

Encontro Regional Algarve e Alentejo

Escola Secundária de Loulé



Práticas de funcionamento de diferenciação pedagógica no Curso Profissional

Escola Secundária Júlio Dantas, Lagos



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

EDUCAÇÃO

9 de maio de 2019



Tema: “Dia Aberto”, dinamizado pelos cursos profissionais

Escola Secundária Júlio Dantas, Lagos



Dia Aberto do AEJD

O Dia Aberto do AEJD, é uma iniciativa que se realiza todos os anos letivos, que tem como objetivos fundamentais: dar a conhecer a proposta de oferta formativa para o próximo ano letivo, proporcionar a realização de atividades práticas, demonstrativas das aprendizagens adquiridas pelos alunos, nos diversos cursos e nas diferentes tipologias de ensino, ao mesmo tempo que permite a visita de toda a comunidade local. **O Dia Aberto realizou-se no dia 02 de Abril.**



Dia Aberto do AEJD



Neste contexto foi desenvolvida a atividade prática :”*Organização de um casamento para Estrangeiros*”, que envolveu os seguintes cursos profissionais:

- Curso Profissional de Turismo;
- Curso Profissional de Organização de Eventos;
- Curso Profissional de Receção;
- Curso Profissional Restaurante Bar;
- Curso Profissional de Técnico de Cozinha e Pastelaria.

Objetivos gerais da Atividade



- Colocar em prática os conhecimentos transmitidos em contexto de sala de aula através de atividades experimentais;
- Familiarizar os alunos com o contacto com o público mediante a prestação de informações;
- Mostrar a dependência existente entre as várias profissões ligadas ao Turismo e à Hotelaria;
- Promover o desempenho de atividades práticas incentivando o : saber fazer.

Organização da Atividade



Posto 5

Curso Profissional de Cozinha

Posto 3

Curso Profissional de
Organização de Eventos

Posto 4

Curso Profissional de Restaurante
Bar

Posto 2

Curso Profissional de receção

Posto 1

Curso Profissional de Turismo

9 de maio de 2019

Parte I

Descrição da Atividade

Escola Secundária Júlio Dantas, Lagos

Descrição da Atividade



Placa Identificativa do percurso



Curso Profissional de Turismo



Curso Profissional de Recepção



Curso Profissional de Org. Eventos



Curso Profissional de Restaurante
Bar



Curso Profissional de Cozinha e
Pastelaria

Descrição da Atividade



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos

Descrição da Atividade



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos

Descrição da Atividade



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos



Recursos trabalhados pelos alunos
de Organização de eventos

Descrição da Atividade

Posto 1 – Curso Profissional de Turismo



Tarefas práticas Desenvolvidas:

- Explicação do conceito de AVT de Incoming;
- Realização da reservas de clientes;
- Entrega do vouchers aos clientes para apresentação no Posto 2 – Curso Profissional de Receção.

9 de maio de 2019

Descrição da Atividade

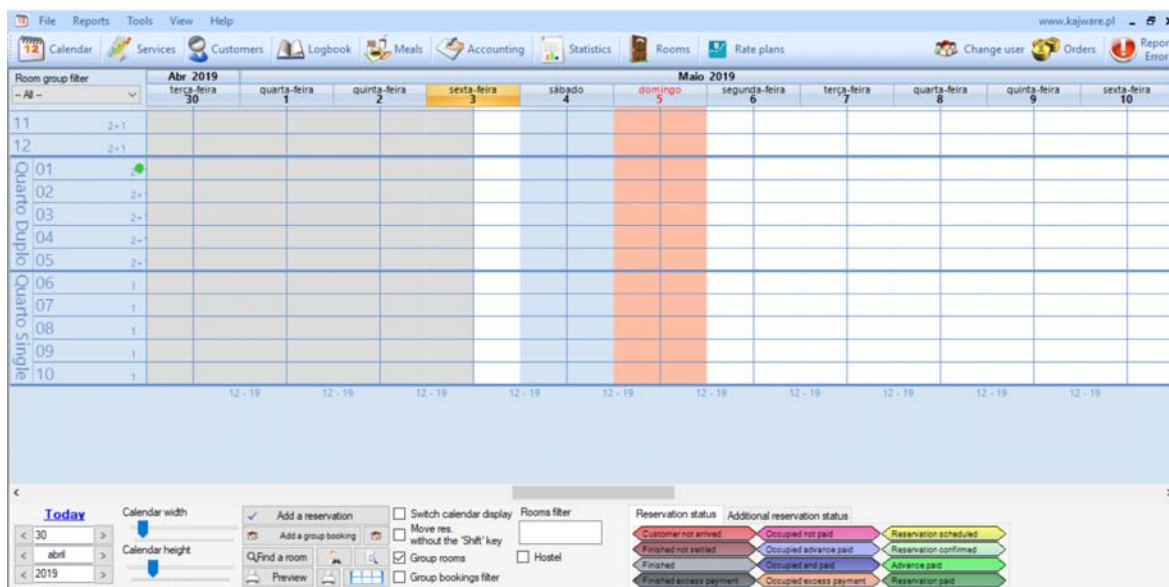
Posto 2 – Curso Profissional de Receção

Tarefas práticas Desenvolvidas:

- Explicação do sistema informático;
- Registo dos clientes com recurso ao sistema informático;
- Prestação de informação relativa à Unidade Hoteleira.

Programa utilizado pelos alunos do
Curso Profissional de Receção

9 de maio de 2019

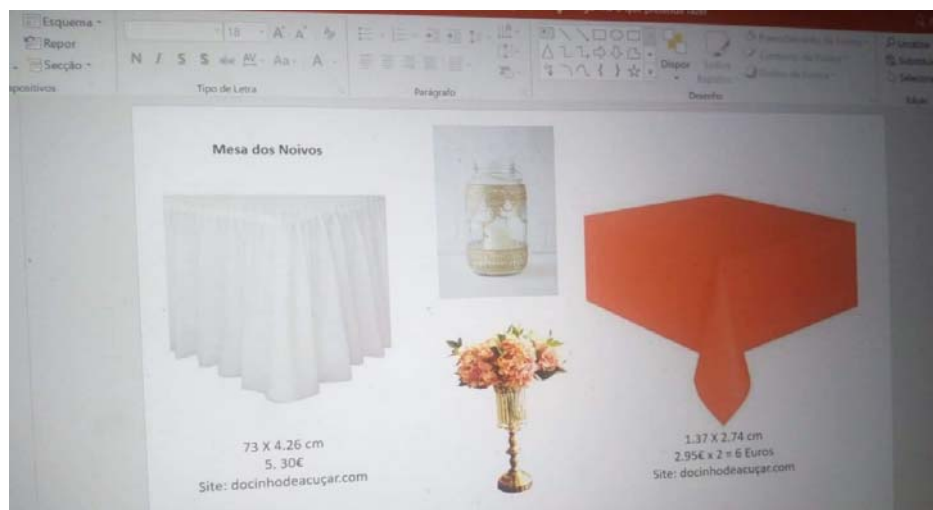


Descrição da Atividade

Posto 3 – Curso Profissional de Organização de Eventos

Tarefas práticas Desenvolvidas:

- Desenvolvimento do conceito para o casamento;
- Angariação dos recursos a utilizar na decoração;
- Montagem e desmontagem dos espaços.



Trabalho dos alunos – Desenvolvimento do conceito do evento

9 de maio de 2019

Descrição da Atividade

Posto 4 – Curso Profissional Restaurante Bar



Tarefas práticas Desenvolvidas:

- Realizar a mise-en-place do serviço casual de restaurante (Casamento);
- Executar o serviço casual de restaurante;
- Técnicas de Execução do Serviço de Bar.

9 de maio de 2019

Descrição da Atividade

Posto 4 – Curso Profissional C de Técnico de Cozinha e Pastelaria

Tarefas práticas Desenvolvidas:



Entradas do casamento confeccionadas pelos alunos

- Confeção do Bolo dos Noivos;
- Confeção das entradas;
- Informações relativas à confeção dos bens alimentares.

9 de maio de 2019

Parte II

Conteúdos programáticos e Gestão Curricular

Os conteúdos programáticos



Curso Profissional de Turismo

Módulo 3 – Agências de Viagens e Transportes

Disciplina: OTET – Operações Técnicas em Empresas Turísticas

9 de maio de 2019

1. A Agência de Viagens
 - 1.1. A legislação que regulamenta a sua actividade
 - 1.2. A organização interna de uma agência de viagens
 - 1.3. O “*incoming*”
 - 1.3.1. Características dos vários tipos de grupos que visitam Portugal
 - 1.3.2. O orçamento para um grupo do estrangeiro
 - 1.3.3. A elaboração de um programa – Itinerário, serviços e preço final
 - 1.3.4. Os contratos com o cliente
 - 1.4. O “*outgoing*”
 - 1.4.1. Atendimento
 - 1.4.2. Departamento de Aviação
 - 1.4.3. Departamento de Turismo
 - 1.4.4. Documentos de viagem
 - 1.4.5. Programas dos Operadores Turísticos
 - 1.4.6. Elaboração e cálculo do preço de venda de um programa de viagem
2. Os serviços administrativos

Os conteúdos programáticos



Curso Profissional de Receção

Módulo 7 – Operações Técnicas de Receção II

Disciplina: OTR – Operações Técnicas de receção

2. *Check – in*

- 2.1. Tarifas e descontos
- 2.2. Registo de hóspedes
- 2.3. Formas de pagamento e garantias de estada
- 2.4. Procedimentos administrativos durante o *Check-in*
- 2.5. Situações especiais durante o *Check-in*
- 2.6. Comunicação e coordenação com outros serviços do hotel

3. *Check – out*

- 3.1. Controlo de chaves
- 3.2. Gastos de última hora
- 3.3. Apresentação e cobrança de contas
- 3.4. Comentários de última hora e agradecimentos
- 3.5. Situações especiais no *Check-out*
- 3.6. Comunicação e coordenação com outros serviços do hotel

9 de maio de 2019

Os conteúdos programáticos



Curso Profissional de Organização de Eventos
UFCD 0512 – Planeamento de recursos para a organização de eventos
Disciplina: PTE – Produção Técnica de Eventos

9 de maio de 2019

- Enquadramento do planeamento de recursos
 - Diferentes tipos de recursos necessários para a organização de eventos
 - Locais para a realização de eventos
 - Alojamento
 - Materiais
 - Equipamento
 - Recursos humanos
- Recursos técnicos e não técnicos
 - Recursos técnicos
 - Equipamento
 - Conhecimentos específicos
 - Recursos não técnicos
 - Materiais
 - Equipamento
 - Serviços auxiliares, tais como *catering*, hospedagem, etc.
 - Recursos humanos
- Especificar os requisitos
 - Objectivo de especificar os requisitos, para satisfazer
 - Necessidades do evento
 - Necessidades da organização
 - Requisitos legais
 - Códigos de conduta relevantes
 - Identificar as necessidades de recursos
 - Recursos existentes que podem ser utilizados para o evento
 - Recursos que terão de ser adquiridos para o evento
 - Como especificar os requisitos
 - Conseguir o melhor negócio

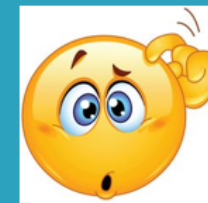
Os conteúdos programáticos

Exercício prático da UFCD 0512

Disciplina PTE

Curso Profissional de Organização de
Eventos

EXERCÍCIO PRÁTICO 2



25

Vais organizar uma decoração de um casamento no átrio da escola para promoveres o teu curso!

Pretende-se uma área requintada, ao estilo de um casamento chique e cheio de glamour. Para tal, terás de recriar a mesa dos noivos, uma mesa de convidados, e uma mesa dos noivos, para além de teres de recriar todo o ambiente (design do evento)!

Elabora a lista de recursos necessários, verificando os recursos existentes, os que terias de adquirir bem como as especificações com vista à obtenção dos mesmos!

Nota: Recorre a fotografias de espaços, decorações, utensílios que pretendes utilizar na tua decoração. Realiza o trabalho em powerpoint. O trabalho mais completo e criativo será o trabalho a colocar em prática no dia aberto!



Parte III

Critérios dos cursos profissionais Critérios utilizados na avaliação da atividade prática



Os critérios de avaliação dos cursos profissionais



DGEstE – Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares
DSRAI – Direção de Serviços da Região Algarve
Agrupamento de Escolas Júlio Dantas, Lagos – 145415



ANO LETIVO 2018/2019

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO Cursos Profissionais

Ano: 10º

Curso Profissional: Técnico de Organização de Eventos

Turma: K1

Disciplina: PTE (Produção Técnica de Eventos)

Dominios	Áreas de Competências identificadas no perfil dos alunos à saída da escolaridade obrigatória, nos perfis profissionais e referenciais de formação do CNQ	Descritores do perfil dos alunos à saída da escolaridade obrigatória, dos perfis profissionais e dos referenciais de formação do CNQ	Instrumentos de avaliação	Importância relativa (valoração)
Conhecimentos e Capacidades	A – Linguagem e Textos	Conhecer, compreender e aplicar conceitos essenciais de eventos;	Fichas de avaliação ou Atividades experimentais 50%	80%
			Relatório individual ou Trabalho de grupo escrito 20%	
	B – Informação e Comunicação	Utilizar diversos instrumentos de informação com vista à conceção e desenvolvimento de conceitos e projetos de eventos;	Apresentações orais 5%	
		Interpretar informação, planear e conduzir pesquisas de mercado;	Fichas de trabalho Tarefa prática 5%	

Os critérios de avaliação dos cursos profissionais



DGEstE –Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares
DSRAI – Direção de Serviços da Região Algarve
Agrupamento de Escolas Júlio Dantas, Lagos – 145415



C – Raciocínio e resolução de problemas	Resolver problemas e desenvolver autonomia na resolução de imprevistos em eventos;		
D – Pensamento crítico e pensamento criativo	Formular e comunicar opiniões críticas, sobre questões de cariz conceptual e técnico;		
E – Relacionamento Interpessoal	Entender o trabalho de equipa como essencial no desenvolvimento e realização de projetos de eventos;		
H – Sensibilidade estética e artística	Desenvolver a participação em atividades artísticas como criador, por forma a fortalecer a capacidade organizativa e criativa;		

Os critérios de avaliação dos cursos profissionais



DGEstE –Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares
DSRAI – Direção de Serviços da Região Algarve
Agrupamento de Escolas Júlio Dantas, Lagos – 145415



	I – Saber científico, técnico e tecnológico	Executar operações técnicas, trabalhando com recursos materiais, ferramentas e equipamentos tecnológicos;		
	J – Consciência e domínio do corpo	Desenvolver a consciência de si próprio a nível estético, responsabilizando-se pela sua aparência, higiene e correto fardamento.		
Atitudes	E - Relacionamento interpessoal	Trabalhar em equipa - 2% Cooperar e respeitar colegas e professor - 2% Ser responsável - 2%	Observação direta Grelhas de autoavaliação Evidências do programa inovar	20%
	F - Desenvolvimento pessoal e autonomia	Ser assíduo - 5% Trazer o material necessário - 3% Cumprir regras e normas impostas de acordo com o regulamento interno - 2% Desenvolver a autonomia e o espírito crítico - 2%		

Os critérios de avaliação da atividade



Os instrumentos de avaliação utilizados para a avaliação da atividade foram:

- Grelha de observação
- Relatório Teórico Prático da atividade

Grelha de observação

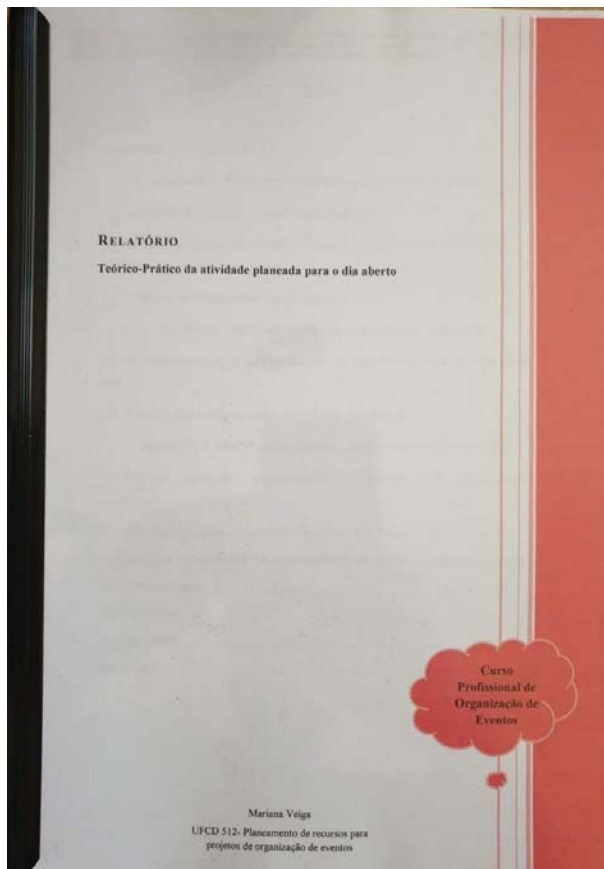


UFCD 0512 - Planeamento de recursos para projetos de organização de eventos

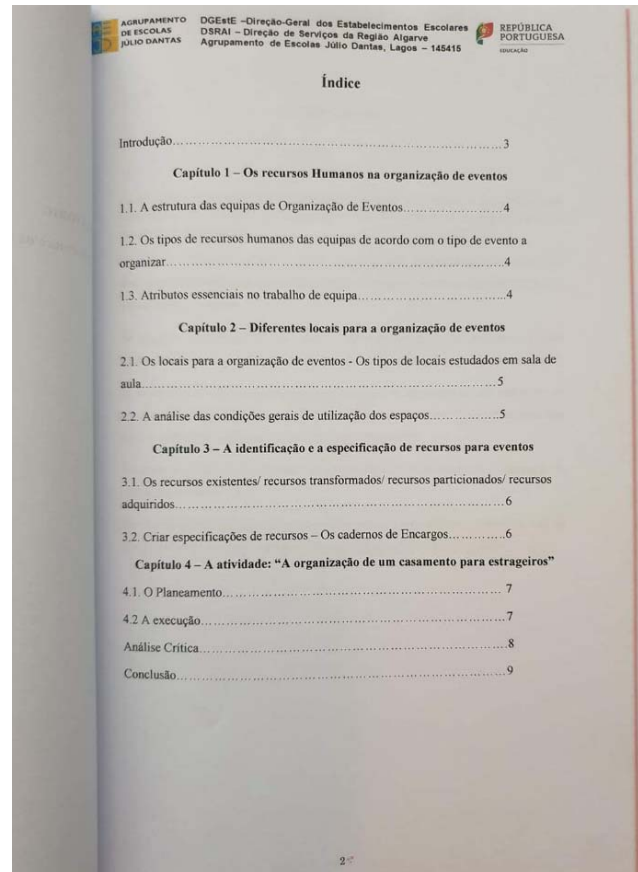
Avaliação da atividade: Organização de um casamento para estrangeiros

Nomes	Utilização dos instrumentos de pesquisa	Autonomia no desempenho das funções	Capacidade de improviso	Capacidade de trabalho em equipa	Capacidade criativa	Capacidade Organizativa	Expressão oral	Aparência e Fardamento	Média
Beatriz	13	13	13	14	13	13	10	17	16
Bernardo	18	18	17	17	16	17	17	18	17
Carolina	18	17	17	16	17	17	15	18	17
Daniela	14	14	17	17	17	14	17	18	17
Dulce	17	17	17	18	17	18	18	18	17
Iona	16	17	16	15	17	16	14	17	16
Luiz	11	12	13	11	10	10	10	18	11
Mariana	18	17	17	16	16	17	16	16	17
Summer	16	16	13	16	13	15	10	17	16

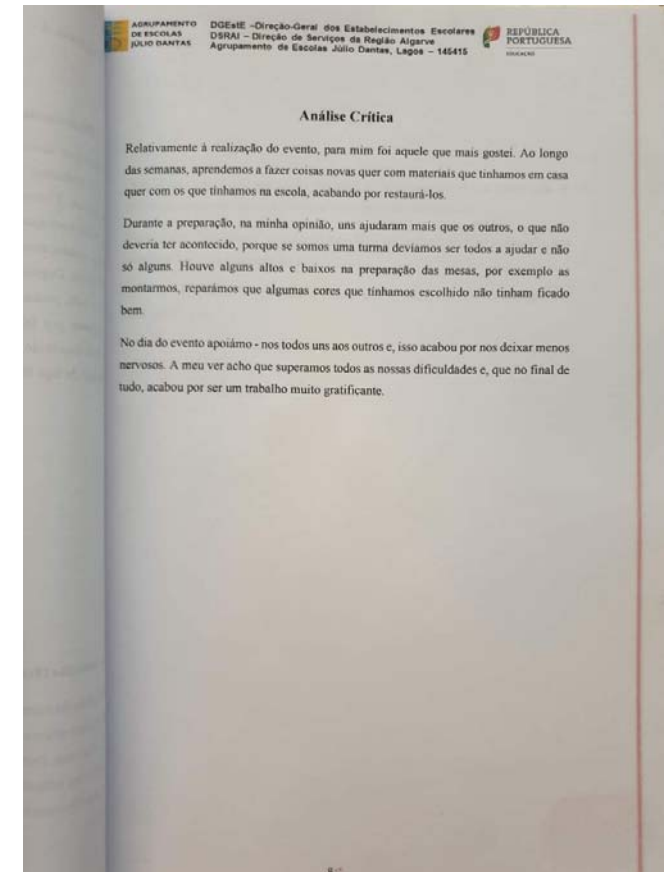
Relatório Teórico Prático da atividade



Curso Profissional de Org. de eventos



Curso Profissional de Org. de eventos



Curso Profissional de Org. de eventos



Avaliação da Atividade

Curso Profissional de Turismo

3.1) Avaliação da Atividade

Esta atividade prática realizada no dia aberto foi uma atividade produtiva na qual passámos a realizar as coisas de forma profissional. Aprendemos que tanto a aparência (a farda específica) como a competitividade (competência com os clientes) são muito importantes neste tipo de negócio. Aprendemos também a lidar com pessoas que pretendem viajar, tanto em luxo como economicamente e descobrimos como entregar um orçamento pretendido conforme o tipo de cliente. Esta atividade correu bem devido a sua grande organização mas, tal como tudo, teve os seus defeitos um deles (já mencionado) foi o excesso de alunos de várias turmas que chegavam ao mesmo tempo numa hora e a escassez dos mesmos na hora seguinte. De resto foi uma atividade na qual gostei bastante de participar e penso ter beneficiado tanto a mim como aos meus colegas.

Relatório Teórico Prático da atividade

**Autonomia
e Flexibilidade
CURRICULAR**



Avaliação da Atividade

Curso Profissional de Turismo

AGrupamento
DE ESCOLAS
Júlio Dantas

DGEstE – Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares
DSRAI – Direção de Serviços da Região Algarve
Agrupamento de Escolas Júlio Dantas, Lagos – 145415

REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

Agrupamento de Escolas Júlio Dantas

Conclusão:

No decorrer do Dia Aberto foi possível aplicar os conhecimentos aprendidos no módulo 3 “Agência de Viagens e Transportes” na disciplina de OTET (Operações Tec. Turísticas) que nos auxiliaram a esclarecer melhor as dúvidas dos nossos colegas acerca do nosso curso e sobre o papel que estávamos a desempenhar, agentes de viagens de Incoming e Outgoing.

O Dia Aberto proporcionou-nos uma visão prática da matéria lecionada em aula, como o dia-a-dia de um Agência de Viagens Incoming e Outgoing.

Conclui assim, este trabalho foi realmente importante para o meu conhecimento cognitivo, visto que me permitiu também otimizar capacidades de comunicação interpessoal, espírito de equipa, organização e paciência sob stress.



**Agradecemos o preenchimento do
nosso Questionário de Avaliação**

<https://preview.tinyurl.com/ERQA2019>



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

EDUCAÇÃO