

PLANO DE INOVAÇÃO

PERCURSOS CURRICULARES ALTERNATIVOS

“COZINHA E RESTAURAÇÃO”

Ano Letivo 2019-2020

“Diga-me e eu vou esquecer. Mostre-me e eu posso não me lembrar. Envolve-me e eu vou entender.”
Confúcio



ÍNDICE

1. Enquadramento Geral	3
2. Percurso Curricular Alternativo de “Cozinha e Restauração”	3
3. Plano de Inovação	4
3.1. Identificação de Problemas	5
3.2. Medidas a Implementar	5
4. Matriz Curricular	6
5. Metodologia	7
6. Recursos Humanos	8
7. Recursos Existentes	8
8. Documentos Orientadores	8

1. Enquadramento Geral

Com o objetivo de combater o insucesso escolar e prevenir o abandono precoce dos jovens que frequentam as escolas, localizadas em zonas geográficas caracterizadas pela sua debilidade social, cultural, económica e familiar, foram criados os Territórios Educativos de Intervenção Prioritária, com o intuito de implementar, nestas áreas mais carenciadas, medidas inovadoras para se combater a problemática do insucesso escolar, da estigmatização social e do abandono precoce dos estudos, muitas vezes feito sem ainda os alunos terem conseguido atingir as aprendizagens essenciais.

Neste contexto, em que o público alvo é cada mais heterogéneo, cultural e socialmente, numa escola que se pretende para todos, torna-se fundamental a criação de Percursos Curriculares Alternativos, para dar resposta a um grupo de alunos com insucesso escolar ou em risco de abandono escolar, no sentido de promover a igualdade de oportunidades, numa escola que se pretende inclusiva, trabalhando para o sucesso educativo dos discentes, consoante o Artigo 5.º do **Decreto-Lei n.º 54/2018, de 6 de julho**, linhas de atuação para a inclusão, ponto 1 (*“As escolas devem incluir nos seus documentos orientadores as linhas de atuação para a criação de uma cultura de escola onde todos encontrem oportunidades para aprender e as condições para se realizarem plenamente, respondendo às necessidades de cada aluno, valorizando a diversidade e promovendo a equidade e a não discriminação no acesso ao currículo e na progressão ao longo da escolaridade obrigatória.”*).

Deste modo, os Percursos Curriculares Alternativos afiguram-se como uma estratégia pedagógica para motivar os alunos à aprendizagem, combatendo a desmotivação, o insucesso escolar, o absentismo e o abandono escolar precoce, apresentando-se como via alternativa à conclusão do Ensino Básico, consoante o Artigo 7.º do capítulo II, da **Portaria n.º181/2019**, tendo por base o **Decreto -Lei n.º 55/2018, de 6 de julho**,

Para o efeito, foi elaborado o presente Plano de Inovação decorrendo da *“necessidade de implementar respostas curriculares e pedagógicas adequadas ao contexto de cada comunidade educativa”*, visando *“a promoção da qualidade das aprendizagens e o sucesso pleno de todos os alunos.”* (**Ponto 3, do Artigo 4.º, do Capítulo II, da Portaria n.º181/2019**)

2. Percorso Curricular Alternativo de “Cozinha e Restauração” vs Público Alvo

Perante os balanços efetuados pelos Conselhos de Turma, procedeu-se ao levantamento dos alunos que evidenciavam insucesso escolar repetido, problemas de integração na comunidade escolar, risco de marginalização, exclusão social, abandono escolar ou que manifestassem dificuldades condicionantes da aprendizagem.

Deste procedimento, constatou-se que se justificava a abertura de um PCA de 7ºano. Faltando aferir a área de interesse dos discentes.

Ora, ao longo do ano transato, várias foram as manifestações de alunos com dificuldades de aprendizagem que querem enveredar por outra via, noutra estabelecimento de ensino, destacando, como área de interesse, um curso de cozinha ou de pastelaria.

Neste seguimento, foram ouvidos os Conselhos de Turma, aferiram-se os interesses dos alunos e analisou-se a oferta formativa dos agrupamentos escolas da área, de forma a possibilitar a continuidade pedagógica, tendo sido aprovada a implementação de uma turma de Percurso Curricular Alternativo (PCA) de “Cozinha e Restauração” com a possibilidade de prosseguimento de estudos na área da Hotelaria e do Turismo.

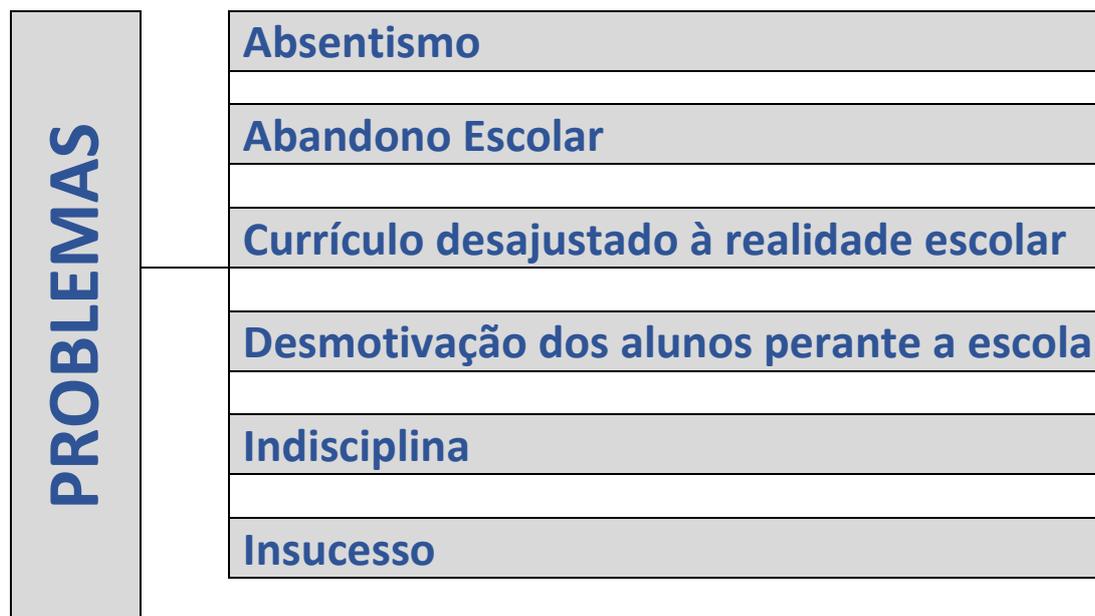
Nomeou-se, então, uma equipa de trabalho (psicóloga, técnicas do Gabinete de Apoio ao Aluno e à Família, diretores de turma, docentes que integram o Centro Apoio à Aprendizagem e coordenadora dos percursos curriculares alternativos) tendo em vista a seleção de alunos a integrar a turma e a auscultação dos respetivos Encarregados de Educação, tendo iniciado os trabalhos em maio de 2019. Deste modo, formou-se uma turma composta por 19 alunos com algum insucesso escolar, em risco de abandono e com vontade em ensaiar um percurso diferente, com a anuência, por escrito, dos Encarregados de Educação.

Deste modo, foi elaborado o Projeto dos Percursos Curriculares Alternativos (PCA), constituídos para grupos de alunos previamente selecionados, a desenvolver no 7.º ano de escolaridade, no ano letivo 2019-20. Tendo como referência o regulamento de constituição das Turmas PCA de 2018-2019, o Projeto do PCA elaborado, embora sem modificações significativas na estrutura curricular do ciclo de estudo correspondente, apresenta uma menor dispersão curricular por agregação de disciplinas, um Conselho de Turma mais pequeno e coeso, havendo docentes a lecionar mais do que uma disciplina e uma estratégia de desenvolvimento do currículo, estruturada com base na metodologia de projeto, que permite um enriquecimento das experiências de vida e se pretende facilitadora de futuras opções de qualificação. A matriz curricular, definida no plano de inovação, assegura a aquisição dos conhecimentos e capacidades definidas para o ciclo de estudos do ensino básico a que se refere, estruturado com base nas respetivas aprendizagens essenciais, permitindo a permeabilidade entre percursos e a consequente transição para outras modalidades de formação, bem como a continuação de estudos, de acordo com os requisitos exigidos legalmente.

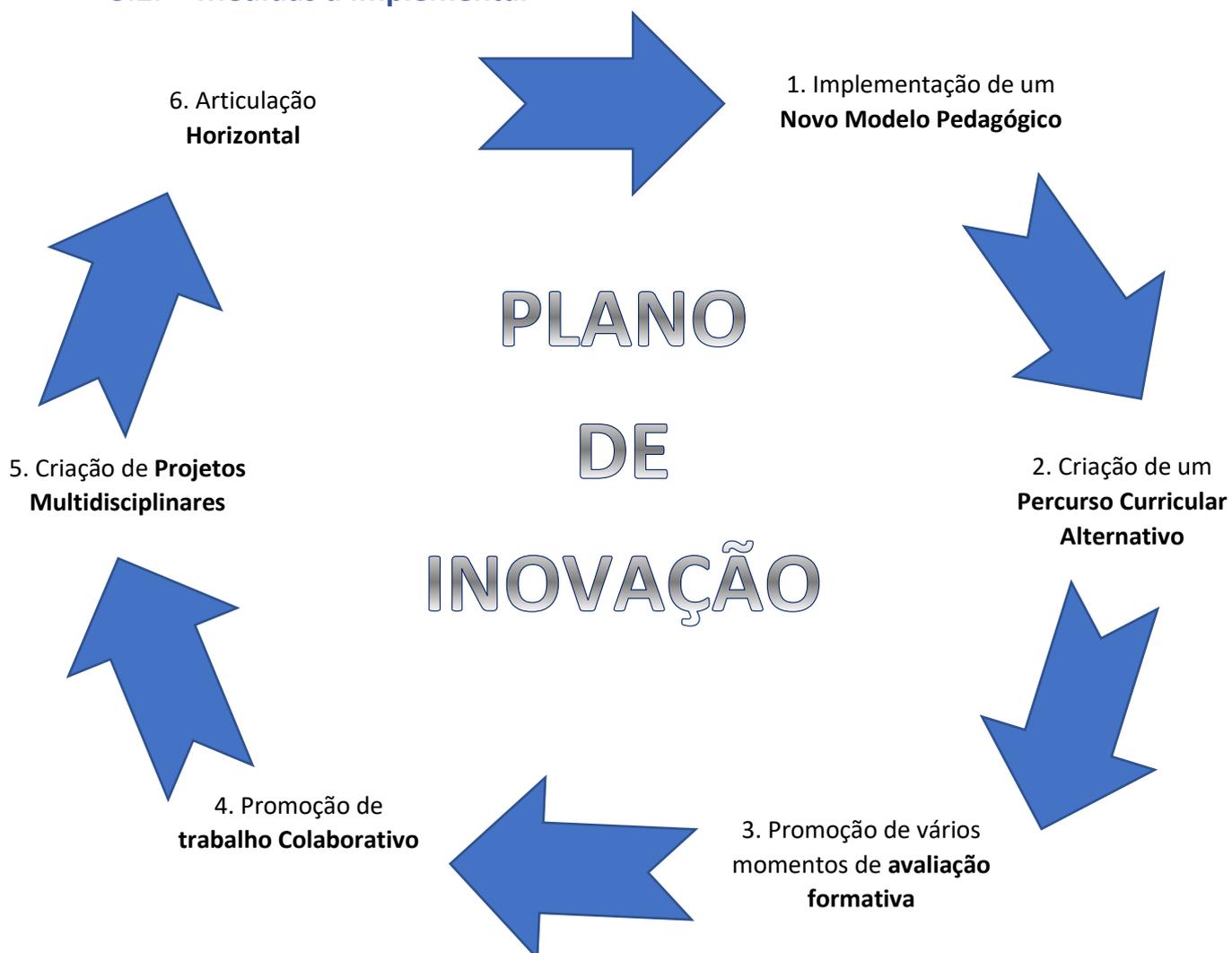
3. Plano de Inovação

Para a Elaboração do Plano de Inovação, considerando o Enquadramento Geral e as linhas e metas orientadoras do Projeto Educativo do Agrupamento, identificaram-se os problemas que estão por base da necessidade de uma alternativa ao currículo regular, selecionou-se o percurso “Cozinha e Restauração” consoante as auscultações efetuadas no Gabinete de Apoio ao Aluno e à família, decorrentes da vontade dos alunos em querer frequentar uma escola com este tipo de oferta. Em Conselho Pedagógico de 5 de junho de 2019, definiram-se medidas, matriz curricular, metodologias e metas, tendo em conta o público alvo previamente definido.

3.1. Identificação dos Problemas



3.2. Medidas a Implementar



4. Matriz Curricular

Matriz Curricular

PCA Cozinha e Restauração – 3º Ciclo

7º Ano de Escolaridade

Componente do Currículo	Carga Horária Semanal
Formação Geral:	
➤ Português	200
➤ Matemática	200
➤ Inglês	100
➤ Educação Física	150
➤ Cidadania e Desenvolvimento/ TIC ^{a)}	50
	700
Formação Complementar:	
➤ Francês	50
➤ História	50
➤ Geografia	50
➤ Ciências Naturais	50
➤ Físico-Química	50
➤ EMRC/E (opcional)	50*
	250
➤ Projeto Multidisciplinar^{b)}:	
 Higiene e Segurança na Restauração	200
 Introdução à Doçaria	350
	550
Total	1500*

*1550 no caso dos alunos optarem pela frequência da disciplina EMRC/E

(a) Cidadania e desenvolvimento e TIC são disciplinas semestrais.

(b) As áreas do Projeto Multidisciplinar deverão ser ministradas consecutivamente.

➤ O Projeto abrange **36%** do total da carga horária da matriz curricular-base.

5. Metodologia

Considerando o perfil dos alunos, serão privilegiadas as seguintes metodologias: realização de trabalhos práticos; maior frequência de momentos de avaliação, coincidindo com o termo de cada conteúdo; possibilidade de consulta de documentos nos momentos de avaliação; utilização de meios audiovisuais diferenciados (powerpoints, DVDs, vídeos, jogos interativos); realização de projetos planificados e elaborados pelos alunos; controle da dispersão dos alunos por objetivos divergentes, dinamização de atividades na escola relacionadas com a área; trabalho colaborativo entre todos os intervenientes para a execução dos projetos.

A avaliação formativa terá um carácter contínuo e sistemático, envolvendo a autoavaliação e visando a reflexão do aluno, de modo a que possa tomar consciência das dificuldades e progressos, e do professor, relativamente ao percurso de ensino-aprendizagem, etapas transpostas, dificuldades encontradas e aspetos a aperfeiçoar, acompanhando todas as atividades realizadas pelos alunos, de modo a fornecer informação que permita ao professor e aos próprios alunos, ajustarem ou reformularem, atempadamente, as suas estratégias de ensino-aprendizagem. Neste sentido, a avaliação deverá focar-se no processo e não no produto final, conduzindo ao aperfeiçoamento do processo, contribuindo para uma autonomia na construção do saber. A avaliação do Projeto Multidisciplinar, de carácter essencialmente prático, é semestral, tendo em conta o ponto fulcral do projeto – desenvolver uma cultura de aprendizagem. A disciplina de Higiene e Segurança na Restauração é administrada por professores de Ciências Naturais ou de Físico-Química para complemento das aprendizagens e desenvolvimento de projetos comuns. Embora na matriz curricular do curso não estejam contempladas disciplinas no âmbito da expressão artística, a vertente artística é parte integrante do Projeto Multidisciplinar, uma vez que os alunos terão de desenvolver atividades de aprendizagem no âmbito da decoração, ornamentação e apresentação de trabalhos por eles elaborados no âmbito deste curso.

Tendo especialmente em vista aferir o processo de ensino-aprendizagem, realizar-se-ão instrumentos diversificados, de natureza teórico-prática, valorizando o “Saber fazer” e o “Saber estar,” tendo em conta a especificidade do curso.

Sendo o envolvimento dos alunos a melhor ferramenta para estimular as aprendizagens, combater a indisciplina e o abandono escolar, pretende-se, com este percurso, implicar os discentes no planeamento e dinamização de atividades propostas no Plano Anual de Atividades, promovendo, assim, a autonomia e o sentido de responsabilidade.

Realizar-se-ão Conselhos de Cooperação Educativa para a elaboração, autoavaliação e desenvolvimento do Plano de Inovação. Assim, haverá momentos, trimestrais, com os alunos para aferir do trabalho realizado e para que estes apresentem sugestões para a implementação de projetos e aferição de metodologias, com a Diretora de Turma, os professores do Projeto Multidisciplinar e posteriormente a Coordenadora do PCA. Estão, de igual modo, agendadas quinzenalmente reuniões de Conselho de Turma, no sentido de aferir, planificar, avaliar e reestruturar o Plano de Inovação e reuniões entre os Diretores de

Turma, Coordenadora e Professores responsáveis pelo Projeto Multidisciplinar, para planificar, desenvolver e monitorizar o processo tendo ainda em consideração resultantes dos conselhos de cooperação educativa com os alunos.

Para desenvolver competências e potenciar meios facilitadores de aprendizagens, serão convidados agentes externos para a elaboração de workshops, demonstrações e palestras no âmbito dos projetos a realizar. Sempre que possível serão solicitadas as presenças dos Encarregados de Educação, envolvendo-os em determinadas etapas da implementação dos Projetos.

Uma vez que o Plano de Formação do Agrupamento destina-se a resolver problemas relacionados com o absentismo/abandono, insucesso escolar, indisciplina e articulação entre ciclos, foi proposto um conjunto de formações/ações de sensibilização no Agrupamento, em articulação com o CFAE Novafofo, para colmatar as necessidades diagnosticadas, nas quais se destacam a *flexibilidade curricular*, o *trabalho colaborativo* e a *importância de uma avaliação formativa que incida numa cultura de aprendizagem* - áreas centrais na construção de projetos e pertinentes na implementação de Percursos Curriculares Alternativos.

6. Recursos Humanos

A escola apresenta um núcleo de docentes estável e um corpo efetivo de professores com experiência profissional no que diz respeito à lecionação de Percursos Curriculares Alternativos, de Cursos Vocacionais e de Cursos de Educação e Formação. A equipa de Serviço de Psicologia e Orientação em conjunto com o Gabinete de Apoio ao Aluno e à Família e o departamento do Ensino Especial dinamizam programas de competências com os alunos, bem como proporcionam acompanhamento e esclarecimentos junto dos pais e Encarregados de Educação. De uma forma geral, os docentes que lecionam os Percursos Curriculares Alternativos mantêm a continuidade sempre que os cursos têm dois ou mais anos letivos pelo que dominam as práticas, as metodologias adotadas neste tipo de ensino.

7. Recursos existentes

A escola dispõe de alguns recursos físicos e materiais que permitem o funcionamento do Percorso Curricular Alternativo de “Cozinha e Restauração”, dispondo de salas específicas para a lecionação, onde os alunos têm um espaço para produção de trabalhos.

Paralelamente, pretende-se implementar outras melhorias nos espaços existentes e equipamentos, pelo que será apresentado um projeto para apoio financeiro aos serviços competentes da Câmara Municipal de Sintra.

8. Documentos Orientadores

- Projeto Educativo do Agrupamento de escolas Ruy Belo;
- Plano de Formação do Agrupamento de escolas Ruy Belo;
- Plano Plurianual de Melhorias do Agrupamento de escolas Ruy Belo;

- Decreto -Lei n.º 55/2018, de 6 de julho;
- Decreto-Lei n.º 54/2018, de 6 de julho;
- Portaria n.º 181/2019 de 11 de junho;
- *Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória*
(https://dge.mec.pt/sites/default/files/Curriculo/Projeto_Autonomia_e_Flexibilidade/perfil_dos_alunos.pdf);
- *Aprendizagens Essenciais* (<https://www.dge.mec.pt/aprendizagens-essenciais-0>);
- *Orientações para a constituição, funcionamento e avaliação de turmas com Percursos Curriculares Alternativos (PCA)*
(https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Curriculo/EBasico/PCA/pca_net.pdf).