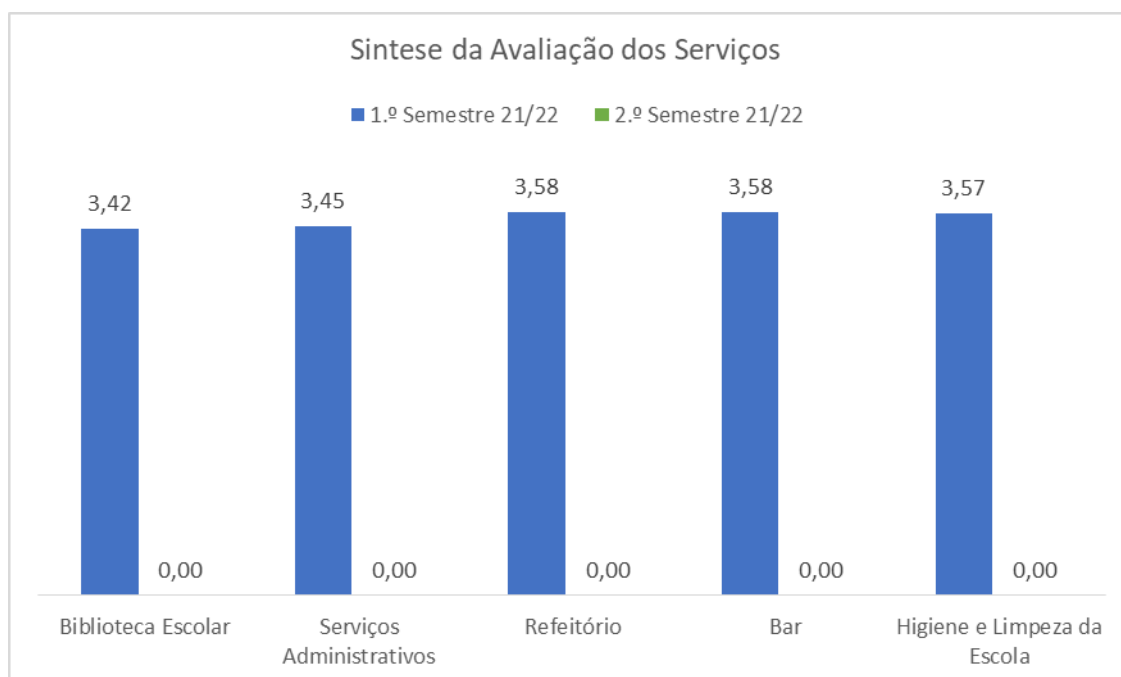
Como sugestões de melhoria na avaliação das instalações específicas do curso frequentado, foram feitas as seguintes propostas: a construção de uma cozinha para o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária e a colocação de luzes no picadeiro, nomeadamente nas boxes.

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 são os serviços do refeitório e do bar, com a mesma pontuação média. O serviço que apresenta menor satisfação na avaliação global é a Biblioteca Escolar.

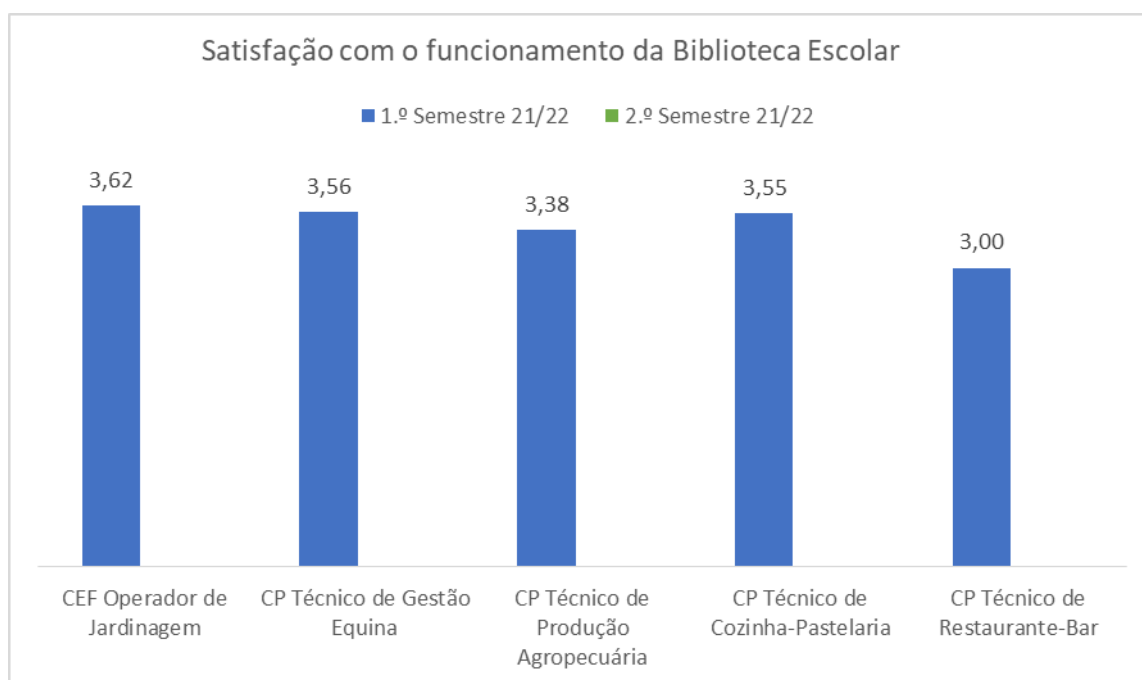
As sugestões ou comentários apresentam-se em cada um dos serviços analisados nos seguintes pontos. Um dos comentários feitos não se enquadra em nenhum dos serviços avaliados, tratando-se, no entanto, de uma chamada de atenção relativamente às casas de banho dos/as alunos/as, uma vez que é referido que há alunos que fecham as portas das casas de banho por fora, dando a entender que estão ocupadas quando na verdade estão vazias.

6.2 Resultados específicos à questão: *Estás satisfeito/a 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

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2021/2022	3,57	3,67	3,61	3,47	3,60	3,33	3,11	3,31	3,33	3,47	3,70	3,63	3,46	3,00
	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom



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 Bom.

O curso cujos alunos se demonstram mais satisfeitos é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem, ainda que a turma mais satisfeita seja do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. O curso cujos alunos se evidenciam menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar.

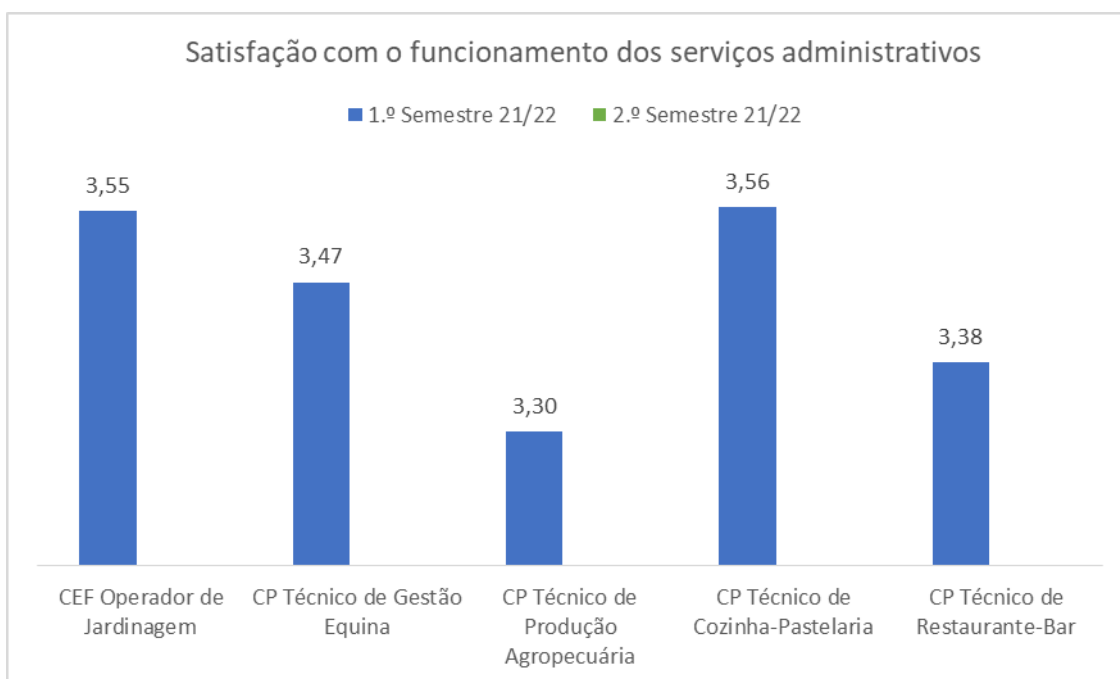
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.3 Resultados específicos obtidos na questão: *Estás satisfeito/a 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

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,43	3,67	3,48	3,33	3,60	3,29	3,61	3,38	2,83	3,00	3,70	3,75	3,36	3,38
	Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Suficiente	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	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 Bom, tendo cinco turmas atribuído o parâmetro Muito Bom e uma Suficiente.

O curso onde os alunos se evidenciam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria. O curso onde os alunos se demonstram menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

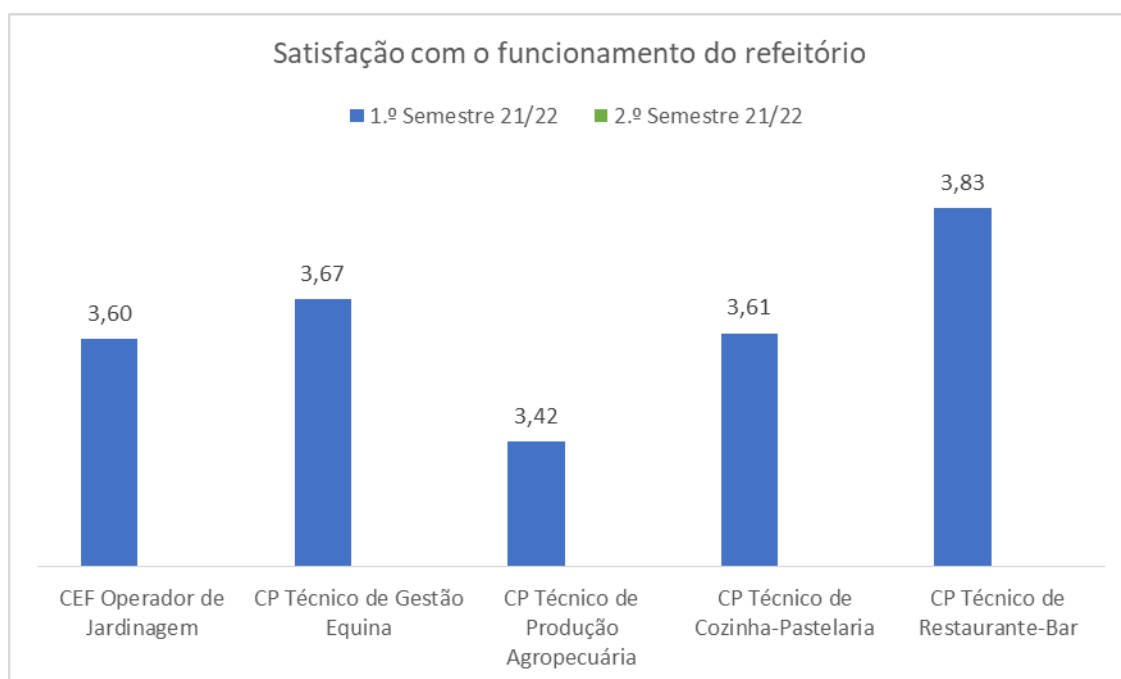
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.4 Resultados específicos obtidos na questão: *Estás satisfeito/a com o funcionamento do refeitório?*

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

Satisfação com o funcionamento do refeitório

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2021/2022	3,20	4,00	3,91	3,47	3,63	3,40	3,64	3,36	4,00	2,41	3,71	3,86	3,36	3,83
	Bom	Excelente	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Excelente	Insuficiente	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito 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, tendo duas turmas referido o parâmetro Excelente, cinco Bom e uma Insuficiente.

O curso onde os alunos se revelam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar, apesar de as turmas mais satisfeitas serem do Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem e do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária, que é o curso onde os alunos se evidenciam menos satisfeitos.

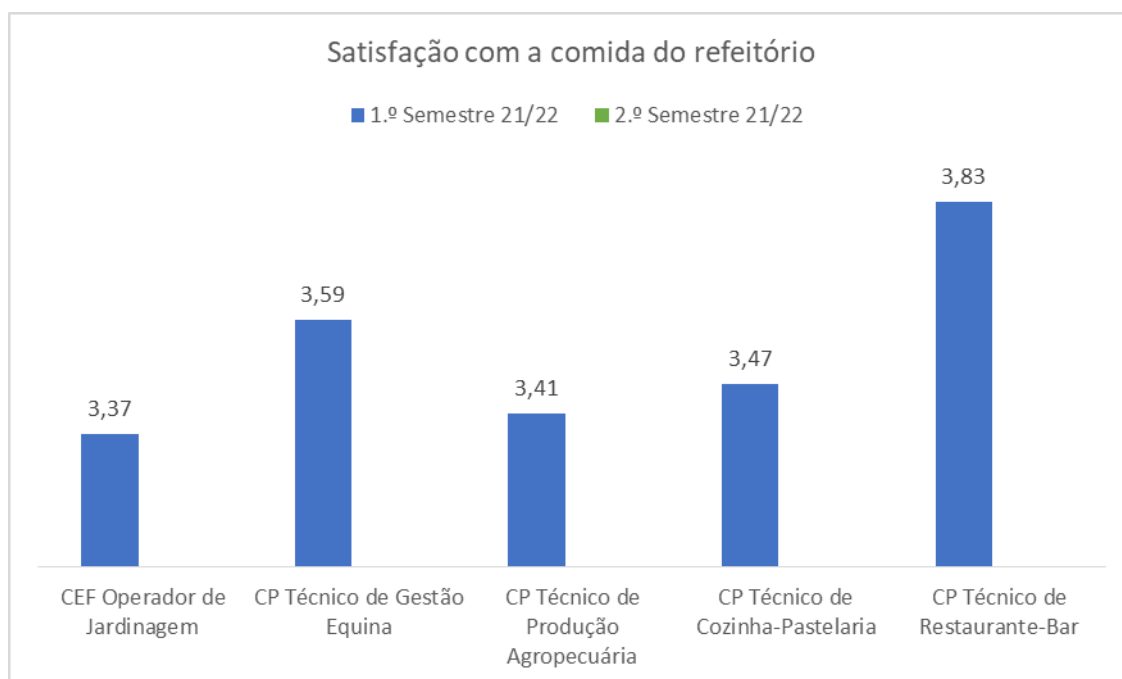
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.5 Resultados específicos obtidos na questão: *Estás satisfeito/a 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

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
2.º Semestre 2021/2022	3,40	3,33	3,68	3,47	3,63	3,65	3,62	3,36	4,00	2,18	3,63	3,75	3,18	3,83
	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Excelente	Insuficiente	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito 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, tendo cinco turmas referido o parâmetro Bom, uma Excelente e uma Insuficiente.

O curso cujos alunos se revelam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar. O curso cujos alunos se demonstram menos satisfeitos é o Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. De referir, no entanto, que a turma mais satisfeita e a menos satisfeita são do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

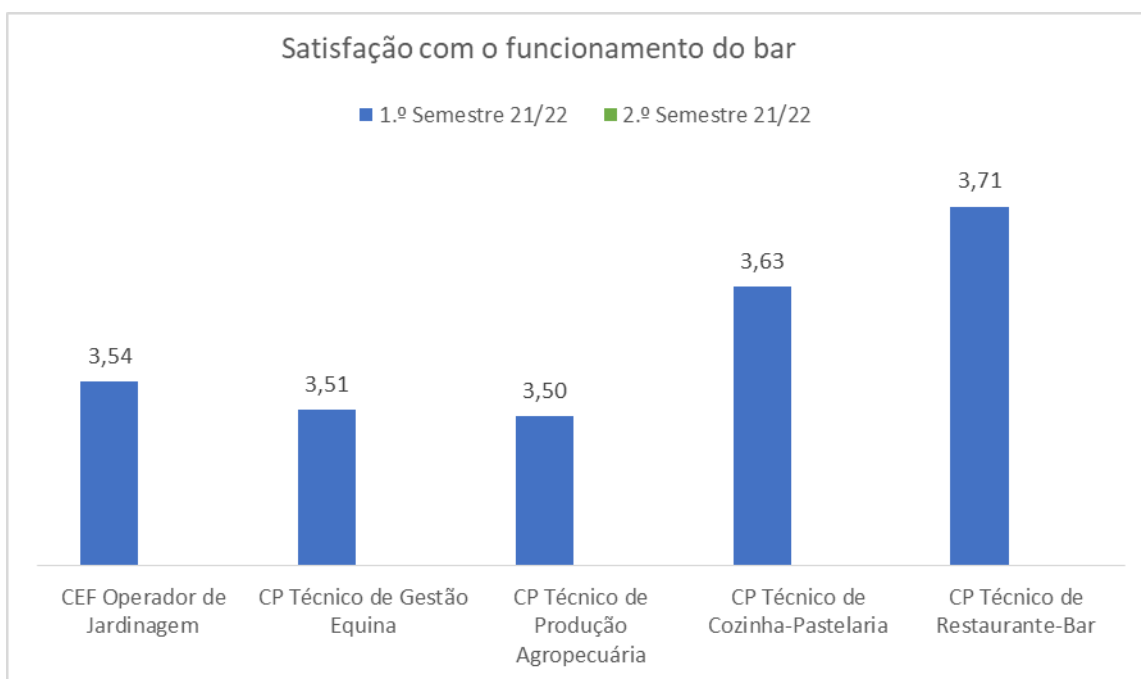
Não foram apresentadas sugestões ou comentários.

6.6 Resultados específicos obtidos na questão: *Estás satisfeito/a com o funcionamento do bar?*

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

Satisfação com o funcionamento do bar

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,40	3,67	3,35	3,50	3,67	3,79	3,36	3,21	3,60	3,41	3,63	3,86	3,40	3,71
	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom



Os valores médios das avaliações dos cursos relativamente ao funcionamento do bar enquadram-se todos no parâmetro qualitativo de Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

O curso onde os alunos se demonstram mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar, sendo a turma mais satisfeita do Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria. O curso onde os alunos se evidenciam menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária.

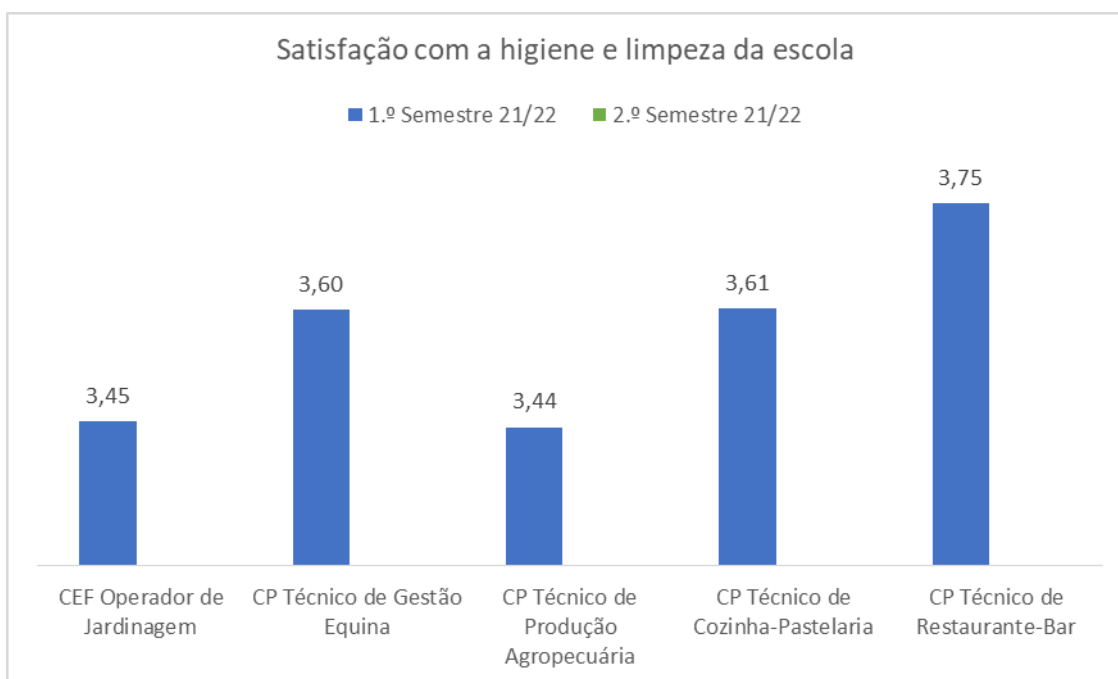
Nas observações, um aluno comentou o atendimento e outro sugeriu que devem ser disponibilizados mais alimentos no bar.

6.7 Resultados específicos obtidos na questão: *Estás satisfeito/a 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

	1.º J	2.º J	1.º C	2.º C	3.º C	1.º A	1.º B	2.º A	2.º B	3.º A	3.º B	1.º FC	2.º FC	1.º FR
1.º Semestre 2021/2022	3,57	3,33	3,78	3,33	3,70	3,38	3,67	3,44	2,83	3,53	3,80	3,75	3,46	3,75
	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Muito Bom	Bom	Suficiente	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 nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom, tendo apenas uma turma referido o parâmetro Suficiente e cinco Bom.

O curso onde os alunos se evidenciam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar. O curso onde os alunos se demonstram menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária, mas é também deste curso a turma mais satisfeita.

Nos comentários, foi referido por uma aluna que está satisfeita com a higiene.

7. Avaliação das Atividades

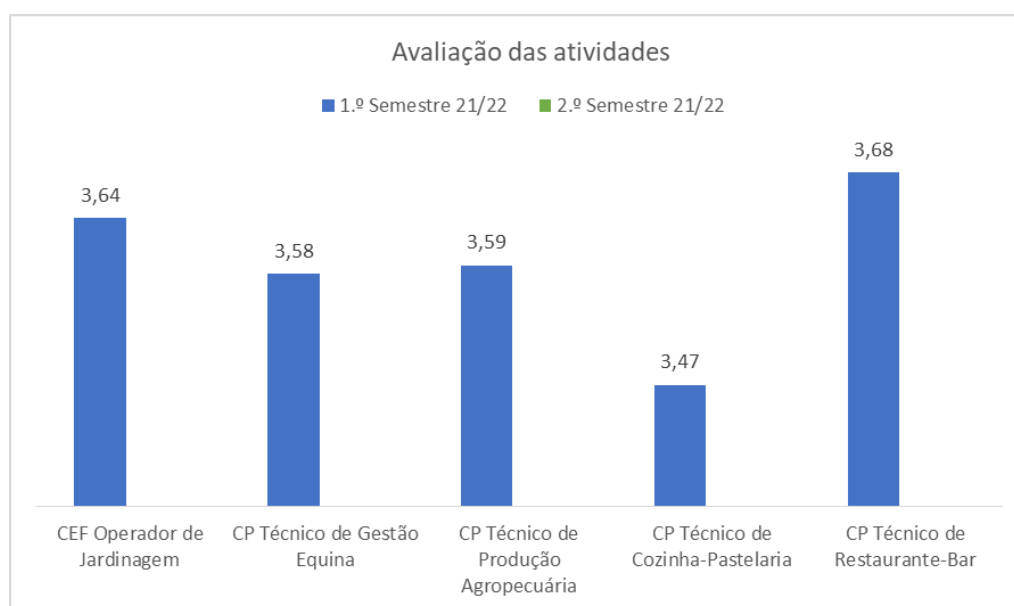
Com a avaliação das Atividades, pretendemos aferir a satisfação dos nossos alunos relativamente às atividades desenvolvidas no âmbito do Plano Anual de Atividades ao longo do primeiro semestre, e realizadas até 4 de março. Os resultados obtidos permitem criar meios e estratégias para melhorar ou consolidar a definição, organização e concretização de atividades no futuro.

No total foram avaliadas 32 (trinta e duas) 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

	1.ºJ	2.ºJ	1.ºC	2.ºC	3.ºC	1.ºA	1.ºB	2.ºA	2.ºB	3.ºA	3.ºB	1.ºFC	2.ºFC	1.ºFR
1.º Semestre 2020/2021	3,41	3,86	3,71	3,34	3,69	3,60	3,53	3,51	3,77	3,53	3,93	3,50	3,44	3,68
	Bom	Muito Bom	Muito Bom	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 às atividades que se realizaram na Escola no primeiro semestre, até 4 de março, enquadram-se nos parâmetros qualitativos de Bom e Muito Bom. O parâmetro referido pela maioria das turmas foi Muito Bom.

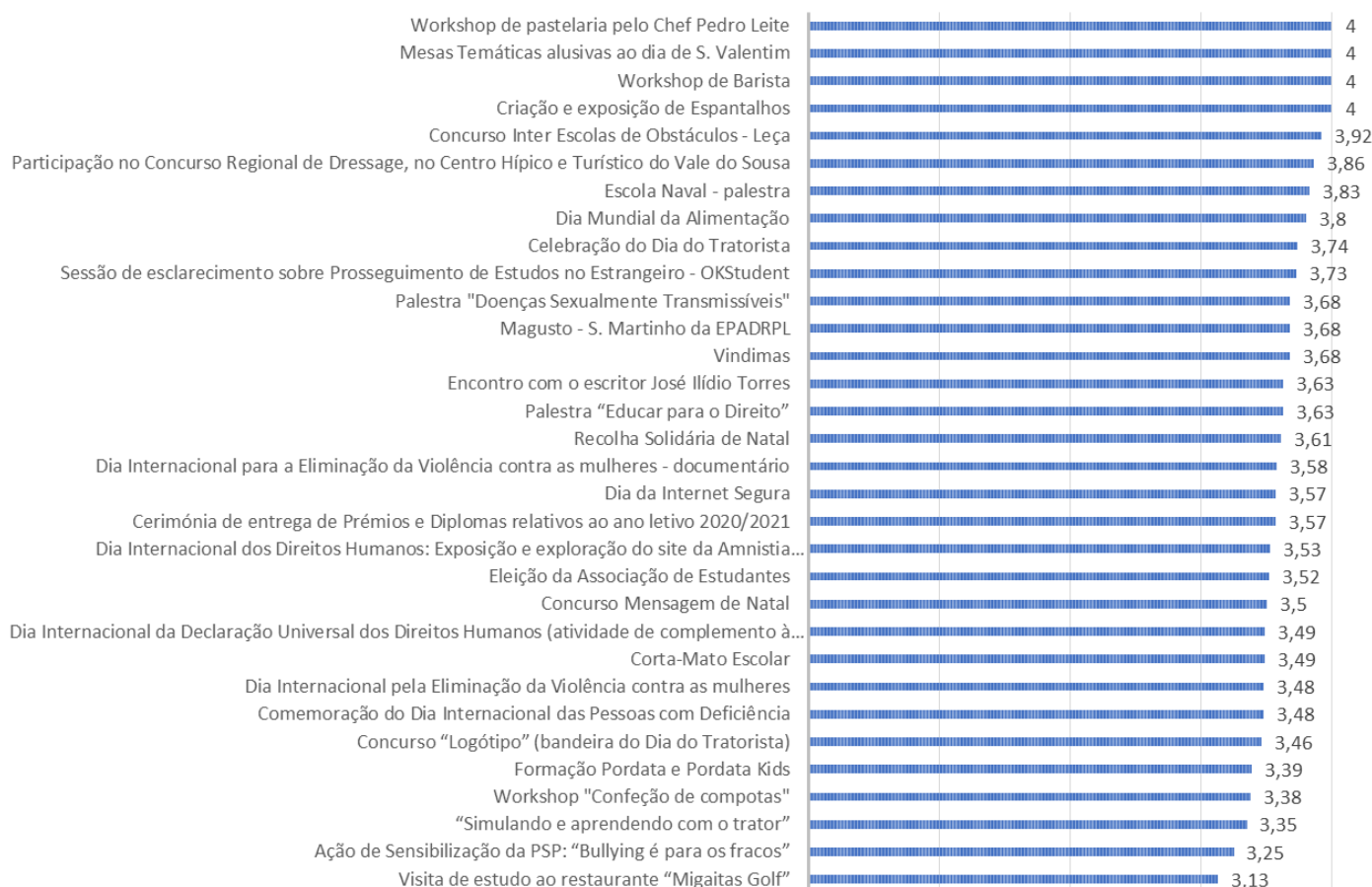
O curso onde os alunos se revelam mais satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Restaurante-Bar, apesar de a turma mais satisfeita ser do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária. O curso onde os alunos se demonstram menos satisfeitos é o Curso Profissional Técnico de Cozinha-

Pastelaria, ainda que a turma menos satisfeita seja do Curso Profissional Técnico de Gestão Equina.

Os comentários que foram feitos englobaram a apreciação dos alunos relativamente a algumas atividades e uma crítica à atividade do magusto por ter ocorrido em simultâneo com uma palestra e algumas turmas não poderem divertir-se com música. Como sugestões de melhoria, foi referido que:

- na atividade vindimas, os alunos deviam participar todos na atividade ao mesmo tempo;
- o magusto devia prolongar-se durante todo o dia e as turmas do mesmo curso deveriam poder fazer a atividade juntas;
- deveria haver mais atividades como a visita de estudo ao restaurante “Migaitas Golf” e como o workshop de pastelaria.

AVALIAÇÃO GLOBAL: ATIVIDADES DO 1.º SEMESTRE



Observa-se que 4 das 32 atividades avaliadas obtiveram avaliação qualitativa de Excelente, 18 de Muito Bom e 10 de Bom, o que corresponde a uma percentagem de 12,5% de atividades avaliadas com Excelente, 56,25% com Muito Bom e 31,25% com Bom.

Em termos globais, duas das atividades onde os alunos mostraram maior satisfação foram direcionadas ao Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar, nomeadamente as atividades “Mesas Temáticas alusivas ao Dia de S. Valentim” e “Workshop de Barista”. Outra atividade avaliada como Excelente, o “Workshop de Pastelaria”, teve como público-alvo os alunos dos dois cursos da área de educação e formação de Hotelaria e Restauração. Finalmente, a atividade “Criação e Exposição de Espanthos”, que teve também avaliação de Excelente, é uma atividade do Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem. Imediatamente a seguir a estas quatro atividades, as duas atividades que agregaram maior satisfação são do Curso Profissional Técnico de Gestão Equina e consistem na participação em concursos equestres.

A atividade onde os alunos mostraram menor satisfação foi a visita de estudo ao restaurante “Migaitas Golf”, apesar de um/a aluno/a ter referido que deveria haver mais visitas de estudo semelhantes.

8. Conclusão

A elaboração deste relatório, primeira etapa na avaliação de reação do ano letivo 2021/2022, permite 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 Restaurante/Bar e a menor identificada no Curso de Educação e Formação Operador de Jardinagem.

Sugere-se que seja analisada a exequibilidade das propostas de melhoria apresentadas, a saber: a possibilidade de haver mais visitas de estudo, a necessidade de melhorar o acesso à internet e, nas aulas de mecanização agrícola do segundo ano do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária, serem trabalhadas as terras para as sementeiras.

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. Salienta-se, no entanto, que o Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar foi o que atribuiu menor classificação aos dois aspetos avaliados neste parâmetro e o Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria a classificação mais alta.

Relativamente à escola, conclui-se que os alunos consideram que cumprem as regras da Escola. O Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar é o que apresenta a classificação mais elevada e o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária é o que considera que menos 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 os alunos do Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar são os que mostram mais satisfação e os alunos do Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária são os que se mostram menos satisfeitos.

Relativamente às instalações conclui-se que há uma grande satisfação relativamente às instalações do refeitório. Por outro lado, os espaços de desporto são, novamente, os que suscitam menor satisfação. Sugere-se uma avaliação da exequibilidade das propostas apresentadas no sentido de (1) melhorar o acesso à Internet na Escola e especificamente na sala 10; (2) resolver a questão de humidade da sala 6; (3) optar por cadeiras mais confortáveis; (4) utilizar as salas da quinta com mais frequência; (5) criar mais espaços de recreio cobertos para serem utilizados quando chove; (6) contribuir para que o piso do polidesportivo não fique escorregadio quando chove; (7) otimizar os balneários no que respeita ao espaço e à temperatura; (8) construir uma cozinha para o Curso Profissional Técnico de Produção Agropecuária; (9) colocar luzes no picadeiro, nomeadamente nas boxes.

Relativamente aos serviços conclui-se que, na sua globalidade, os alunos estão satisfeitos, sendo o

refeitório e o bar os serviços que apresentam maior grau de satisfação. Por outro lado, a Biblioteca Escolar regista os valores mais baixos de satisfação. Sugere-se que seja analisada a necessidade de implementação das propostas apresentadas pelos alunos em relação a disponibilizar mais alimentos no bar e a verificar o que se pode melhorar nas casas de banho dos/das alunos/as para que não seja possível trancar as portas através do exterior. Mais se recomenda que sejam ouvidos os alunos da turma 3.º A para que se perceba o que motiva que avaliem qualitativamente com o parâmetro Insuficiente o serviço do refeitório (funcionamento e qualidade da comida) e, conseqüentemente, para que a sua opinião possa contribuir para a melhoria deste serviço, que, no entanto, em termos globais, foi um dos serviços que agregou maior satisfação.

Relativamente às atividades, os alunos do Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar são os que apresentam maior satisfação. Por outro lado, os alunos do Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria são, em termos globais, os menos satisfeitos. Sugere-se que seja analisada a exequibilidade das propostas de melhoria apresentadas: (1) nas vindimas os alunos participarem todos na atividade ao mesmo tempo; (2) o magusto prolongar-se durante todo o dia e as turmas do mesmo curso participarem juntas na atividade; (3) organizar mais atividades como a visita de estudo ao restaurante “Migaitas Golf” e como o *workshop* de pastelaria. Conclui-se que os alunos estão globalmente satisfeitos com as atividades que foram desenvolvidas este semestre, já que uma percentagem de 12,5% das atividades foi avaliada com Excelente, 56,25% com Muito Bom e 31,25% com Bom.

Destaca-se que neste semestre não foi, no entanto, possível 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. Por este motivo, recomenda-se que se reforce o 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 três áreas obtiveram avaliação qualitativa de Muito Bom e quatro de Bom, indicando que, em média, os alunos estão bastante satisfeitos com todas as áreas avaliadas.

Valor Médio do Grupo por Área Avaliada

	Curso	Professores	Disciplinas	Escola	Instalações	Serviços	Atividades
1.º Semestre 2021/2022	3,52 Muito Bom	3,46 Bom	3,47 Bom	3,46 Bom	3,43 Bom	3,52 Muito Bom	3,59 Muito Bom