

COMUNICAÇÃO INTERNA

Assunto: Plano de Ensino-Formação à Distância EPHTM_versão atualizada

Nº **CI 156.DP.2020**

Caros Estudantes, Pais e Encarregados de Educação

Antes de mais, espero que todos se encontrem de perfeita saúde, assim como os Vossos familiares.

Como sabem, o Plano de Ensino-Formação à Distância da EPHTM (PED) está em vigor desde o dia 13 de abril de 2020. A monitorização deste plano, através dos questionários que vos têm sido enviados, assim como de reuniões com os Vossos docentes, é fundamental para podermos aferir as situações que estão a correr menos bem e assim melhorarmos procedimentos. Com efeito, importa neste âmbito salientar o seguinte:

- Relativamente às limitações tecnológicas, o governo regional já anunciou a aquisição e empréstimo de 600 computadores para os alunos da Região Autónoma da Madeira (RAM) que não têm computadores (<https://www.dnoticias.pt/madeira/madeira-investe-meio-milhao-de-euros-em-600-computadores-para-emprestar-a-alunos-KY6166581#>), estamos certos que os alunos da EPHTM estarão incluídos nesta amostra, uma vez que esta Escola enviou atempadamente estes dados à Secretaria Regional da Educação, Ciência e Tecnologia (SRECT).
- No que toca a metodologias/abordagens de ensino, após análise às respostas do questionário "Uso de Tecnologias de Informação e Comunicação - QDA 2", assim como as deliberações do Conselho Pedagógico da EPHTM realizado no dia 24 de abril de 2020, foram tomadas as seguintes decisões:
 1. **Google Classroom** – Parece consensual que o *Classroom* deu uma resposta efetiva às orientações que constam do PED, não só ao cumprimento dos propósitos que alicerçaram a escolha desta plataforma (e.g., apresentação do roteiro da aula, partilha de

materiais, interação com os alunos, esclarecimento de dúvidas), mas também como forma de validação da assiduidade. Acresce, ainda, e uma vez que os alunos recebem um email para o seu endereço de aluno com a notificação do início da aula, assim como toda a informação e material anexado à lecionação da mesma, a etapa do envio do Email Turma/Aluno deixa de fazer sentido.

2. **Zoom** – Parece haver unanimidade na constatação de que esta plataforma se revelou eficaz para o desenvolvimento da comunicação síncrona das aulas ministradas.
3. **Momento Síncrona** – Constitui-se como uma etapa essencial em todas as aulas dadas, independentemente do momento da aula em que ocorre (de acordo com o planeamento de cada docente).
4. **Planificação e-learning** - Todos foram de acordo que este documento, do ponto de vista concetual, é, sem dúvida, uma boa medida, mas que se tem revelado inócua na prática, uma vez que os alunos não tiram o devido proveito. Acresce que tem sido uma tarefa trabalhosa para os docentes/formadores, pelo que se definiu que a planificação de cada aula continua a existir, mas far-se-á com a apresentação do “roteiro da aula” no *Classroom*, eliminando-se assim a obrigatoriedade do envio da planificação e-learning por email.
5. **Email turma/aluno** - sendo uma forma de comunicação eficaz, a necessidade desta evidência para validação das aulas deixa de fazer sentido, por tudo o que se referiu anteriormente acerca do *Classroom*. Continuará, no entanto, a ser utilizado essencialmente pelos tutores (e.g., envio das CI aos alunos, links de questionários, etc.) e como recurso perante a completa inoperacionalidade das plataformas de suporte ao PED em uso (i.e., Classroom e Zoom).
6. **WhatsApp** – devido ao excesso de mensagens que cada docente recebe e que não são dirigidas à sua aula e, uma vez que o controlo de assiduidade poderá ser feito pelo *Classroom*, esta evidência deixa de fazer sentido. Contudo, também se assumiu que esta aplicação deveria continuar a ser utilizada pelos tutores como forma de comunicação célere e eficaz com os alunos, como se tem constatado que acontece.

Com vista à uniformização de processos foi alterado e enviado o documento **"PED - Orientações de segmentação das aulas_2"**, para que alunos e professores estejam conscientes das etapas a percorrer.

- Em relação às aulas da componente tecnológica dos cursos de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria:
 1. Estas aulas normalmente têm a duração de 4 horas e são teórico-práticas;
 2. Estas aulas serão maioritariamente assíncronas, através do recurso a filmagens (1.^a parte da aula, ensino semelhante à Telescola) e, com a utilização do classroom/zoom far-se-á a 2.^a parte da aula, mais teórica;
 3. Os ficheiros/filmagens serão previamente formatados/trabalhados e enviados através de uma plataforma específica, processo que vos será explicado oportunamente;
 4. Os horários destas aulas deixam de ser formulados conforme o conceito de "formação em contexto real de trabalho", isto é, em função da dinâmica de pequenos-almoços, almoços e jantares, tal significa que os horários noturnos deixam de existir.

Estamos Todos muito orgulhosos pela Vossa adaptação, postura e dedicação a este novo modelo de ensino. Seguramente também estarão com muitas saudades da escola, mas a retoma das aulas presenciais (a acontecer neste ano letivo) far-se-á apenas se estiverem reunidas todas as condições de segurança.

A Nossa saúde estará sempre em primeiro lugar.

Continuação de boas aulas!

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira

Ano letivo 2019/2020

Cátia Moreira	Gabinete de Psicologia	
------------------	------------------------	--

Maria João Coelho		Secção de Apoio à Formação				
Curso	Ano	Designação do curso	Turmas	Rubrica (docente)	Rubrica (delegado/subdelegado)	
Cozinha Nível 4	1.º	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_5			
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_6			
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_7			
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_8			
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_9			
	2.º	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_1			
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_2			
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_3			
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_4			
	3.º	Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP32			
		Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP33			
		Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP34			
	Restaurante Nível 4	1.º	Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB3		
			Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB4		
Técnico/a de Restaurante/Bar			TRB5			
2.º		Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB1			
2.º		Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB2			
3.º		Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas	TSRB15			
Turismo	1.º	Rececionista de Hotel	RH2			

Nível 4	2.º	Rececionista de Hotel	RH1		
	2º	Técnico/a de Agência de Viagens e Transportes	TAVT1		
	3º	Operações Turísticas e Hoteleiras	OTH17		

Funchal, 29 de abril de 2020

A Direção Pedagógica

(Luís Oliveira)