

## Relatório

### Inquérito de Satisfação Aplicado ao Aluno - Formação em Contexto de Trabalho 2017/18

No ano letivo 2017/18, estiveram em funcionamento na Escola Profissional de Desenvolvimento Rural do Rodo (EPDRR) 11 cursos, distribuídas por 15 turmas - 5 turmas em cada ano de formação.

Por sugestão do Grupo de Trabalho de Sistema de Gestão da Qualidade, foi solicitado aos membros do Conselho de Diretores de Curso a elaboração do Inquérito de Satisfação a aplicar aos Alunos em Formação em Contexto de Trabalho (FCT). Este foi analisado e aprovado em reunião de Conselho Pedagógico e aplicado, pela primeira vez, a **149 alunos** que realizaram a FCT com aproveitamento, no 2º e 3º períodos do ano letivo transato, fazendo agora parte integrante do Plano Individual de Trabalho do aluno (Caderneta de FCT do aluno).

Os alunos do 3º ano do Curso de Viticultura e Enologia não responderam ao Inquérito de Satisfação pelo facto de este não constar do Plano Individual de Trabalho (Caderneta de FCT) em vigor na EPDRR, à data da sua Formação em Contexto de Trabalho (setembro e outubro 2018).

Este Inquérito aplicado aos alunos das restantes turmas/ cursos ministrados na EPDRR dos 1º, 2º e 3º anos após a Formação em Contexto de Trabalho (FCT) pretende averiguar da qualidade da FCT na perspetiva do formando, tendo em conta os itens abaixo indicados.

O número de horas de Formação em Contexto de Trabalho é de 600 horas no plano curricular dos diferentes cursos profissionais na EPDRR, sendo de 104 horas no 1º ano e 248 horas no 2º e 3º anos.

#### Estrutura do Inquérito de satisfação – parâmetros em avaliação.

O grau de satisfação dos alunos no respeitante à qualidade da FCT na perspetiva do formando é avaliado numa escala de 1 a 5, sendo que 5 equivale ao grau máximo de satisfação e 1 ao grau mínimo e, no último item, uma resposta de opção - SIM ou NÃO.

São os seguintes os parâmetros a observar pelos formandos:

Numa escala de 1 a 5, ....

- 1- Como avalia o nível de orientação fornecida pelo Tutor
- 2- Como avalia o nível de orientação fornecida pela Entidade de Acolhimento
- 3- Como avalia a adequação dos trabalhos desempenhados por ti na Entidade de Acolhimento, tendo em conta o perfil de saída do curso
- 4- Como avalia o nível de apoio / ensinamentos facultados pelo Tutor / Entidade de Acolhimento
- 5- Como avalia o nível de orientação do professor acompanhante de FCT
- 6- Transporte utilizado e/ou alojamento disponibilizado
- 7- Recomenda a outros alunos que realizem a FCT nesta entidade de acolhimento? SIM/ NÃO

## Turmas do ano letivo 2017/2018 e nº de alunos que responderam ao inquérito

### 1º ano:

- 1ºB – Curso Técnico Vitivinícola (10 alunos)
- 1ºC - Curso Técnico de Instalações Elétricas (13 alunos)
- 1ºG - Curso Técnico de Massagem de Estética e Bem-Estar (18 alunos)
- 1ºJ - Curso Técnico de Cozinha/ Pastelaria (12 alunos)
- 1ºM - Curso Técnico de Restaurante/ Bar (10 alunos)

### 2º ano:

- 2ºA - Curso Técnico Produção Agropecuária (2 alunos)
- 2ºB - Curso Técnico Vitivinícola (12 alunos)
- 2ºD – Curso Técnico de Padaria/ Pastelaria (17 alunos)
- 2ºE – Curso Técnico de Desporto (12 alunos)
- 2º F- Curso Técnico de Termalismo (16 alunos)

### 3º ano:

- 3ºB - Curso Técnico de Viticultura e Enologia (8 alunos – não responderam ao inquérito)
- 3ºH - Curso Técnico de Energias Renováveis (6 alunos)
- 3ºJ – Curso Técnico de Restauração – Cozinha/ Pastelaria (8 alunos)
- 3ºL – Curso Técnico de Apoio à Infância (10 alunos)
- 3ºM- Curso Técnico de Restauração – Restaurante/ Bar (3 alunos)

## Apreciação

Verificamos que a maioria dos alunos do 1º, 2º e 3º anos avaliaram os itens supracitados com os graus de 3, 4 e 5, sendo que foram maioritariamente apontados os graus de satisfação 4 e 5.

No que respeita ao item “Transporte utilizado e/ou alojamento disponibilizado”, nem todos os alunos responderam ao item dado que alguns realizaram a FCT na sua área de residência e não necessitaram nem de transporte, nem de alojamento, podendo regressar ao domicílio no final do dia.

Em suma, num universo de 149 alunos, verificamos que de uma forma geral os alunos que realizaram a FCT no ano letivo transato apreciaram este período da sua formação, no domínio da componente prática do curso, principalmente nos domínios do acompanhamento do Tutor e do Professor Acompanhante de FCT, na orientação fornecida pela Entidade de Acolhimento, na adequação dos trabalhos desempenhados pelo formando na Entidade de Acolhimento, tendo em conta o perfil de saída do curso e no que concerne o apoio/ ensinamentos facultados pelo Tutor e pela Entidade de Acolhimento.

No universo de 149 alunos, apenas 3 alunos (das turmas 2ºD, 2ºE e 2º F) atribuíram o grau de 1 e 2 aos itens 1, 4, 5 e/ou 6.

Na turma 2ºD, 1 aluno atribuiu o grau 1 ao parâmetro 4 “Como avalia o nível de apoio/ ensinamentos facultados pelo Tutor/ Entidade de Acolhimento”.

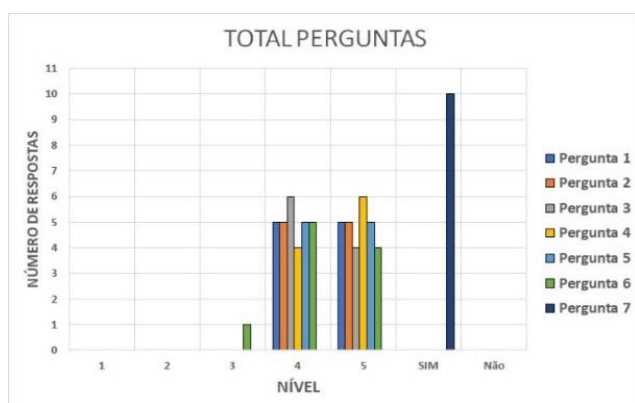
Na turma 2ºE, 1 aluno atribuiu o grau 2 aos parâmetros 5 e 6, respetivamente “Como avalia o nível de orientação do professor acompanhante de FCT” e “Transporte utilizado e/ou alojamento disponibilizado”.

Na turma 2ºF, 1 aluno atribuiu o grau 1 aos parâmetros 1, “Como avalia o nível de orientação fornecida pelo Tutor”, ao parâmetro 4, “Como avalia o nível de apoio/ ensinamentos facultados pelo Tutor/ Entidade de Acolhimento” e ao parâmetro 6, “Transporte utilizado e/ou alojamento disponibilizado”.

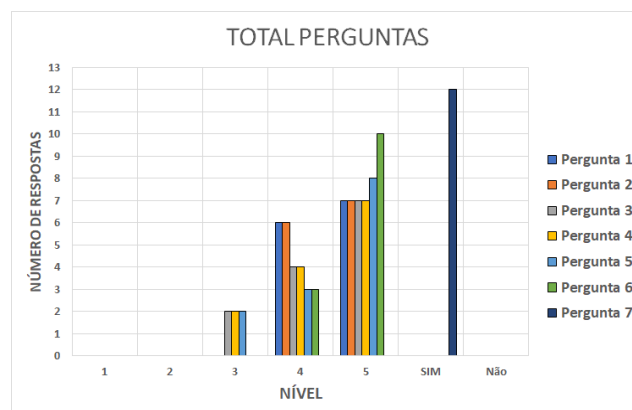
No respeitante ao último item avaliado, "Recomenda a outros alunos que realizem a FCT nesta entidade de acolhimento?", verificamos que dos 149 alunos apenas 4 responderam "Não", nas seguintes turmas/cursos/anos: 1º ano do Curso de Cozinha/Pastelaria (1ºJ), 2ºano do Curso Vitivinícola (2ºB) e 2º ano do Curso de Termalismo (2ºF).

Apresentam-se, de seguida, os gráficos identificativos das respostas dos alunos avaliados na FCT, por turma/ ano /curso, no letivo 2017/18.

### Curso Técnico Vitivinícola (1ºB)



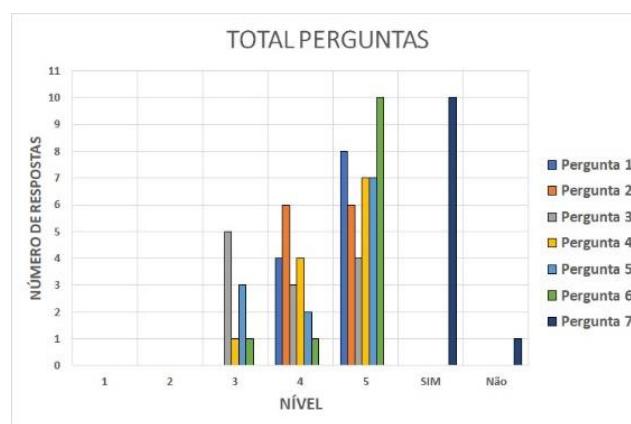
### Curso Técnico de Instalações Elétricas (1ºC)



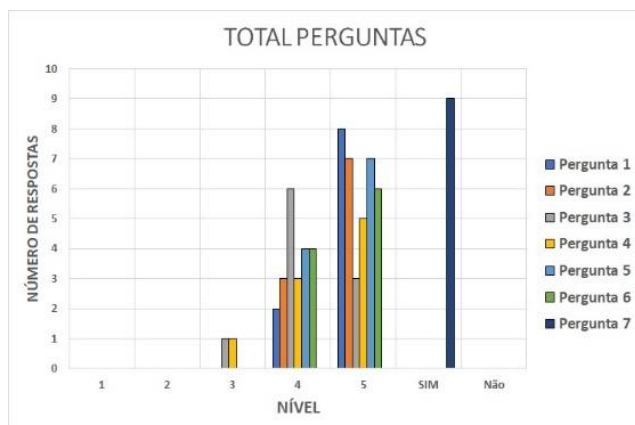
### Curso Técnico de Massagem de Estética e Bem-Estar (1ºG)



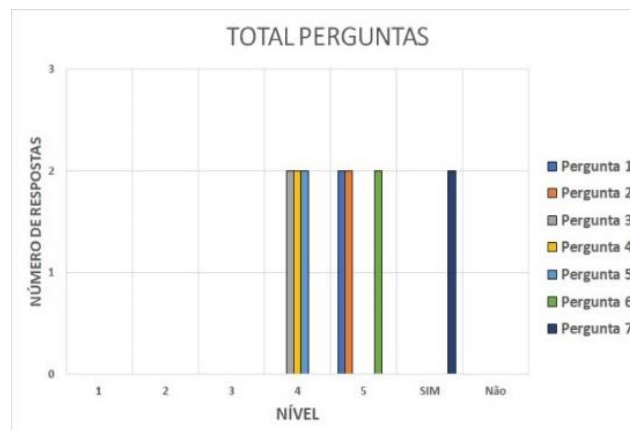
### Curso Técnico de Cozinha/ Pastelaria (1ºJ)



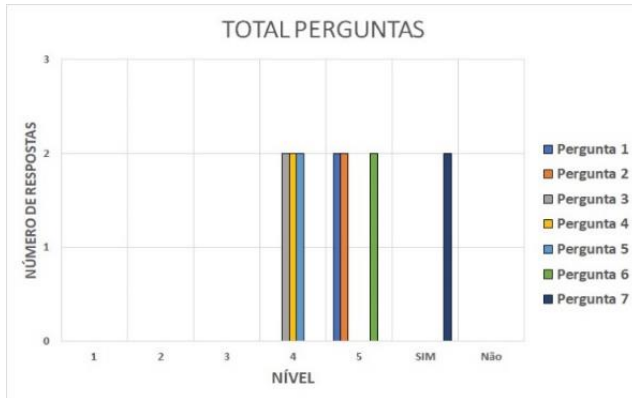
### Curso Técnico de Restaurante/ Bar (1ºM)



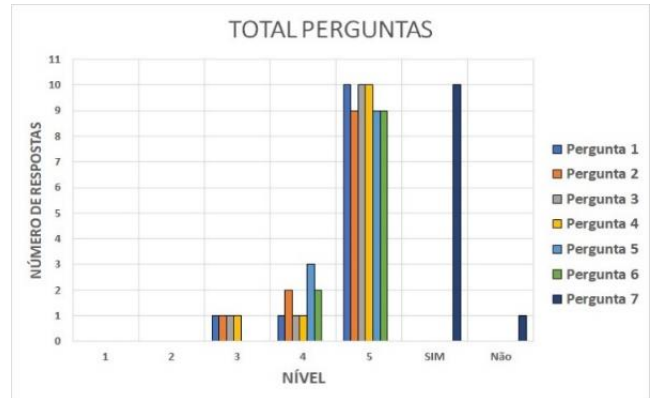
### Curso Técnico Produção Agropecuária (2ºA)



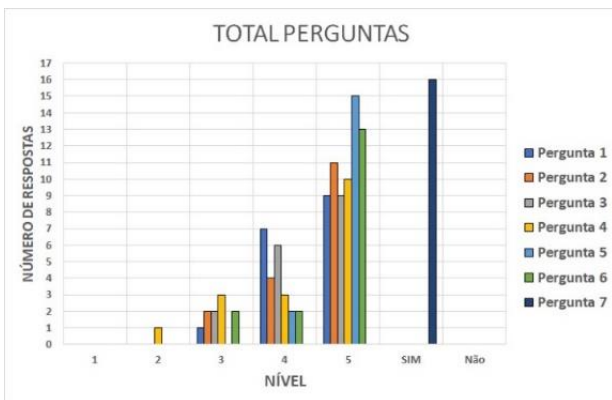
### Curso Técnico Produção Agropecuária (2ªA)



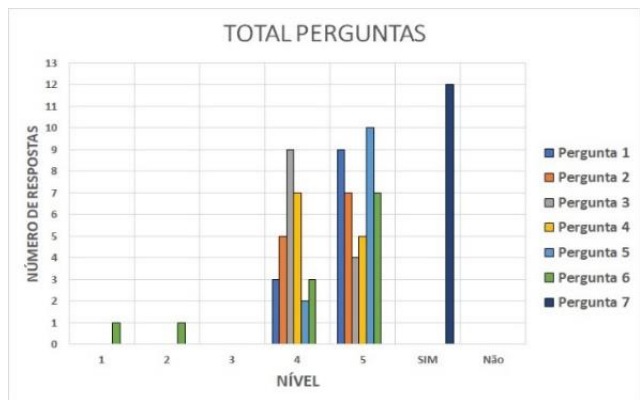
### Curso Técnico Vitivinícola (2ªB)



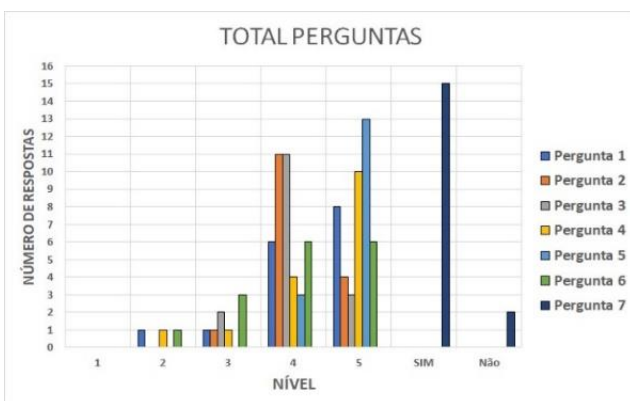
### Curso Técnico de Padaria/ Pastelaria (2ªD)



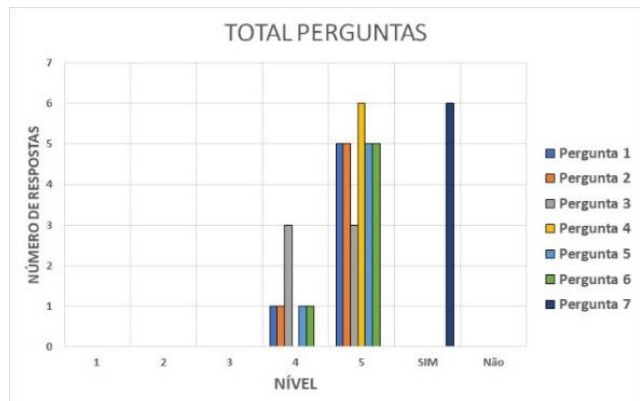
### Curso Técnico de Desporto (2ªE)



### Curso Técnico de Termalismo (2ª F)

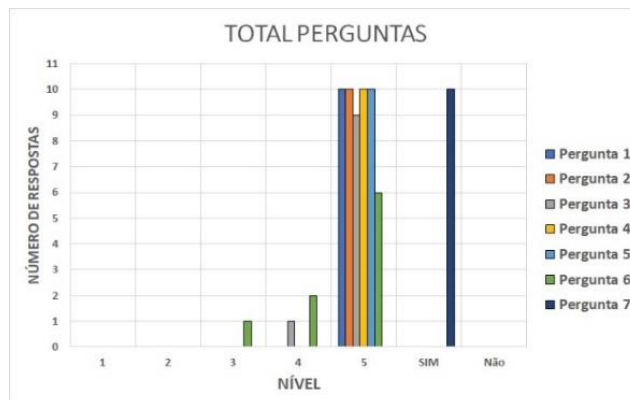
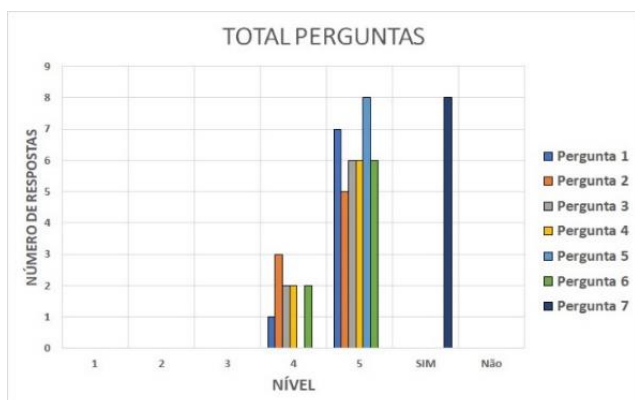


### Curso Técnico de Energias Renováveis (3ªH)

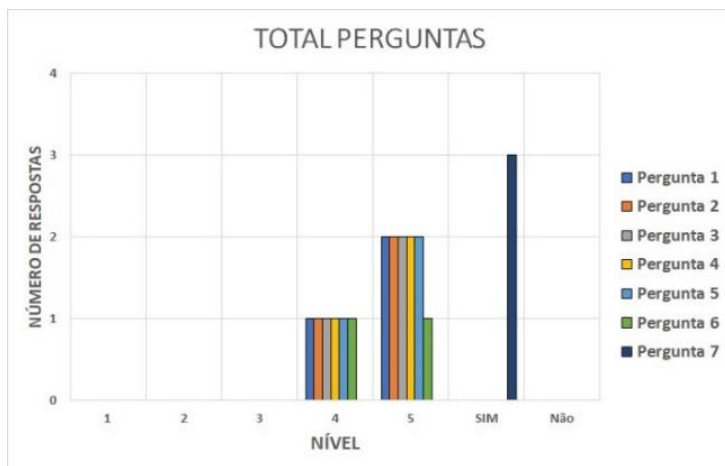


**Curso Técnico de Restauração – Cozinha/ Pastelaria (3ºJ)**

**Curso Técnico de Apoio à Infância (3ºL)**



**Curso Técnico de Restauração – Restaurante/ Bar (3ºM)**



A Coordenadora dos Diretores de Curso

*Maria Fátima F. Ribeiro*  
(Maria Fátima Fernandes Ribeiro)

Peso da Régua, 7 de fevereiro 2019