Agrupamento de Escolas de Celorico de Basto

EBS de Celorico de Basto

Conclusões e Sugestões de Melhoria sobre o funcionamento do Curso

Resultados

Questionário de Satisfação dos Alunos de 10º ano do Curso Profissional de Técnico Restaurante Bar

2021/2022

1.PÚBLICO-ALVO, COMPOSIÇÃO E OBJETIVOS DO QUESTIONÁRIO

Os alunos são elementos cruciais no funcionamento do Curso e da instituição. A sua satisfação é fundamental no sucesso educativo. Como tal, a análise do presente questionário visa avaliar o grau de satisfação dos alunos do 10º ano, relativamente ao curso e escola, numa escala de 1 – Muito Insatisfeito, 2 – Insatisfeito, 3 – Satisfeito e 4 – Muito Satisfeito, nas seguintes áreas:

1- **Adaptabilidade ao mercado de trabalho**, onde pretendemos avaliar a visão dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar ao mercado de trabalho;

2- **Conteúdos Programáticos**, onde avaliamos a satisfação dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas, o impacto das aprendizagens da escola na sociedade, o impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso e o envolvimento da escola na comunidade local através da participação e/ou organização de eventos e atividades;

3- **Instalações/Serviços**, onde pretendemos aferir a satisfação dos alunos referente a: Direção, Serviços Administrativos, Gabinete de Educação para a Saúde, Serviço de

Cofinanciado por:

Psicologia e Orientação, Assistentes Operacionais, Portaria, Clubes, Pavilhão, Limpeza das instalações, Recursos existentes na sala de aula, salas de aula, Biblioteca escolar, Reprografia, Papelaria, Bar, Refeitório, Equipamentos Informáticos (salas de aula/salas de trabalho), Equipamentos específicos afetos ao Curso, Página do Agrupamento e Restaurante Pedagógico.

Neste questionário foi ainda pedido aos alunos/formandos para apresentarem Sugestões de Melhoria.

2.AMOSTRA

Este inquérito foi aplicado, no terceiro período, no âmbito da implementação do sistema de gestão da qualidade e melhoria contínua do ensino e formação profissional (EQAVET), tendo sido preenchidos 9 questionários num total de 13 inquiridos (Taxa de resposta de 69%). Posteriormente foi realizado o tratamento estatístico das respostas dadas pelos formandos, e no seguimento da análise estatística efetuada, apresentamos as seguintes conclusões:

3.ANÁLISE DOS RESULTADOS E PROPOSTAS DE MELHORIA

A análise das respostas à **questão 1**, "Avalie o grau de satisfação relativamente à capacidade da escola em se adaptar ao mercado de trabalho" permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 3 – Satisfeito e o 4 - Muito Satisfeito. Média Global - 3,6.

A análise das respostas à **questão 2**, "Avalie o grau de satisfação relativamente aos conteúdos programáticos", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 3 – Satisfeito e o 4 - Muito Satisfeito. Média Global – 3,6.

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE AOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**

Capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas	**3,5**
O impacto das aprendizagens da escola na sociedade	**3,5**
O impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso	**3,6**
O envolvimento da escola na comunidade local através da participação em organização de eventos e atividades	**3,6**
Média global	**3,6 (arredondado às décimas)**

A análise das respostas à **questão 3**, "Avalie o grau de satisfação relativamente às instalações/serviços", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 2 – Insatisfeito e o 4- Muito Satisfeito. Média Global – 3,6.

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE ÀS INSTALAÇÕES/SERVIÇOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**
Diretora	3,7
Serviços Administrativos	3,7
Gabinete de Educação para a Saúde	3,6
Serviço de Psicologia e Orientação	3,6
Assistentes Operacionais	3,6
Portaria	3,8
Clubes	3,7
Pavilhão	3,6
Limpeza de instalações	3,4
Recursos existentes na sala de aula	3,4
Salas de aula	3,7
Biblioteca Escolar	3,7
Reprografia	3,8
Papelaria	3,8
Bar	3,7
Refeitório	3,8
Equipamentos informáticos	3,7
Equipamentos específicos afetos ao Curso Profissional	3,7

Página do Agrupamento	3,7
Restaurante Pedagógico	3,8
Média Global	**3,6 (arredondado às décimas)**

Conclusão:

A média de Satisfação Global dos Alunos de 10º ano do Curso Profissional de Técnico Restaurante Bar 2021/2022 foi de 3,6 (valor arredondado às décimas).

As duas últimas questões deste questionário são de resposta aberta e aborda os alunos sobre o grau de satisfação com o curso de Restaurante Bar e solicita sugestões de melhoria. Neste parâmetro, registou-se apenas a resposta: "Bom/satisfeito".

Plano de melhoria:

Perante os resultados supracitados, a equipa EQAVET considera que as propostas de ações de melhoria a implementar são as seguintes:

- Dar continuidade ao trabalho desenvolvido, divulgando junto dos alunos a importância da conclusão do Curso Profissional de dupla certificação.

Cofinanciado por:

Questionário de Satisfação dos Alunos de 10º ano do Curso Profissional de Técnico de Desporto

2021/2022

1.PÚBLICO-ALVO, COMPOSIÇÃO E OBJETIVOS DO QUESTIONÁRIO

Os alunos são elementos cruciais no funcionamento do Curso e da instituição. A sua satisfação é fundamental no sucesso educativo. Como tal, a análise do presente questionário visa avaliar o grau de satisfação dos alunos do 10º ano, relativamente ao curso e escola, numa escala de 1 – Muito Insatisfeito, 2 – Insatisfeito, 3 – Satisfeito e 4 – Muito Satisfeito, nas seguintes áreas:

1- **Adaptabilidade ao mercado de trabalho**, onde pretendemos avaliar a visão dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar ao mercado de trabalho;

2- **Conteúdos Programáticos**, onde avaliamos a satisfação dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas, o impacto das aprendizagens da escola na sociedade, o impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso e o envolvimento da escola na comunidade local através da participação e/ou organização de eventos e atividades; e

3- **Instalações/Serviços**, onde pretendemos aferir a satisfação dos alunos referente a: Direção, Serviços Administrativos, Gabinete de Educação para a Saúde, Serviço de Psicologia e Orientação, Assistentes Operacionais, Portaria, Clubes, Pavilhão, Limpeza das instalações, Recursos existentes na sala de aula, salas de aula, Biblioteca escolar, Reprografia, Papelaria, Bar, Refeitório, Equipamentos Informáticos (salas de aula/salas de trabalho), Equipamentos específicos afetos ao Curso, Página do Agrupamento e Restaurante Pedagógico.

Cofinanciado por:

Neste questionário foi ainda pedido aos alunos/formandos para apresentarem Sugestões de Melhoria.

2.AMOSTRA

Este inquérito foi aplicado, no terceiro período, no âmbito da implementação do sistema de gestão da qualidade e melhoria contínua do ensino e formação profissional (EQAVET), tendo sido preenchidos 12 questionários num total de 14 inquiridos (Taxa de resposta 86%). Posteriormente foi realizado o tratamento estatístico das respostas dadas pelos formandos, e no seguimento da análise estatística efetuada, apresentamos as seguintes conclusões:

3.ANÁLISE DOS RESULTADOS E PROPOSTAS DE MELHORIA

A análise das respostas à **questão 1**, "Avalie o grau de satisfação relativamente à capacidade da escola em se adaptar ao mercado de trabalho" permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 3 – Satisfeito e o 4 - Muito Satisfeito. Média Global - 3,4.

A análise das respostas à **questão 2**, "Avalie o grau de satisfação relativamente aos conteúdos programáticos", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 3 – Satisfeito e o 4 - Muito Satisfeito. Média Global – 3,6.

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE AOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**
Capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas	**3,5**
O impacto das aprendizagens da escola na sociedade	**3,5**
O impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso	**3,7**

O envolvimento da escola na comunidade local através da participação em organização de eventos e atividades	**3,6**
Média global	**3,6 (arredondado às décimas)**

A análise das respostas à **questão 3**, "Avalie o grau de satisfação relativamente às instalações/serviços", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 1 – Muito Insatisfeito e o 4- Muito Satisfeito. Média Global – 3,6.

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE ÀS INSTALAÇÕES/SERVIÇOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**
Diretora	3,5
Serviços Administrativos	3,7
Gabinete de Educação para a Saúde	3,6
Serviço de Psicologia e Orientação	3,6
Assistentes Operacionais	3,6
Portaria	3,8
Clubes	3,5
Pavilhão	3,7
Limpeza de instalações	3,2
Recursos existentes na sala de aula	3,4
Salas de aula	3,5
Biblioteca Escolar	3,6
Reprografia	3,8
Papelaria	3,7
Bar	3,7
Refeitório	3,5
Equipamentos informáticos	3,6
Equipamentos específicos afetos ao Curso Profissional	3,6
Página do Agrupamento	3,6
Restaurante Pedagógico	3,6
Média global	**3,6 (arredondado às décimas)**

Conclusão:

A média global de Satisfação dos Alunos de 10º ano do Curso Profissional de Técnico de Desporto 2021/2022 foi de 3,5 (valor arredondado às décimas).

As duas últimas questões deste questionário são de resposta aberta e aborda os alunos sobre o grau de satisfação com o curso de Desporto e solicita sugestões de melhoria. Neste parâmetro, registou-se uma sugestão de melhoria "bar com mais variedade".

Plano de melhoria:

Perante os resultados supracitados, a equipa EQAVET considera que as propostas de ações de melhoria a implementar são as seguintes:

- Dar continuidade ao trabalho desenvolvido, divulgando junto dos alunos a importância da conclusão do Curso Profissional de dupla certificação.

A Equipa EQAVET

junho 2022

Cofinanciado por:

Agrupamento de Escolas de Celorico de Basto

EBS de Celorico de Basto

Conclusões e Sugestões de Melhoria

Resultados

Questionário de Satisfação dos Alunos de 11º ano do Curso Profissional de Técnico Restaurante Bar

2021/2022

1.PÚBLICO-ALVO, COMPOSIÇÃO E OBJETIVOS DO QUESTIONÁRIO

Os alunos são elementos cruciais no funcionamento do Curso e da instituição. A sua satisfação é fundamental no sucesso educativo. Como tal, a análise do presente questionário visa avaliar o grau de satisfação dos alunos do 11º ano, relativamente ao curso e escola, numa escala de 1 – Muito Insatisfeito, 2 – Insatisfeito, 3 – Satisfeito e 4 – Muito Satisfeito, nas seguintes áreas:

1 - **Adaptabilidade ao mercado de trabalho**, onde pretendemos avaliar a visão dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar ao mercado de trabalho,

2 - **Conteúdos Programáticos**, onde avaliamos a satisfação dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas, o impacto das aprendizagens da escola na sociedade, o impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso e o envolvimento da

Cofinanciado por:

escola na comunidade local através da participação e/ou organização de eventos e atividades;

3 - **Instalações/Serviços**, onde pretendemos aferir a satisfação dos alunos referente a: Direção, Serviços Administrativos, Gabinete de Educação para a Saúde, Serviço de Psicologia e Orientação, Assistentes Operacionais, Portaria, Clubes, Pavilhão, Limpeza das instalações, Recursos existentes na sala de aula, Salas de aula, Biblioteca Escolar, Reprografia, Papelaria, Bar, Refeitório, Equipamentos Informáticos (salas de aula/salas de trabalho) e Equipamentos específicos afetos ao Curso, Página do Agrupamento e Restaurante Pedagógico.

Neste questionário foi ainda pedido aos alunos/formandos para apresentarem sugestões de melhoria.

2.AMOSTRA

Este inquérito foi aplicado, no início do terceiro período, no âmbito da implementação do sistema de gestão da qualidade e melhoria contínua do ensino e formação profissional (EQAVET), tendo sido preenchidos 4 questionários num total de 9 inquiridos (Taxa de resposta 44%). Posteriormente foi realizado o tratamento estatístico das respostas dadas pelos formandos, e no seguimento da análise estatística efetuada, apresentamos as seguintes conclusões:

3.ANÁLISE DOS RESULTADOS E PROPOSTAS DE MELHORIA

A análise das respostas à **questão 1**, "Avalie o grau de satisfação relativamente à capacidade da escola em se adaptar ao mercado de trabalho" permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa no 3 – Satisfeito. Média Global – 3.

A análise das respostas à **questão 2**, "Avalie o grau de satisfação relativamente aos conteúdos programáticos", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 2 – Insatisfeito e o 4- Muito Satisfeito. Média Global – 3.

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE AOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**
Capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas	**3**
O impacto das aprendizagens da escola na sociedade	**3**
O impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso	**3**
O envolvimento da escola na comunidade local através da participação em organização de eventos e atividades	**3**
Média global	**3**

A análise das respostas à **questão 3**, "Avalie o grau de satisfação relativamente às instalações/serviços", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 2 – Insatisfeito e o 4- Muito Satisfeito. Média Global – 3 (arredondado às décimas).

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE ÀS INSTALAÇÕES/SERVIÇOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**
Diretora	3,2
Serviços Administrativos	3,2
Gabinete de Educação para a Saúde	3,2
Serviço de Psicologia e Orientação	3,2
Assistentes Operacionais	3,2
Portaria	3,2
Clubes	3,2
Pavilhão	3,2
Limpeza de instalações	3,2
Recursos existentes na sala de aula	3,2

Cofinanciado por:

Salas de aula	3,2
Biblioteca Escolar	3,2
Reprografia	3,5
Papelaria	3,5
Bar	3,5
Refeitório	3,2
Equipamentos informáticos	3,2
Equipamentos específicos afetos ao Curso Profissional	3, 5
Página do Agrupamento	3,2
Restaurante Pedagógico	3,2
Média global	**3,3 (arredondado às décimas)**

Conclusão:

A média global de Satisfação dos Alunos de 11º ano do Curso Profissional de Técnico Restaurante Bar 2021/2022 foi de 3,1 (arredondado às décimas).

Plano de melhoria:

As propostas de ações de melhoria a implementar são as seguintes:

- Análise conjunta das falhas no preenchimento dos questionários, com vista ao aumento do número de respostas;
- Reforço do desenvolvimento da componente prática na lecionação das aulas do curso;
- Avaliar a possibilidade de adquirir/atualizar os equipamentos informáticos.

A Equipa EQAVET

junho 2022

Agrupamento de Escolas de Celorico de Basto

EBS de Celorico de Basto

Conclusões e Sugestões de Melhoria

Resultados

Questionário de Satisfação dos Alunos de 12º ano do Curso Profissional de Técnico de Restaurante Bar

2021/2022

1.PÚBLICO-ALVO, COMPOSIÇÃO E OBJETIVOS DO QUESTIONÁRIO

Os alunos são elementos cruciais no funcionamento do Curso e da instituição. A sua satisfação é fundamental no sucesso educativo. Como tal, a análise do presente questionário visa avaliar o grau de satisfação dos alunos do 12º ano, relativamente ao curso e escola, numa escala de 1 – Muito Insatisfeito, 2 – Insatisfeito, 3 – Satisfeito e 4 – Muito Satisfeito, nas seguintes áreas:

1 - **Adaptabilidade ao mercado de trabalho**, onde pretendemos avaliar a visão dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar ao mercado de trabalho,

2 - **Conteúdos Programáticos**, onde avaliamos a satisfação dos alunos quanto à capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas, o impacto das aprendizagens da escola na sociedade, o impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso e o envolvimento da escola na comunidade local através da participação e/ou organização de eventos e atividades;

3 - **Instalações/Serviços**, onde pretendemos aferir a satisfação dos alunos referente a: Direção, Serviços Administrativos, Gabinete de Educação para a Saúde, Serviço de Psicologia e Orientação, Assistentes Operacionais, Portaria, Clubes, Pavilhão, Limpeza

Cofinanciado por:

das instalações, Recursos existentes na sala de aula, Salas de aula, Biblioteca Escolar, Reprografia, Papelaria, Bar, Refeitório, Equipamentos Informáticos (salas de aula/salas de trabalho) e Equipamentos específicos afetos ao Curso, Página do Agrupamento e Restaurante Pedagógico.

Neste questionário foi ainda pedido aos alunos/formandos para apresentarem sugestões de melhoria.

2.AMOSTRA

Este inquérito foi aplicado, no início do terceiro período, no âmbito da implementação do sistema de gestão da qualidade e melhoria contínua do ensino e formação profissional (EQAVET), tendo sido preenchidos 4 questionários num total de 19 inquiridos (Taxa de resposta de 21%). Posteriormente foi realizado o tratamento estatístico das respostas dadas pelos formandos, e no seguimento da análise estatística efetuada, apresentamos as seguintes conclusões:

3.ANÁLISE DOS RESULTADOS E PROPOSTAS DE MELHORIA

A análise das respostas à **questão 1**, "Avalie o grau de satisfação relativamente à capacidade da escola em se adaptar ao mercado de trabalho" permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 3 – Satisfeito e o 4 - Muito Satisfeito. Média Global - 3.

A análise das respostas à **questão 2**, "Avalie o grau de satisfação relativamente aos conteúdos programáticos", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 2 – Insatisfeito e o 4- Muito Satisfeito. Média Global – 3,4 (arredondado às décimas).

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE AOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**
Capacidade da escola se adaptar às mudanças sociais, económicas, tecnológicas e políticas	**3,5**

O impacto das aprendizagens da escola na sociedade	**3**
O impacto das atividades/projetos da escola promovidas no âmbito do curso	**3,5**
O envolvimento da escola na comunidade local através da participação em organização de eventos e atividades	**3,5**
Média global	**3,4 (arredondado às décimas)**

A análise das respostas à **questão 3**, "Avalie o grau de satisfação relativamente às instalações/serviços", permite-nos constatar que o grau de satisfação dos inquiridos se situa entre o 3 – Satisfeito e o 4- Muito Satisfeito. Média Global – 3,2 (arredondado às décimas).

Apresenta-se a média de cada um dos parâmetros analisados:

GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE ÀS INSTALAÇÕES/SERVIÇOS	
PARÂMETROS	**MÉDIA**
Diretora	3
Serviços Administrativos	3
Gabinete de Educação para a Saúde	3,5
Serviço de Psicologia e Orientação	3,5
Assistentes Operacionais	3,5
Portaria	3,2
Clubes	3,2
Pavilhão	3,2
Limpeza de instalações	3
Recursos existentes na sala de aula	3
Salas de aula	2,7
Biblioteca Escolar	3,2
Reprografia	3,5
Papelaria	3,7
Bar	3,2
Refeitório	3,2
Equipamentos informáticos	3
Equipamentos específicos afetos ao Curso Profissional	3,2
Página do Agrupamento	3,2
Restaurante Pedagógico	3,5
Média global	**3,2 (arredondado às décimas)**

Conclusão:

A média global de Satisfação dos Alunos de 12º ano do Curso Profissional de Técnico de Restaurante Bar 2021/2022 foi de 3,2 (arredondado às décimas).

Avaliação global:

As duas últimas questões deste questionário são de resposta aberta e aborda os alunos sobre o grau de satisfação com o curso de Técnico de Restaurante Bar e solicita sugestões de melhoria. Neste parâmetro, registaram-se as respostas "um bom curso; um curso para quem quiser seguir esta área".

Plano de melhoria:

As propostas de ações de melhoria a implementar são as seguintes:

- Análise conjunta das falhas no preenchimento dos questionários, com vista ao aumento do número de respostas;
- Melhorar a comida a nível do refeitório e do bar.

A Equipa EQAVET

junho 2022

RESUMO SATISFAÇÃO ALUNOS 2021/2022		
CURSO/ANO	**TAXA DE RESPOSTA (arredondado às unidades)**	**MÉDIA GLOBAL 2021/2022**
10º Ano do Curso Profissional de Técnico Restaurante Bar	69%	3,6
10º Ano do Curso Profissional de Técnico de Desporto	86%	3,5
11º Ano do Curso Profissional de Técnico Restaurante Bar	44%	3,1
12º Ano do Curso Profissional de Técnico de Restaurante Bar	21%	3,2
TOTAL	**55%**	**3,4 (arredondado às décimas)**

Cofinanciado por: