

# Candidatura ao Plano de Desenvolvimento Pessoal, Social e Comunitário

Escola Profissional Infante D. Henrique – Porto  
404378

Rua do Melo, nº5

24|08|2020  
A Diretora,  
Olga Sá

## Medida 1 | Medida de Desenvolvimento Pessoal, Social e Comunitário

|  |  |
|--|--|
| <b>1. Designação da medida</b>   | <b>Aprender pela arte da gastronomia - do passado e do presente para o futuro.</b>   |
| <b>2. Abrangência</b>  | 3º Ciclo do Ensino Básico, Cursos de educação e Formação, e Ensino Profissional de nível Secundário  |
| <b>3. Fragilidade/Problema a superar e respetivas fontes documentais e estatísticas escolares de identificação</b> | <p><b>Fragilidade:</b> Dificuldade de alguns alunos em se envolverem com gosto nas atividades formais de ensino e aprendizagem por não encontrarem sentido nas aprendizagens curriculares.</p> <p>Dificuldade no aprofundamento de competências ligadas à criatividade, resiliência, relacionamento interpessoal, trabalho em equipa e desenvolvimento de espírito crítico.</p> <p><b>Fontes:</b> Atas, relatórios de atividades e relatórios de ocorrências.</p>  |
| <b>4. Objetivos a atingir</b>  | <p>Promover a melhoria da qualidade do ensino e aprendizagem.</p> <p>Valorizar a interdisciplinaridade e a interculturalidade.</p> <p>Promover a autoestima, a cooperação e a socialização.</p> <p>Desenvolver a capacidade de concentração.</p> <p>Estimular a capacidade de trabalho e o espírito de superação.</p> <p>Promover o gosto pela escola e pelas atividades escolares, integrando nas aprendizagens essenciais do currículo os saberes e sabores do passado e do presente, na projeção do futuro individual e coletivo.</p> <p>Valorizar o património cultural e histórico da gastronomia regional e nacional.</p>  |
| <b>5.a) Metas de melhoria tendencial de sucesso educativo</b>  | Melhorar progressivamente os indicadores de sucesso de modo a alcançar tendencialmente o sucesso pleno.  |
| <b>5.b) Metas de melhoria de resultados sociais</b>  | Melhoria significativa dos resultados sociais (nomeadamente aproximação à assiduidade plena e à inexistência de ocorrências disciplinares)   |
| <b>6. Atividades a desenvolver</b><br><b>a) Enquadramento da medida em outros projetos/programas já em curso</b>   | Desenvolvimento de atividades relacionadas com a gastronomia nas vertentes de recolha de informação e confeção e apresentação no serviço de restaurante. Aprofundam-se as atividades já em curso na Escola relacionadas com os projetos “Tema Unificador”, “Ementas”, “Regiões”, “Rota dos Descobrimientos”, “Horta pedagógica”, “Eco-Escolas” “Empreendedorismo” “Saúde”, “Segurança”, “Defesa e Paz”, integrantes dos domínios da Educação para a Cidadania.   |
| <b>6. Atividades a desenvolver</b><br><b>b) Explicitação da medida e sua relação com o trabalho a desenvolver</b>  | <p>As atividades a desenvolver foram selecionadas tendo em consideração uma abordagem transdisciplinar/interdisciplinar e serão alvo de articulação e monitorização dos Conselhos de Turma, por forma a desenvolver intencionalmente as várias áreas de competências do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória, do Perfil Profissional de Técnico de Restauração, das Aprendizagens Essenciais e dos domínios de Educação para a Cidadania.</p> <p><b>Tema Unificador</b></p> <p>Projeto desenvolvido pelos alunos de cada turma ao longo de dois anos do curso nos cursos de educação e formação e dos três anos do curso no ensino profissional, com uma abordagem de um tema transversal, sustentado por conteúdos específicos das diversas componentes de formação – sociocultural, científica e técnica ou tecnológica -, e pelos conteúdos da educação para a cidadania, conducentes a uma inclusão efetiva e ao desenvolvimento das competências previstas no Perfil do Aluno à Saída da Escolaridade Obrigatória e no Perfil Profissional. Este é selecionado e definido pelos alunos com a orientação dos professores e a anuência da Direção da Escola. O desenvolvimento do processo e a elaboração e apresentação</p> |

do produto são da responsabilidade dos intervenientes, sendo este apresentado no final do último ano do curso.

### **Ementas**

Este projeto é dirigido aos alunos das turmas do 2º ano do ensino profissional, “emparelhadas” em termos de organização de horário semanal [TRCP |TRRB] para a execução do almoço pedagógico e que são responsáveis pela preparação, confeção do Serviço de Cozinha e Pastelaria e Serviço de Restaurante Deve ser apresentada uma ementa que mobilize conhecimentos transdisciplinares, podendo envolver as várias áreas curriculares, com especial enfoque nas disciplinas de Serviço de Cozinha e Pastelaria, Restaurante Bar, Línguas materna e estrangeiras e TIC. O produto deve ser apresentado nos almoços pedagógicos, ao longo do ano.

### **Regiões**

Projeto que assenta nos conteúdos dos módulos de cozinha regional dos cursos de Cozinha e Pastelaria [ensino profissional], Cozinha [educação e formação] do segundo ano dos cursos, e nos conteúdos do Serviço de Restaurante Bar [ensino profissional] afetos às regiões, devendo mobilizar também conhecimentos das restantes áreas do saber, nomeadamente da Economia, da Geografia e das Línguas Materna e Estrangeira, e da Educação para a Cidadania.

### **Rota dos Descobrimentos**

Projeto que decorre da parceria da EPIDH com a Confraria do Infante e Gastronomia das Descobertas e que dá forma aos conteúdos e aprendizagens esperadas dos módulos de cozinhas do mundo, afetos ao terceiro ano do Curso de Cozinha | Pastelaria. Projeto que prevê o desenvolvimento das aprendizagens essenciais dos módulos da disciplina técnica, o aprofundamento dos saberes relativos à temática ‘Descobrimentos Portugueses’ e interculturalidade da educação para a Cidadania e a construção de produtos, que concorram para a estruturação e unificação do conhecimento multidisciplinar dos alunos. A apresentação dos produtos ocorre no decurso do ano letivo.

### **Eco Escolas**

Programa coordenado a nível internacional, nacional, regional e de escola e pretende encorajar ações e reconhecer o trabalho de qualidade desenvolvido pela escola, no âmbito da Educação Ambiental para a Sustentabilidade. Esta coordenação multinível permite a confluência para objetivos, metodologias e critérios comuns que respeitam a especificidade de cada escola relativamente aos seus alunos e características do meio envolvente.

A EPIDH integra este programa na sua ação, tendo Conselho constituído para o efeito, que tem como missão assegurar a adoção da Auditoria Ambiental, do Plano de Ação, da Monitorização e Avaliação, do Trabalho Curricular, da Informação e do Envolvimento da Escola e da Comunidade Local e do Eco-código, bem como contribuir para a promoção do exercício de uma cidadania mais consciente e mais participativa em torno de questões ambientais e garantir a participação ativa dos alunos, pautada sempre pela diversidade de opiniões.

### **Horta Pedagógica**

Em articulação com o projeto Eco Escolas, a Horta Pedagógica permite aos alunos um contacto direto com a Natureza, estimulando uma aprendizagem ativa e uma melhor consciência ecológica. Os alunos têm a oportunidade de acompanhar o produto desde a sementeira ou plantação até à mesa.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>7. Parcerias e envolvimento comunitário e sua relevância.</b></p>                                | <p>A Escola Profissional Infante D. Henrique tem protocolos com varias Confrarias Gastronómicas, escolas, entidades institucionais, e unidades do tecido empresarial da região: Confraria do Infante e Gastronomia das Descoberta, Confraria do Peixe e Camarão de Espinho, Escola Profissional Agrícola do Marco de Canaveses, Hotelaria e Restauração – Porto e Trajetórias e Melodias Lda, Ramirez, Câmara Municipal de Velas – Açores, Escola Profissional da Ilha de São Jorge, Palácio Batalha Hotel, Yeatman, Baixaporto, Magalhães e Bastos, Bombarda restauração Lda. Estas parcerias terão continuidade e serão aprofundadas no presente ano letivo por forma a desenvolver as atividades da presente medida.</p> |
| <p><b>8. Indicadores de monitorização e meios de verificação de execução da eficácia da medida</b></p> | <p>Efetuar registos, monitorizar e proceder a comparações de evolução periodicamente, nomeadamente de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taxas de sucesso escolar;</li> <li>Taxas de qualidade de sucesso escolar;</li> <li>Registos de assiduidade;</li> <li>Registos de ocorrências</li> </ul>   |
| <p><b>9. Responsável pela medida</b></p>   | <p>Olga Sá – Diretora da Escola</p>   |
| <p><b>10. Técnico a contratar</b></p>  | <p>Técnico de Hotelaria e Restauração</p>   |

Medida 2 | Medida de Desenvolvimento Pessoal, Social e Comunitário

| 1. Designação da medida   | <b>Programa de Tutorias: TU CONTAS!</b>  |
|---|--|
| 2. Abrangência  | 3º Ciclo do Ensino Básico, Cursos de educação e Formação, e Ensino Profissional de nível Secundário  |
| 3. Fragilidade/Problema a superar e respetivas fontes documentais e estatísticas escolares de identificação | <b>Fragilidade:</b> Absentismo, desistências e mudança de percurso formativo<br><b>Fonte:</b> Estatísticas escolares   |
| 4. Objetivos a atingir  | Reduzir o número de desistências no primeiro ano ensino profissional.<br>Reduzir o absentismo do 1º ano do Curso de Educação e Formação.<br>Contribuir para que os alunos sinalizados e devidamente acompanhados pela EMAEI obtenham sucesso escolar.<br>Realizar planos de tutoria ajustados ao perfil dos alunos.  |
| 5.a) Metas de melhoria tendencial de sucesso educativo  | Melhorar progressivamente os indicadores de sucesso e de qualidade de sucesso de modo a alcançar tendencialmente o sucesso pleno.  |
| 5.b) Metas de melhoria de resultados sociais  | Melhoria significativa dos resultados sociais (nomeadamente aproximação à assiduidade plena e à inexistência de ocorrências disciplinares)   |
| 6. Atividades a desenvolver<br>a) Enquadramento da medida em outros projetos/programas já em curso          | Planos de tutoria desenhados, numa lógica de compromisso para a superação das dificuldades de realização das aprendizagens previstas, em articulação com a EMAEI, visando:<br>- Aprofundamento da relação dos alunos com a comunidade escolar nos domínios culturais, sociais e institucionais.<br>- Desenvolvimento do sentimento de pertença à turma e à escola.<br>- Desenvolvimento de aprendizagem colaborativa.<br>- Aumento do sentido crítico e criativo.<br>- Na realização das aprendizagens essenciais no âmbito das áreas de competência do Perfil Profissional e Perfil do aluno à Saída da escolaridade Obrigatória. |
| 6. Atividades a desenvolver<br>b) Explicitação da medida e sua relação com o trabalho a desenvolver         | -Atividades de apoio educativo centradas no aprender com autonomia, nos conteúdos das disciplinas e nas áreas de desenvolvimento de competências comportamentais.<br>-Realização de reuniões regulares com os Encarregados de Educação.<br>-Formação de tutores e de docentes.<br>-Articulação dos planos com atividades/ projetos e programas da comunidade educativa e local.<br>-Integração e acompanhamentos dos alunos nos projetos em desenvolvimento na escola.   |
| 7. Parcerias e envolvimento comunitário e sua relevância.   | Universidade Católica Portuguesa<br>Verificar possibilidade com articulação de medidas de combate ao insucesso escolar da autarquia.   |
| 8. Indicadores de monitorização e meios de verificação de execução da eficácia da medida                    | Efetuar registos, monitorizar e proceder a comparações de evolução periodicamente, nomeadamente de:<br>- Taxas de sucesso escolar<br>- Taxas de qualidade de sucesso escolar<br>- Registos de assiduidade<br>- Registos de ocorrências<br>- N.º de horas por aluno em sessões de tutoria com o professor Tutor   |
| 9. Responsável pela medida  | Olga Sá – Diretora da Escola   |
| 10. Técnico a contratar   | Professor Tutor  |



## Medida 3 | Medida de Desenvolvimento Pessoal, Social e Comunitário

|   |   |
|---|---|
| 1. Designação da medida   | <b>Competências digitais ao serviço das aprendizagens</b>   |
| 2. Abrangência  | 3º Ciclo do Ensino Básico, Cursos de educação e Formação, e Ensino Profissional de nível Secundário   |
| 3. Fragilidade/Problema a superar e respetivas fontes documentais e estatísticas escolares de identificação | Necessária transição para ambientes digitais como recurso de aprendizagem.<br><b>Fontes:</b> Projeto Educativo, Inquéritos de satisfação e Plano de Melhoria  |
| 4. Objetivos a atingir  | Criação de dinâmicas tecnológicas em diferentes áreas curriculares para potenciar o efeito disseminador.<br>Desenvolver uma relação pedagógica eficaz professor/aluno e aluno/professor, através de plataformas digitais.<br>Desenvolver competências digitais nos alunos, preparando-os o ensino à distância e para o empreendedorismo de forma segura e eficiente.<br>Desenvolver ações relativas ao uso dos meios digitais e pesquisa em segurança.<br>Implementar procedimentos de identificação de <i>sites</i> fidedignos.  |
| 5.a) Metas de melhoria tendencial de sucesso educativo  | Melhoria progressiva dos indicadores de sucesso e de qualidade de sucesso de modo a alcançar tendencialmente o sucesso pleno.<br>Envolver todos os alunos na apresentação de trabalhos/projetos de âmbito científico com recurso às TIC.  |
| 5.b) Metas de melhoria de resultados sociais  | Melhoria significativa dos resultados sociais, nomeadamente:<br>- aproximação da assiduidade plena;<br>- inexistência de ocorrências disciplinares.   |
| 6. Atividades a desenvolver<br>a) Enquadramento da medida em outros projetos/programas já em curso          | Articulação desta medida com as atividades previstas no âmbito do PTE e com os projetos da Escola ao nível da pesquisa, tratamento e apresentação da informação, bem como da comunicação, de forma eficiente e segura.<br><b>Tema Unificador</b><br>Projeto desenvolvido pelos alunos de cada turma ao longo de dos dois anos do curso nos cursos de educação e formação e dos três anos do curso no ensino profissional, com uma abordagem de um tema transversal, sustentado por conteúdos específicos das diversas componentes de formação – sociocultural, científica e técnica ou tecnológica -, e pelos conteúdos da educação para a cidadania, conducentes a uma inclusão efetiva e ao desenvolvimento das competências previstas no Perfil do Aluno à Saída da Escolaridade Obrigatória e no Perfil Profissional. Este é selecionado e definido pelos alunos com a orientação dos professores e a anuência da Direção da Escola. O desenvolvimento do processo e a elaboração e apresentação do produto são da responsabilidade dos intervenientes, sendo este apresentado no final do último ano do curso.<br><b>Ementas</b><br>Este projeto é dirigido aos alunos das turmas do 2º ano do ensino profissional, “emparelhadas” em termos de organização de horário semanal [TRCP  TRRB] para a execução do almoço pedagógico e que são responsáveis pela preparação, confeção do Serviço de Cozinha e Pastelaria e Serviço de Restaurante Deve ser apresentada uma ementa que mobilize conhecimentos transdisciplinares, podendo envolver as várias áreas curriculares, com especial enfoque nas disciplinas de Serviço de Cozinha e Pastelaria, Restaurante Bar, Línguas materna e estrangeiras e TIC. O produto deve ser apresentado nos almoços pedagógicos, ao longo do ano.<br><b>Rota dos Descobrimentos</b> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Projeto que decorre da parceria da EPIDH com a Confraria do Infante e gastronomia das Descobertas e que dá forma aos conteúdos e aprendizagens esperadas dos módulos de cozinhas do mundo, afetos ao terceiro ano do Curso de Cozinha   Pastelaria. Projeto que prevê o desenvolvimento das aprendizagens essenciais dos módulos da disciplina técnica, o aprofundamento dos saberes relativos à temática ‘Descobrimientos Portugueses’ e interculturalidade da educação para a Cidadania e a construção de produtos, que concorram para a estruturação e unificação do conhecimento multidisciplinar dos alunos. A apresentação dos produtos ocorre no decurso do ano letivo.</p> <p><b>Empreendedorismo</b></p> <p>Dirigido aos alunos do 3ºano do ensino profissional e 2º ano do CEF, “O Empreendedorismo é um novo olhar sobre o mundo, alicerçado no conhecimento e na inovação, a partir do envolvimento de pessoas e de processos que, em conjunto, promovem a construção de ideias, a avaliação de oportunidades, a mobilização de recursos, a assunção de riscos e a concretização de iniciativas diferenciadas e de sucesso.</p> <p>É fundamental que a escola proporcione em todos os níveis e ciclos de ensino uma cultura favorável à aquisição de conhecimentos e ao desenvolvimento de atitudes, capacidades e valores promotores do espírito empreendedor, nomeadamente, criatividade, inovação, organização, planeamento, responsabilidade, liderança, trabalho em grupo, visão de futuro, assunção de riscos, resiliência e curiosidade científica, entre outros.”</p> |
| <p><b>6. Atividades a desenvolver</b><br/><b>b) Explicitação da medida e sua relação com o trabalho a desenvolver</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adoção e utilização massiva das ferramentas Google Apps for Schools, Teams entre outros, para comunicação interna e partilha de documentos (professor-professor e professor-aluno/EE);</li> <li>- Portefólio de boas práticas da relação pedagógica digital: hotpotatoes, <i>powerpoints</i>, vídeos, blogues, produtos finais de concursos e projetos...;</li> <li>- Desenvolvimento de projetos no âmbito das TIC, na área de multimédia.</li> <li>- Comunicação via meios digitais: especificidades e formas de atuar perante a opinião negativa.</li> <li>- Participação em concursos ou projetos multidisciplinares rentabilizando as TIC, em articulação interdisciplinar com os projetos desenvolvidos na escola.</li> <li>- Implementação de metodologias pedagógicas em sala de aula baseadas na resolução de problemas, através da experimentação, da investigação e da descoberta</li> <li>- Desenvolvimento de trabalho multidisciplinar, estimulando a criatividade, o espírito crítico, a autonomia, o raciocínio lógico e o trabalho colaborativo.</li> </ul>  |
| <p><b>7. Parcerias e envolvimento comunitário e sua relevância.</b></p>   | <p>A Escola Profissional Infante D. Henrique tem protocolos estabelecidos com a Universidade Católica Portuguesa, Escola Profissional Agrícola do Marco de Canaveses, Hotelaria e Restauração – Porto e Trajetórias e Melodias Lda, Ramirez, Câmara Municipal de Velas – Açores, Escola Profissional da Ilha de São Jorge, Palácio Batalha Hotel, Yeatman, Baixaporto, Magalhães e Bastos, Bombarda Restauração Lda.,...</p>   |
| <p><b>8. Indicadores de monitorização e meios de verificação de execução da eficácia da medida</b></p>                    | <p>Efetuar registos, monitorizar e proceder a comparações de evolução periodicamente, nomeadamente de:</p> <p>Taxas de sucesso escolar; Taxas de qualidade de sucesso escolar; Registos de assiduidade; Registos de ocorrências.</p>   |
| <p><b>9. Responsável pela medida</b></p>  | <p>Olga Sá, Diretora da Escola</p>   |
| <p><b>10. Técnico a contratar.</b></p>  | <p>Técnico de informática</p>  |