



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

Secretaria de Estado de Educação do
Distrito Federal Subsecretaria de
Educação Básica

Coordenação Regional de Ensino do Plano
Piloto Centro de Educação
Profissional - Escola de Sabores Oscar

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

Centro de Educação Profissional - Escola de Sabores Oscar



Brasília, DF 2024

Governador do Distrito Federal

Ibaneis Rocha

**Secretária de Estado de Educação do Distrito
Federal**

Hélvia Miridan Paranaguá Fraga

**Subsecretária de Educação Básica
(SUBEB)**

Iêdes Soares Braga

Coordenadora da Regional de Ensino do Plano Piloto

Sandra Cristina de Brito

Centro de Educação Profissional - Escola de Sabores Oscar

Diretora: Francisnilde Miranda da Silva

Vice-diretor: Kleuber Pereira Ferraz

Chefe de Secretaria: Luciano Faria Zica

Supervisão Pedagógica: Norma D'Albuquerque Augusto

1. Identificação.....	5
2. Apresentação.....	6
3. Histórico da Unidade Escolar.....	9
4. Diagnóstico da Realidade da Unidade Escolar.....	17
5. Função Social da Escola.....	25
6. Missão da Unidade Escolar.....	26
7. Princípios Orientadores da Prática Educativa.....	26
8. Metas da Unidade Escolar.....	32
9. Objetivos.....	33
9.1 Objetivo Geral.....	33
9.2 Objetivos Específicos.....	33
10. Fundamentos Teórico- Metodológicos que Fundamentam a Prática Educativa.....	34
11. Organização Curricular da Unidade Escolar.....	37
11.1 Interdisciplinaridade.....	38
11.2 Eixos Transversais.....	39
11.2.1 Cidadania e educação em e para os direitos humanos.....	40
11.2.2 Educação para a sustentabilidade.....	41
11.2.3 Educação para a diversidade.....	41
11.3 O trabalho por meio de Programas e Projetos.....	43
12. Organização do Trabalho Pedagógico da Unidade Escolar.....	44
12.1 Organização dos Tempos e Espaços.....	44
12.2 Relações escola-comunidade.....	47
12.3 Relação teoria e prática.....	50
12.4 Metodologias de Ensino.....	51
12.5 Organização da escolaridade: ciclos, séries, semestres, modalidade(s), etapa(s), segmentos, anos e/ou séries ofertadas.....	56
13. Apresentação dos Programas e Projetos Institucionais Desenvolvidos na Unidade Escolar.....	58
14. Apresentação dos Projetos Específicos da Unidade Escolar.....	58
14.1 Articulação com os objetivos e as metas do PPP.....	67
14.2 Articulação com o Currículo em Movimento.....	68
14.3 Articulação com o PDE e/ou com o PPA e/ou ODS.....	68
15. Apresentação dos Programas e Projetos Desenvolvidos na Unidade Escolar em Parceria com outras Instituições, Órgãos do Governo e/ou com Organização da Sociedade Civil.....	69
15.1 Articulação com os objetivos e as metas do PPP.....	71

15.2	Articulação com o Currículo em Movimento.....	72
15.3	Articulação com o PDE e/ou com o PPA e/ou com o PEI e/ou ODS.....	72
16.	Desenvolvimento do Processo Avaliativo na Unidade Escolar.....	73
16.1	Avaliação para as aprendizagens.....	74
16.2	Avaliação institucional.....	76
16.3	Estratégias que implementam a perspectiva formativa da avaliação para as aprendizagens.....	82
16.4	Conselho de Classe.....	85
17.	Papeis e Atuação.....	86
17.1	Serviço Especializado de Apoio à Aprendizagem (SEAA).....	86
17.2	Orientação Educacional (OE).....	86
17.3	Atendimento Educacional Especializado em Sala de Recursos (AEE/SR).....	87
17.4.	Profissionais de apoio escolar.....	87
17.5	Biblioteca Escolar.....	87
17.6	Conselho Escolar.....	88
17.7	Profissionais Readaptados.....	88
17.8	Coordenação Pedagógica.....	88
17.1.1	Papel e atuação do Coordenador Pedagógico.....	90
17.1.2	Desenvolvimento da Coordenação Pedagógica.....	91
17.1.3	Valorização e formação continuada dos profissionais da educação.....	91
18.	Estratégias específicas.....	92
18.1	Redução do abandono, evasão e reprovação.....	92
18.2	Recomposição das Aprendizagens.....	95
18.3	Desenvolvimento da Cultura da Paz.....	96
18.4	Qualificação da Transição Escolar.....	97
19.	Processo de Implantação do PPP.....	98
19.1	Gestão Pedagógica.....	100
19.2	Gestão de Resultados Educacionais.....	101
19.3	Gestão Participativa.....	102
19.4	Gestão de Pessoas.....	103
19.5	Gestão Financeira.....	104
19.6	Gestão Administrativa.....	104
20.	Processo de Acompanhamento, Monitoramento e Avaliação da Implementação do PPP.....	104
20.1	Avaliação Coletiva.....	104
20.2	Periodicidade.....	105
20.3	Procedimentos/Instrumentos.....	105

<u>20.4 Registros.....</u>	<u>105</u>
<u>21. Referências.....</u>	<u>106</u>
<u>22. APÊNDICE.....</u>	<u>110</u>
<u>APÊNDICE A - Plano de ação dos Programas e Projetos Institucionais desenvolvidos na unidade escolar.....</u>	<u>110</u>
<u>Título do Projeto “Produção Artesanal da Kombucha”.....</u>	<u>110</u>
<u>22.2. Plano de ação dos Programas e Projetos desenvolvidos na unidade escolar com parceiros:.....</u>	<u>113</u>
<u>22.3. Plano de ação da Biblioteca Escolar de Gastronomia e Confeitaria.....</u>	<u>115</u>
<u>22.4. Plano de ação do Conselho Escolar.....</u>	<u>117</u>
<u>22.5. Plano de ação da Coordenação pedagógica.....</u>	<u>118</u>
<u>22.6. Plano de ação para a Redução do abandono, evasão e reprovação.....</u>	<u>120</u>
<u>22.7. Plano de ação para a Recomposição das aprendizagens.....</u>	<u>123</u>
<u>22.8. Plano de ação para o Desenvolvimento da Cultura da paz.....</u>	<u>126</u>
<u>22.9. Plano de ação para a Qualificação da transição escolar.....</u>	<u>130</u>
<u>22.10. Plano de ação para a Implementação do PPP.....</u>	<u>133</u>

1. Identificação

- a) Nome: Centro de Educação Profissional – Escola de Sabores Oscar
- b) Equipe Gestora:
- Diretora: Francislilde Miranda da Silva, matrícula: 34370-6
- Vice-Diretor: Kleuber Pereira Ferraz , matrícula: 28195-6
- Chefe de Secretaria: Luciano Farias Mendes Zica, matrícula: 309834
- Supervisora Pedagógica: Norma D Albuquerque Augusto: 34203-3
- Supervisor Administrativo: Elisangela Pinheiro da Silva Mota, matrícula: 2499541
- Coordenador Pedagógico: Mateus Agostinho Melo Ferraz, matrícula: 2564386
- c) Código da escola no INEP/MEC: 53019415
- d) CNPJ: 47.287.596/0001-16
- e) Endereço: SGAS 907, conjunto A - Asa Sul, Brasília - DF, 70390-070
- f) Whatsapp: (61) 3318-2633
- g) Redes sociais: Instagram: @escoladesaboresoscar
- h) E-mail: cep.escsabores@se.df.gov.br
- i) Número total de alunos: 188 estudantes
- j) Vigilantes: Bruno Oliveira da Silva, Leandro Meireles de Aquino, Marlon de Sousa Langer e Meire Pereira da Silva
- k) Serviços Gerais: Jurandir de Sousa Lopes, Verônica Maria Moura de Oliveira e Antônia da Silva Nunes.
- l) Professores (as) Regentes: Andrea Carvalho Thomaz Amaral, Camila Bezerra Vieira, Cleia Alves Nogueira, Eliane da Conceição reais, Guilherme Átila Souza Lins, Valéria Marques Batista, Hudson Andre Vidal Martins, Júlia Helena Fagundes Lima Chagas Pires, Luciana Carvalho Ulhoa, Luciane dos Santos Azeredo, Magna Pereira da Silva, Maria Eliete da Silva Sales, Raimunda de Oliveiras, Raísa Eduarda Rodrigues da Silva Santos e Sâmia Regina da Costa Santos.

2. Apresentação

Este documento trata da oferta da Educação Profissional e Tecnológica (EPT) articulada à Educação Básica e à proposta do Novo Ensino Médio, alinhando-se às dimensões do Trabalho, Tecnologia, Ciência e Cultura, na perspectiva de uma formação integral do indivíduo e a sua inserção no mundo do trabalho.

É um instrumento fundamental desta gestão escolar, resultante do trabalho coletivo com a participação da comunidade escolar. Nesse sentido, a sua construção representa o compromisso com a reflexão de todo o processo pedagógico e as ações necessárias à sua construção.

O CEP-ESO é uma unidade escolar recém-instalada, os professores que aqui atuam são selecionados mediante parceria com um programa federal de fomento à EPT, esses profissionais desenvolvem as aulas e quando finalizam a carga horária para a qual foram contratados, se desligam da escola.

Assim, tendo em vista a recorrente rotatividade de professores, a elaboração do Projeto político-pedagógico do CEP- Escola de Sabores Oscar se deu a partir de reuniões da equipe gestora e coordenador pedagógico. A participação discente e docente aconteceu por meio de instrumento avaliativo e reuniões de coordenação, com vistas ao atendimento das orientações da Resolução nº 01/2021 do Conselho de Educação do Distrito Federal (CEDF).

As ações planejadas e inseridas no presente documento primam pela qualidade do ensino e a excelência da oferta, pautadas numa perspectiva empreendedora e inclusiva, com vistas ao desenvolvimento de ações relacionadas à sua identidade e ao fortalecimento da oferta da EPT, bem como a sua ampliação na Rede Pública de Ensino do DF, com a qualificação dos estudantes e constituição do corpo docente.

O planejamento e a prática pedagógica do CEP- Escola de Sabores Oscar tem como eixos integradores a Transformação Social, Inclusão Comunitária, Empreendedorismo,

Cidadania e Ética Profissional (DISTRITO FEDERAL, Parecer no 174/2015 - CEDF, 2015) e vislumbra o atendimento aos eixos transversais: Educação para a Diversidade, Cidadania e Educação Em e Para os Direitos Humanos e a Educação para a Sustentabilidade (DISTRITO FEDERAL, Currículo em Movimento: Pressupostos Teóricos, 2014).

A comissão organizadora para a elaboração do PPP foi composta pela diretora, vice-diretora, supervisora pedagógica e coordenador pedagógico, que se organizaram de forma a cada um ficar responsável pela coleta de dados junto a um determinado grupo da comunidade escolar, posteriormente submetidos à avaliação pela comissão e organizados em propostas para o trabalho pedagógico a ser desenvolvido na escola, no ano letivo de 2024.

Foram realizadas reuniões com os alunos e com os servidores desta UE, vez que é possível o encontro com todos eles, dadas as peculiaridades da escola, que, em seu estágio inicial, conta com poucos membros e, pode assim contemplar “in loco” quais são as maiores expectativas de cada grupo quanto aos processos que facilitem a melhoria das aprendizagem e a qualidade dos trabalhos realizados.

Neste momento os estudantes foram incentivados a apresentar suas perspectivas em relação ao que pode ser realizado pela escola em cada curso, como visitas técnicas, palestras, realização de feiras e masterchef para apresentar os produtos de autoria própria/coletiva, estudo direcionado para o que virá a seguir em termos profissionais e acadêmicos, bem como as expectativas relativas às unidades curriculares que ainda deverão ser trabalhadas.

De acordo com os dados levantados no segundo semestres de 2023, a partir de instrumentos de avaliação utilizados no processo ensino-aprendizagem e com a aplicação de formulários on-line, verificamos que 50% dos estudantes responderam que haviam optado pelo curso Técnico de Gastronomia ou de Confeitaria, pois os reconhecem como oportunidades para qualificação profissional e inserção no mundo do trabalho, enquanto

44,4% responderam que escolheram o curso técnico porque possuem grande interesse na área, outros responderam que foram influenciados por colegas.

Em sua maioria, 65% dos estudantes consideram o desempenho dos professores entre bom e muito bom. Em relação às metodologias de ensino do CEP-ESO, 73,7% dos estudantes reconhecem que os professores procuram utilizar diferentes estratégias e recursos para o desenvolvimento das aulas, enquanto 26,3% discordam. De modo geral, os estudantes expressaram afinidades com os objetivos propostos e os conteúdos ministrados nos cursos e os consideram relevantes para o desenvolvimento profissional.

Durante as reuniões dos conselhos de classe, de forma geral, os professores apontaram dificuldades apresentadas pelos estudantes em relação aos cálculos matemáticos para elaboração dos preparos, precificação e outras atividades que envolvem habilidades de cálculo e raciocínio lógico. Diante da situação relatada, a equipe pedagógica orientou a inclusão de atividades lúdicas, jogos, atividades envolvendo situações reais para resolução de problemas, em todas as unidades curriculares, com ênfase em Projetos de Vida.

Em relação ao processo de avaliação, observa-se a importância de uma abordagem mais efetiva quanto ao seu caráter processual, a clareza de seus objetivos, numa perspectiva de avaliação para as aprendizagens, tendo em vista que uma porcentagem significativa de estudantes, 47,4%, responderam que os resultados das avaliações não são utilizados para que possam compreender suas dificuldades e avanços.

3. Histórico da Unidade Escolar

O Centro de Educação Profissional - Escola de Sabores Oscar (CEP-ESO) foi criado pela PORTARIA Nº 106, DE 11 DE MARÇO DE 2021, sendo vinculado à Coordenação Regional de Ensino do Plano Piloto e está alinhado às políticas públicas da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF).

O nome da unidade escolar foi escolhido em homenagem a Oscar Niemeyer, consagrado arquiteto brasileiro, que foi muito importante na construção de Brasília, tendo

sua assinatura em vários monumentos da cidade, contudo há solicitações da equipe docente e dos estudantes para planejamento de mudança do nome.

Com vistas à ampliação e melhoria da qualificação profissional daqueles que desejam acessar o mundo do trabalho e daqueles que já se encontram nele inseridos e desejam ampliar seus conhecimentos, as atividades pedagógicas do CEP-ESO foram iniciadas no ano letivo de 2022, no mês de março, em parceria com o Programa Novos Caminhos do Ministério da Educação (MEC) e, no âmbito da Educação Empreendedora, parceria entre o SEBRAE/DF e a SEEDF.

Mais especificamente, no dia 14/03/2022, com a oferta do curso de qualificação profissional Masseiro, como parte integrante do Itinerário de formação técnica e profissional (IFTP) do Novo Ensino Médio, nos cursos Técnicos de Nível Médio em Gastronomia e Confeitaria, com 4 (quatro) turmas, funcionando, nos turnos matutino e vespertino, nas instalações cedidas provisoriamente pelo Sebrae/DF.

Além disso, ainda no primeiro semestre, contamos com mais 4 (quatro) turmas em unidades remotas localizadas em Sobradinho, no Centro de Ensino Médio 04, com a oferta de cursos de qualificação profissional para a comunidade e mais 1 turma do curso Técnico de Confeitaria, localizada na área rural de Planaltina, no Centro Educacional Várzeas, somando assim 227 estudantes matriculados.

No segundo semestre, a oferta foi ampliada com o curso de qualificação profissional em Masseiro e de Técnico em Confeitaria, no Centro de Ensino Médio (CEM) 01 de Planaltina e de Técnico em Gastronomia, para estudantes do Centro Educacional (CED) Pompílio de Souza Marques, de Planaltina, ambos considerados unidades de ensino remota.

Em virtude da indisponibilidade de espaço no CED Pompílio, as aulas estão sendo ministradas no Centro de Educação Profissional (CEP) Escola Técnica de Planaltina.

Na sede provisória do CEP-ESO, foi ampliada a oferta, no segundo semestre de

2022, por meio de cursos de qualificação profissional de Cerimonialista e Barista, ambos abertos à comunidade, além do Técnico em Confeitaria e Gastronomia, para estudantes do IFTP. Assim, o atendimento foi ampliado com a oferta de mais 4 (quatro) turmas na unidade sede e mais 2 (duas) turmas em unidades remotas.

Quanto aos cursos de qualificação profissional, foram atendidas mais 3 (três) turmas no horário vespertino e noturno, em parceria com a Cafeteria Mercado do Café, espaço cedido para aulas na Asa Sul. Dessa maneira, ao término do ano letivo de 2022, o CEP-ESO contava com 483 estudantes matriculados.

Quadro 1 - Número de estudantes matriculados nos anos de 2022 e 2023

Unidade Escolar	Nº de Matriculados - 2022	Nº de Matriculados - 2023
CEP-ESO	159	92
CEM 01 de Planaltina	70	61
CED Pompílio	45	44
CED Várzeas	30	24

Fonte: CEP-ESO

O corpo docente atuante no CEP-ESO é disponibilizado pelo Programa Novos Caminhos. Os insumos destinados aos cursos técnicos e de qualificação profissional também foram disponibilizados, inicialmente, em 2022, pelo Programa Novos Caminhos.

Em 2023, a Coordenação Regional do Plano Piloto viabilizou a adequação dos recursos do Programa de Descentralização Financeira e Orçamentária (PDAF) para compra de material pedagógico (insumos) e o ajustamento dos cursos oferecidos.

Figura 1- Espaço da Cafeteria Mercado do Café, aulas teóricas e práticas



Fonte:CEP-ESO

No ano letivo de 2022, o CEP-ESO funcionou, em dois andares cedidos pelo SEBRAE/DF. O primeiro andar destinado às salas de aula (2), equipadas com datashow e notebook, contando com dois banheiros (feminino e masculino) para o uso dos estudantes e um hall de entrada para atividades coletivas; no segundo andar, uma sala para a Direção e Supervisão e outra sala destinada à Secretaria escolar.

Além disso, contava com dois banheiros para servidores, uma sala de professores e/ou de palestras e um espaço para atividades coletivas, além de um depósito para material pedagógico e equipamentos.

No térreo, foi disponibilizada cozinha para as atividades práticas do curso Técnico em Gastronomia e em Confeitaria e como área de convivência para os horários destinados ao intervalo e/ou refeições dos estudantes.

Desde março de 2023, o CEP-ESO funciona na SGAS 907, conjunto A – Asa Sul, Brasília, andar térreo, em espaço provisório, funcionam 3 (três) salas de aula, com quadro branco; mais 2 banheiros (feminino e masculino) para o uso comum dos estudantes, professores e servidores terceirizados e um pátio para atividades coletivas.

Além disso, o espaço conta ainda com uma sala conjunta para a Direção, Supervisão

e coordenação pedagógica, com banheiro privativo e outra sala destinada à Secretaria escolar; sala de professores, copa para as refeições de estudantes, professores, servidores terceirizados, Direção, Supervisão e Coordenação.

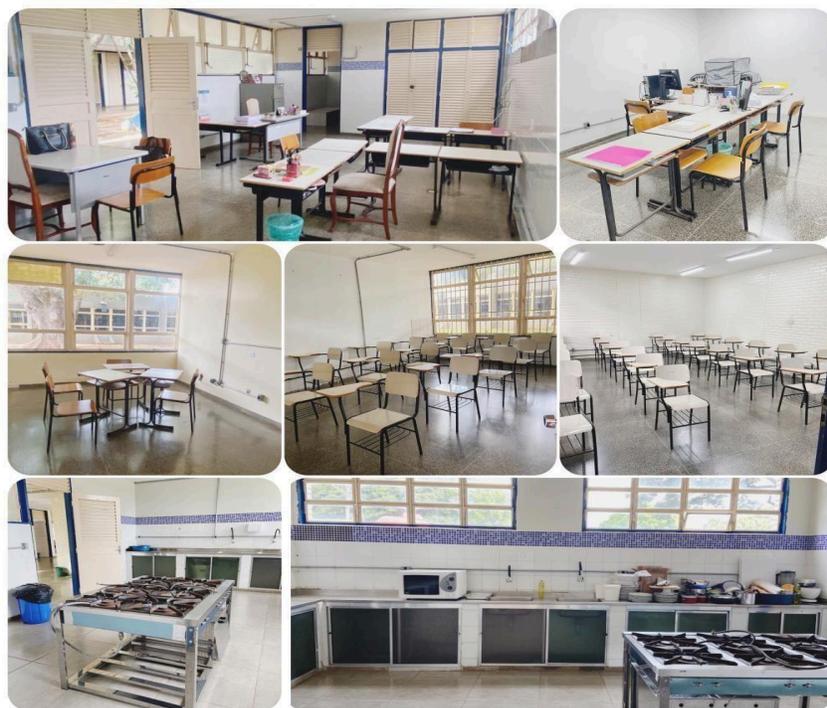
Para as atividades práticas do curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia e Confeitaria, foi adaptada a cozinha que conta com 1 (um) fogão industrial, bancadas e pias.

Figura 2 - Sala de aula (CEP-ESO) em espaço cedidos pelo SEBRAE/DF



Fonte: CEP-ESO

Figura 3- Direção, Secretaria escolar, Sala de professores, Salas de aulas e Cozinha adaptada - espaços destinados às atividades pedagógicas dos cursos de Confeitaria e Gastronomia do CEP-ESO em 2023



Fonte: CEP-ESO

Em meados de 2023, para sediar definitivamente o CEP-ESO e trazer mais qualidade e funcionalidade, a SEEDF deu início à reforma de instalações localizadas na 907 sul, anexo da EAPE.

A reforma foi finalizada no início do ano de 2024 e conta com 2 laboratórios, com instalações preparadas para receber equipamentos de cozinha industrial, 5 salas amplas, um grande espaço de convivência, sala de leitura, e espaços amplos para que a equipe gestora possa atender com excelência todos os estudantes.

A mudança para o novo espaço ainda não aconteceu em sua totalidade. Enquanto aguardamos a chegada dos Equipamentos dos laboratórios, as aulas continuam sendo

ministradas no espaço ao lado. Todavia, a cantina e os banheiros do novo espaço já estão sendo utilizados.

Figura 4 - Cantina da Escola



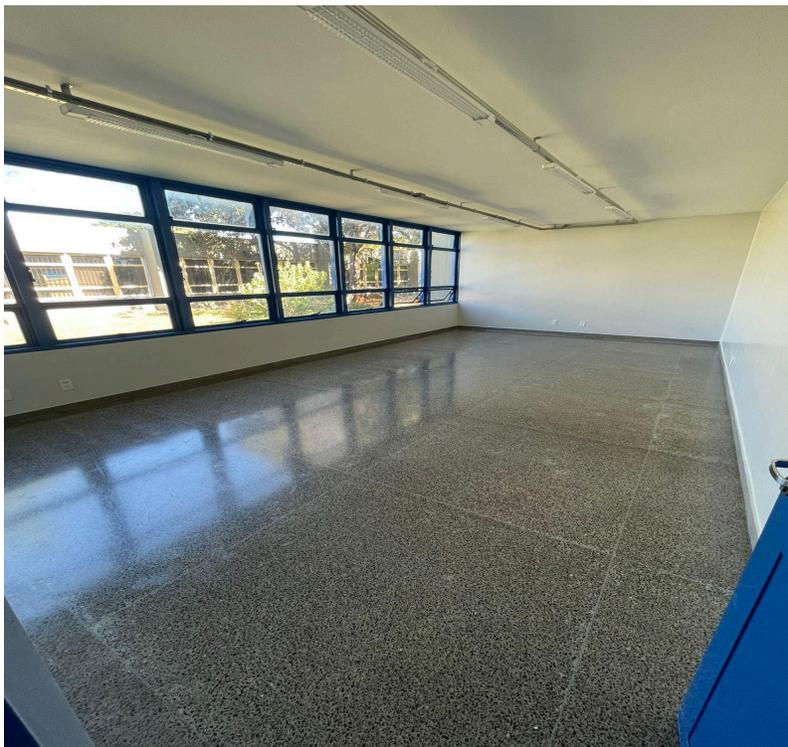
Fonte: CEP-ESO

Figura 5 - Fotos dos laboratórios da escola



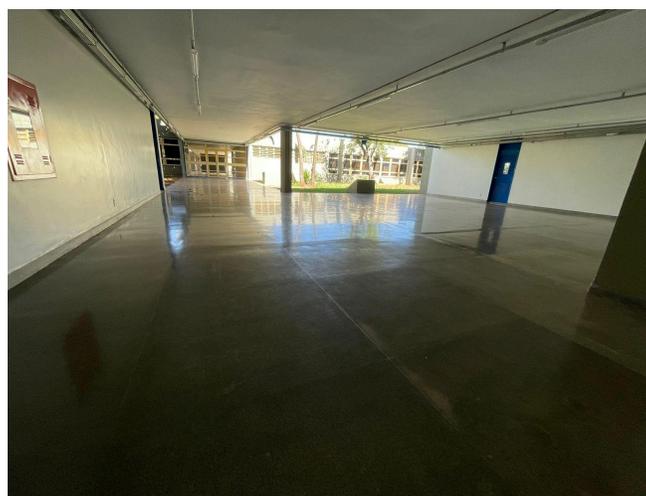
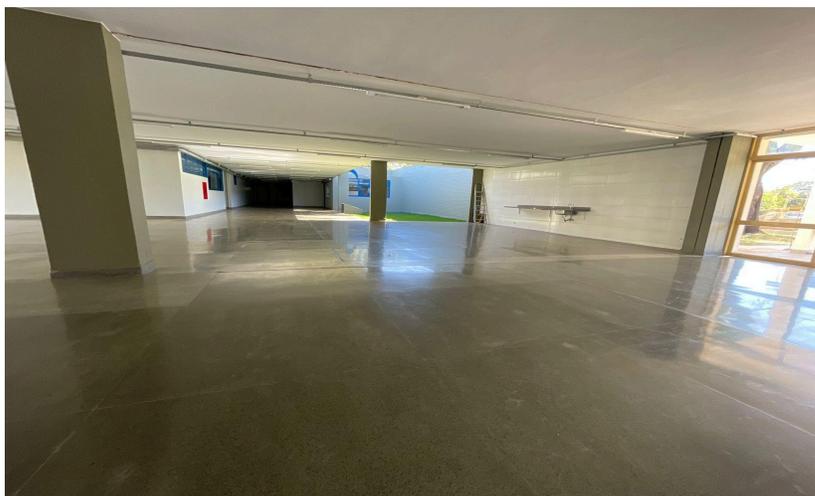
Fonte: CEP-ESO

Figura 6 - Salas de aula



Fonte: CEP-ESO

Figura 7 - Pátio do espaço reformado



Fonte: CEP-ESO

4. Diagnóstico da Realidade da Unidade Escolar

Compreendendo a potencialidade da Educação Profissional e Tecnológica, a

possibilidade da construção de diversos itinerários formativos e a empregabilidade no DF, o CEP-ESO optou pelo Eixo Tecnológico Produção Alimentícia e o Eixo Tecnológico Turismo, hospitalidade e Lazer, nos cursos Técnicos de Nível Médio em Gastronomia e Confeitaria, até então não ofertados no âmbito da Rede de ensino pública do DF.

Como Centro de Educação Profissional, a Escola de Sabores Oscar pode oferecer Educação Profissional e Tecnológica, nas suas mais diversas formas (Concomitante, Subsequente, Integrada). Atualmente integra a rede de parceria interna como Itinerário de Formação Técnica e Profissional (IFTP) do Novo Ensino Médio e funciona em regime de intercomplementaridade.

Assim, no ano de 2022, foram atendidos estudantes da primeira série do Novo Ensino Médio, oriundos de 24 (vinte e quatro) unidades escolares pertencentes a 09 (nove) Coordenações Regionais de Ensino (CREs) distintas, nos turnos matutino e vespertino, às terças e quintas-feiras ou quartas e sextas-feiras, dias destinados ao IFTP.

Além disso, foram ofertados cursos de qualificação profissional em parceria com o Programa Novos Caminhos, formado por estudantes da comunidade oriundos das diversas regiões administrativas do DF. Descrevemos, nos quadros 2 e 3, essa oferta.

Quadro 2 - Número de estudantes matriculados em cursos Técnicos de nível médio (IFTP) por Coordenação Regional de Ensino (SEEDF) - ano de 2022

Coordenação Regional de Ensino	Unidade Escolar	Nº de Matriculados
Núcleo Bandeirante	CED Agrourbano Ipê	5
	CEM Júlia Kubitschek	1
	CEM Urso Branco	2
	CED 01 do Riacho Fundo II	5

Paranoá	CED Darcy Ribeiro	2
	CED 02 do Paranoá	3
	CEM 01 do Paranoá	1

Planaltina	CED Várzeas	30
	CEM 01 de Planaltina	70
	CED Pompilio	45
	CEM 02 de Planaltina	2
	CED 03 de Planaltina	4
Plano Piloto	CED Gisno	7
	CED Lago Norte	14
	CED 02 do Cruzeiro	1
	CEM Asa Norte	1
	CEM Paulo Freire	3
Samambaia	CED 123 de Samambaia	22
	CEM 304 de Samambaia	15
	CEM 414 de Samambaia	10

São Sebastião	CEM 01 de São	13
---------------	---------------	----

	Sebastião	
Guará	CEM 01 do Guará - GG	28
Sobradinho	CEM 04 de Sobradinho	19

Taguatinga	CEM 05 de Taguatinga	1
TOTAL DE ESTUDANTES MATRICULADOS EM 2022		304

Fonte: CEP-ESO

Quadro 3 - Número de estudantes matriculados em cursos de Qualificação Profissional por Coordenação Regional de Ensino (SEEDF) - ano de 2022

Coordenação Regional de Ensino	Unidade Escolar	Curso	Nº de Matriculados
Planaltina	CEF 03 de Planaltina	Microempreendedor – MEI	20
	CEM 01 de Planaltina	Masseiro	60
	CED Várzeas	Masseiro	30
Sobradinho	CEM 04 de Sobradinho	Agente de Informações Turísticas	20
		Cerimonialista	36
		Microempreendedor – MEI	28

Plano Piloto	CEP- ESO	Masseiro	93
		Cerimonialista	25
		Barista	28
TOTAL DE ESTUDANTES MATRICULADOS EM 2022			340

Fonte: CEP-ESO

No ano letivo de 2023, o CEP-ESO atendeu a 24 (vinte e quatro) unidades escolares, oriundas de 9 (nove) Coordenações Regionais de Ensino (CREs), conforme quadro 4.

Quadro 4 - Número de estudantes matriculados em cursos Técnicos de nível médio (IFTP) por Coordenação Regional de Ensino (SEEDF) - 1º semestre de 2023

Coordenação Regional de Ensino	Unidade Escolar	Nº de Matriculados
Guará	CEM 01 do Guará - GG	14
Núcleo Bandeirante	CED Agrourbano Ipê	2
	CEM Júlia Kubitschek	1
	CEM Urso Branco	2

	CED 01 do Riacho Fundo II	1
	CED Darcy Ribeiro	2
	CED 02 do Paranoá	2

Paranoá	CEM 01 do Paranoá	2
	CED Várzeas	24

Planaltina	CEM 01 de Planaltina	49
	CED Pompílio	43
	CEM 02 de Planaltina	2
	CED 03 de Planaltina	1
Plano Piloto	CED Gisno	4
	CED 02 do Cruzeiro	0
	CEM Asa Norte	0
	CEM Paulo Freire	3
	CEDLAN	2
Samambaia	CEM 123 de Samambaia	14
	CEM 304 de Samambaia	10
	CEM 414 de Samambaia	5
São Sebastião	CEM 01 de São Sebastião	9
Sobradinho	CEM 04 de Sobradinho	15
Taguatinga	CEM 05 de Taguatinga	1
TOTAL DE ESTUDANTES MATRICULADOS EM 2023		208

Fonte: CEP-ESO

Entre os 208 estudantes matriculados, no ano letivo de 2022, 66 desistiram do itinerário formativo do curso. Entre os estudantes do IFTP, a faixa-etária predominante era de 15 anos de idade. Os estudantes são, na sua maioria, oriundos de regiões periféricas do Distrito Federal, mais especificamente, de Sobradinho, Planaltina, Samambaia e São Sebastião. Poucos estudantes eram de escolas do Plano Piloto (26).

O público do CEP-ESO é formado por jovens e adultos, residentes no Distrito Federal e Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (RIDE), das diferentes classes sociais e oriundos dos diversos níveis de escolaridade. Entre esses jovens e adultos estão aqueles que já se encontram inseridos em empregos formais e aqueles que buscam oportunidades no mundo do trabalho, com ênfase na formação para o empreendedorismo.

Segue tabela com os nomes das Coordenações Regionais, escolas de origem com respectivos números de estudantes que estão sendo atendidos no CEP-ESO neste ano de 2024:

REGIONAL	ESCOLA	Nº ESTUDANTES
GUARÁ	CEM 01 DO GUARÁ	10
NÚCLEO BANDEIRANTE	CED AGROURBANO IPÊ	02
NÚCLEO BANDEIRANTE	CEM URSO BRANCO	01
PARANOÁ	CED 02 DO PARANOÁ	02

PARANOÁ	CED DARCY RIBEIRO	02
PARANOÁ	CEM 01 DO PARANOÁ	01
PLANALTINA	CEM 02 DE PLANALTINA	02
PLANALTINA	CED 03 DE PLANALTINA	01
PLANO PILOTO	CEDLAN	01
PLANO PILOTO	CEM PAULO FREIRE	02
PLANO PILOTO	CED GISNO	03
RIACHO FUNDO	CED 01 DO RIACHO FUNDO	01
SAMAMBAIA	CEM 304 SAMAMBAIA	09
SAMAMBAIA	CEM 414 DE SAMAMBAIA	04
SAMAMBAIA	CED 123 DE SAMAMBAIA	05
SÃO SEBASTIÃO	CEM 01 DE SÃO SEBASTIÃO	09

SOBRADINHO	CEM 04 DE SOBRADINHO	12
TAGUATINGA	CEM 05 DE TAGUATINGA	01

O CEP - ESO oferece também o curso de Confeitaria e Gastronomia por meio das Escolas Remotas: CED Várzeas, CED Pompílio e CEM 01 de Planaltina, totalizando 187 estudantes matriculados e frequentes.

Vale mencionar que os Cursos Técnicos de nível médio ampliam as oportunidades de verticalização nos níveis escolares e chances no mundo do trabalho, com a formação de profissionais qualificados para enfrentar os desafios e demandas da sociedade contemporânea.

Por sua vez, no que se refere à infraestrutura do CEP-ESO, em sua sede provisória, no ano letivo de 2023, a unidade não conta com mobiliário permanente. Assim, a Direção e a Secretaria escolar foram adaptadas com cadeiras e carteiras de estudantes, bem como a sala de professores, a copa e a sala para terceirizados.

Neste ano de 2024, o CEP-ESO está recebendo o mobiliário e aguarda a disponibilização dos equipamentos para compor as novas instalações do espaço reformado e assim que estiver devidamente equipado, será inaugurado.

Quanto aos recursos humanos, o CEP-ESO conta com equipe gestora, diretora, vice-diretora, supervisora pedagógica, supervisora administrativa, chefe de secretaria, coordenador pedagógico, professores, funcionários terceirizados de limpeza e conservação, postos de vigilância (diurno e noturno) e Coordenadora do Programa Novos Caminhos.

Quanto aos recursos financeiros, foi viabilizado a adequação dos recursos do

Programa de Descentralização Financeira e Orçamentária (PDAF) para compra de material pedagógico (insumos).

5. Função Social da Escola

O CEP- ESO compreende a educação como forma de proporcionar ao estudante uma formação integral, humana e cidadã que contribua para o aperfeiçoamento do pensamento crítico, o desenvolvimento de aptidões e para sua emancipação no exercício de atividades produtivas requeridas pelo mundo do trabalho, com completo domínio dos pressupostos científicos e tecnológicos do seu fazer profissional.

Também temos como função preparar os estudantes para o conhecimento dos alimentos e da comida, de forma abrangente, não apenas como preparar e consumir, mas de modo a conhecer os aspectos socioeconômicos, culturais, científicos e históricos relacionados ao tema.

A proposta é proporcionar meios para o desenvolvimento das seguintes funções: inovação, exploração cultural, desenvolvimento do paladar, nutrição, inovação e sustentabilidade, estas que refletem de maneira fundamental para a formação do indivíduo e da sociedade.

6. Missão da Unidade Escolar

Promover a Educação Profissional e Tecnológica pública de qualidade por meio da integração de atividades de ensino, na formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, comprometidos com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana.

7. Princípios Orientadores da Prática Educativa

A educação é um direito de todos, inalienável, reconhecido constitucionalmente,

sendo um dever do Estado, da família e da sociedade. Intrínseco ao ser humano, é no espaço da escola, quando o estudante acessa tal direito, ao socializar-se, que se constitui como pessoa, cidadão, conhecedor do seu papel social e de seus direitos. Assim, toma consciência do mundo e da sua diversidade.

Dessa forma, reconhece seu caráter universal sem distinção de origem, raça, sexo, cor, idade ou mesmo credo (BRASIL, 1988).

a. Princípios que orientam a prática educativa – LDB:

A prática educativa desenvolvida na Unidade Escolar deve ser fundamentada nos princípios da igualdade de oportunidades para todos e garantia do acesso e permanência do estudante na escola, como orienta a Lei de Diretrizes e Bases da Educação:

Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

I - igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;

II - liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;

III - pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;

IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância;

V - coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;

VI - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;

VII- valorização do profissional da educação escolar;

VIII- gestão democrática do ensino público, na forma desta Lei e da legislação dos sistemas de ensino;

IX - garantia de padrão de qualidade;

X- valorização da experiência extra-escolar;

XI- vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais;

XII - consideração com a diversidade étnico-racial. (Incluído pela Lei nº 12.796, de 2013);

XIII- garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida. (Incluído pela Lei nº 13.632, de 2018)

Nessa perspectiva, as práticas educativas devem vislumbrar a equidade como elemento fundamental na busca pela igualdade. Desse modo, compreende-se a aprendizagem como via comum a todos os estudantes que a acessarem, independentemente de suas diferenças pessoais, culturais ou mesmo, socioeconômicas.

Ainda, conforme estabelece a Constituição Federal (1988), no seu artigo 206, os princípios que regem a prática educativa partem de uma proposição inclusiva, em defesa da pluralidade de ideias, da tolerância, da diversidade, da liberdade, da igualdade, numa perspectiva emancipatória do sujeito.

b. Princípios da Educação Integral

Como um Centro de Educação Profissional, a Escola de Sabores Oscar, para além da universalização da educação, tem por objetivo a oferta de ensino de qualidade, inclusivo e cidadão, numa perspectiva de formação integral do sujeito. Por isso, os princípios norteadores dos seus cursos técnicos e de qualificação profissional se coadunam com a proposta inscrita na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e tem como eixos centrais o trabalho como princípio educativo e a pesquisa como promotora do conhecimento.

Na prática pedagógica, entende-se como fundamental a superação da dicotomia entre teoria e prática. Portanto, tem-se como balizadores o ensino e a pesquisa, como via importante para formação integral do estudante e seu acesso ao mundo do trabalho.

Por meio de aulas práticas é oportunizado ao estudante o exercício do seu pensamento crítico construído teoricamente. Assim, a concepção do currículo é incompatível com a fragmentação do conhecimento, com a ideia de um somatório de disciplinas, de forma linear.

Outrossim, a prática pedagógica é orientada por eixos estruturantes e integradores como alternativa para a concretização de um currículo reflexivo, conforme delineados no Currículo de Educação Básica do DF (2014), no caderno da Educação Profissional:

- **Trabalho interdisciplinar**

A interligação e a superação da fragmentação do conhecimento das disciplinas no desenho curricular proposto podem concretizar-se por meio de um planejamento de execução curricular integrado, no qual são observadas as afinidades e os elos conceituais de ligação de contato entre os componentes curriculares.

Tais contatos são concretizados em eventos integradores, como realizações de estudos e pesquisas compartilhadas, entrevistas, exposições, feiras, seminários e ou projetos integradores.

A busca permanente por desenvolver esses mecanismos de integração, passa pela formalização de rotinas e regras capazes de garantir a sistematização de conteúdos mediante a solução de problemas e de processos de investigação.

- **Conhecimento trabalhado de forma integral**

A educação básica exerce um papel fundamental na concepção científica da vida e contribui para desenvolver faculdades cognitivas e capacidades do indivíduo.

A Educação Profissional tem seu foco em conhecimentos tecnológicos. Seu ensino é orientado predominantemente para a atividade de trabalho. No processo de ensino-aprendizagem, devem ser consideradas as diversas dimensões da vida dos estudantes e suas práticas sociais, promovendo a transformação do sujeito crítico.

A habilidade de integrar, diz respeito a um conjunto de ações e não a uma disciplina única nem a um conteúdo determinado. Por isso, é fundamental considerar os conteúdos que viabilizem o conhecimento da realidade vivida e das experiências dos sujeitos, reafirmando suas histórias como protagonistas da cultura.

- **A pesquisa como promotora de conhecimento**

O processo investigativo nasce de forma organizada e estruturada, estabelecendo conexões entre informações com a prática vivenciada e com os conhecimentos científicos. Portanto, nasce da investigação sistematizada, do desenvolvimento da criticidade e da ampliação do campo de atuação.

- **Trabalho como princípio educativo**

O conceito de trabalho como princípio educativo assume a perspectiva apontada por Frigotto (1980, p. 2) de que o trabalho é uma forma histórica do homem em sociedade, pois, humaniza-se, cria-se, expande-se e se aperfeiçoa na ação sobre a natureza. O trabalho é a base estruturante de um novo tipo de ser, de uma nova concepção de história.

Dessa maneira, assim como esclarece Frigotto (2008, p.43), compreende-se o trabalho interdisciplinar como necessário à reprodução e socialização do conhecimento no campo educativo, como forma de produção do próprio homem enquanto ser social, enquanto sujeito e objeto do conhecimento social.

Do ponto de vista pedagógico, a prática educativa é norteada pelo princípio da interdisciplinaridade que potencializa o conhecimento, ao integrar seus elementos, ultrapassando a sua fragmentação, pressupondo uma integração orgânica.

Neste sentido, observa-se uma intersecção no debate de ideias, marcado pela continuidade sem o compromisso de determinar limites ao processo ensino-aprendizagem. Podemos entender a interdisciplinaridade em duas dimensões: no próprio componente curricular (intra) e entre componentes curriculares (inter).

No próprio componente curricular, quando são utilizados outros tipos de conhecimentos (artes, literatura, corpo e movimento, relações interpessoais, entre outras) que irão auxiliar ou favorecer a discussão específica do conhecimento do componente curricular. Já entre os componentes curriculares, busca-se a integração existente entre os diferentes conhecimentos (BRASIL, 2014, p.68).

c. Princípios Epistemológicos

Ainda no campo epistemológico do *Currículo de Educação Básica da SEDF*, além de se considerar o princípio da unicidade entre teoria e prática, da interdisciplinaridade, temos como norteador o princípio da flexibilização, por compreender que o currículo demanda abertura a sua atualização e à diversificação de formas de produção dos conhecimentos para o desenvolvimento da autonomia intelectual dos estudantes, em atendimento às novas demandas de uma sociedade em mudança que requer a formação de cidadãos críticos e criativos.

Ao olharmos dessa maneira para o currículo, reduzimos a sua rigidez, oportunizamos o diálogo entre os diferentes conhecimentos, de forma aberta, flexível e coletiva e, por promover a ruptura das amarras de uma *organização das grades curriculares repletas de pré-requisitos*.

Partindo desta premissa, as unidades curriculares do CEP-ESO trazem em sua organização a ampla inter relação entre teoria e prática no próprio contexto dos trabalhos que são ordinariamente organizados e, somamos ao ensino para as aprendizagens pré-estabelecido os demais conhecimentos planejados pela equipe gestora, que possibilitam o desenvolvimento de projetos interdisciplinares capazes de atender as demandas sociais, culturais, atitudinais e relacionais entre os estudantes.

Na organização das propostas de trabalho, há espaço para reuniões pedagógicas, onde as premissas estabelecidas pelo Currículo em movimento são amplamente discutidas/relembradas, para que as aulas e projetos possam ser elaborados dentro da

perspectiva de atender não somente aos conteúdos curriculares das ementas, mas que estejam repletos de significado para o aluno.

Há que se inferir que a Gastronomia e a Confeitaria possibilitam que o conhecimento seja expresso de forma dialógica, continuamente proporcionando a análise e a reflexão acerca do que foi possível ou não ser produzido, bem como do debate sobre o porquê de um planejamento ter dado tão certo ou não ter sido alcançado. Também possibilita que vários princípios norteadores do Currículo sejam contemplados, vez que diariamente pratica a união das estudantes, desperta a criatividade, proporciona a socialização, a interação e o respeito entre os pares.

8. Metas da Unidade Escolar

- Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024;
- Estimular a participação de toda a comunidade escolar em 2024.
- Possibilitar a autonomia do estudante com os cursos de masseiro, ajudante de cozinha, cozinheiro, técnico em gastronomia ou em confeitaria, com a qualificação profissional que estarão obtendo ao final de 2024;
- Gerar renda e estimular o empreendedorismo gastronômico dos alunos através da realização de eventos e participação em feiras, onde os alunos possam apresentar suas receitas autorais, semestralmente;
- Incentivar, regularmente, no decorrer de todas as aulas, preparação dos alimentos considerando a sustentabilidade em sua elaboração, de maneira a promover uma cultura de consumo consciente e sustentável, contribuindo com a diminuição do desperdício e aproveitamento integral dos alimentos;

- Priorizar o uso de alimentos frescos, saudáveis e orgânicos nas preparações com a produção e colheita diretamente da horta a ser criada na escola neste ano de 2024;
- Facilitar a conexão com programas relacionados a Gastronomia e a Confeitaria que promovam e incentivem os estudantes neste ano de 2024.

9. Objetivos

9.1 Objetivo Geral

Fomentar o desenvolvimento do pensamento crítico e reflexivo no exercício de atividades práticas e produtivas, alinhando-se às dimensões do Trabalho, Tecnologia, Ciência e Cultura, na perspectiva de uma formação integral do indivíduo e a sua inserção no mundo do trabalho.

9.2 Objetivos Específicos

- Desenvolver estratégias de inserção dos jovens e adultos no mundo do trabalho;
- Expandir a oferta de educação profissional pública e de qualidade;
- Qualificar jovens e adultos para desenvolver habilidades e competências voltadas para os Eixos Tecnológicos constituídos na Unidade Escolar;
- Possibilitar a transformação do cidadão, qualificando-o profissionalmente para a geração de sua própria renda;
- Construir o itinerário formativo do estudante, permitindo o seu avanço na modalidade de educação profissional e tecnológica;
- Estimular a formalização e impulsionar o acesso ao mercado;
- Qualificar o profissional, possibilitando o seu crescimento pessoal na área de atuação escolhida;

- Ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores, por meio da formação e qualificação profissional;
- Promover articulação com o setor produtivo para a construção de itinerários formativos, com vistas ao preparo do exercício das profissões, na perspectiva da inserção laboral dos estudantes, contribuindo para a empregabilidade dos egressos;
- Fomentar o empreendedorismo, em suas diversas formas, dentro da cadeia gastronômica;
- Incentivar o empreendedorismo dos jovens e adultos;
- Planejar e executar projetos, envolvendo toda a comunidade escolar;
- Proporcionar condições necessárias ao trabalho pedagógico, objetivando a efetiva aquisição do conhecimento para todos;
- Buscar a excelência na qualidade de ensino, com vistas ao estímulo e à permanência do estudante.

10. Fundamentos Teórico- Metodológicos que Fundamentam a Prática Educativa

Considerando o trabalho educativo como uma “prática intencional e planejada” (SAVIANI, 2003, p. 07), as concepções teórico e metodológicas que fundamentam as ações pedagógicas dessa Unidade Escolar reconhecem que a sociedade e as relações nela estabelecidas apontam para um mundo contemporâneo, imerso num processo pungente de transformação e de inovação tecnológica e com fortes alterações no âmbito do mundo do trabalho.

Desta forma, o CEP-ESO destaca a relevância de proporcionar ao estudante uma formação integral que contribua para o aperfeiçoamento do pensamento crítico e o

desenvolvimento de aptidões, promovendo sua inserção no mundo do trabalho, com base nos fundamentos científico-tecnológico, a partir do conhecimento teórico e prático em diferentes etapas do trabalho de cozinha e de confeitaria.

Os fundamentos teórico-metodológicos que fundamentam a prática educativa encontram-se alinhados com aos normativos que estruturam a educação, como a BNCC, Currículo da Educação Básica da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal filia-se à Pedagogia Histórico-Crítica e à Psicologia Histórico-Cultural, assenta-se, portanto, à realidade do sujeito, compreendendo sua formação a partir das relações sociais e da interação com a produção e reprodução de sua vida e de sua realidade.

a. Concepções de Currículo, Avaliação Ensino para as Aprendizagem, Educação Integral

A escola é provocada a formar pessoas capazes de renovar suas competências permanentemente. Conforme argumenta SCHWAB (2016), estamos vivenciando a quarta Revolução Industrial onde a inovação tecnológica marca profundas transformações. Nesse contexto, a aprendizagem torna-se uma prática central na vida daquele que deve aprender a aprender continuamente. Próximo à questão da aprendizagem, “uma subjetividade contemporânea é constituída, a do *homo discentis*” (NOGUERA-RAMÍREZ, 2011).

Considerando os documentos norteadores da SEEDF, entendemos o currículo proposto e os processos de avaliação como elementos imprescindíveis à garantia do direito à aprendizagem. Uma aprendizagem contínua, a partir de um currículo que se movimenta para favorecer o desenvolvimento de habilidades e competências, considerando as particularidades dos estudantes bem como a realidade local, para que sejam capazes de atuar no mundo do trabalho, com domínio das tarefas mais específicas até a organização, gestão do trabalho, bem como as relações sociais.

É necessário pontuar que o desenvolvimento de competências figura como sendo o que singulariza o perfil profissional e impacta nos resultados daqueles que têm por objetivo atuar, aprender e/ou empreender no ramo da gastronomia e/ou confeitaria. Para tanto,

somente aprender a técnica já não é mais algo que promova destaque dentro deste contexto; é necessário ir além.

O desenvolvimento de competências figura como sendo o que singulariza o perfil profissional e impacta nos resultados daqueles que têm por objetivo atuar, aprender e/ou empreender no ramo da gastronomia e/ou confeitaria. Para tanto, somente aprender a técnica já não é mais algo que promova destaque dentro deste contexto; é necessário ir além.

Destacamos a importância de se viabilizar processos de formação contínua entre o corpo docente para que este possa realizar adequações curriculares e suas metodologias de ensino, de modo a ensinar seus estudantes a “aprender a aprender”, permanentemente, considerando as singularidades dos discentes, com vistas aos objetivos de aprendizagem e à construção do perfil profissional proposto.

Nessa premissa, vale ressaltar que o *Currículo em Movimento da Educação Básica do Distrito Federal* (2014) enfatiza o processo de formação humana e cidadã como busca de emancipação, para além do treinamento e do mero assistencialismo.

b. Teoria Crítica e Pós- Crítica

A Educação Profissional na perspectiva da formação humana e cidadã que busca o desenvolvimento da autonomia e emancipação, reconhece a escola como espaço privilegiado, voltado para a educação formal, sistematização do conhecimento e da cultura.

Dessa forma, essa Unidade Escolar vislumbra a formação de pessoas que desenvolvem o seu potencial de forma consciente, pensa, planeja e avalia a sua atividade profissional e atuação na sociedade, constituindo-se como sujeito do seu fazer profissional, ao passo que domina os pressupostos científicos e tecnológicos.

c. Pedagogia Histórico - Crítica

Do ponto de vista pedagógico, o CEP-ESO vincula-se à perspectiva da Pedagogia Histórico-Crítica, na qual o estudo dos conteúdos curriculares tem como fio condutor a prática social dos estudantes como elemento para a problematização diária na escola e sala de aula e se sustenta na mediação necessária entre os sujeitos.

Nesse cenário, a Prática social é compreendida como “o conjunto de saberes, experiências e percepções construídas pelo estudante em sua trajetória pessoal e acadêmica e que é transposto para o estudo dos conhecimentos científicos”.

É fundamental, então, pensar a prática social como ponto de partida na construção do conhecimento, o que significa trabalhar o conhecimento, numa perspectiva dialética de saberes do senso comum, saberes científicos e historicamente construídos.

d. Psicologia Histórico-Cultural

Alinhamo-nos, assim, a uma proposta centrada na preparação de gerações capazes de se apropriar do conhecimento de maneira cidadã, crítica, ética e responsável, tendo como pano de fundo os avanços científicos e tecnológicos. Dessa forma, teremos cidadãos preocupados com o mundo social e do trabalho, interferindo no processo de transformação do meio.

Nesta esteira de pensamento, compreendemos a aprendizagem como um processo socialmente construído, de forma dialógica, com a participação da comunidade escolar, por meio de troca de experiências e significados.

Em resumo, compreende-se que a escola é espaço dialógico e de mediação que fortalece o sentido da aprendizagem quando presta atenção à diversidade dos sujeitos em formação.

11. Organização Curricular da Unidade Escolar

O currículo do Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia e Confeitaria, oferecido pelo CEP-ESO, está estruturado em 3 módulos, divididos em 6 semestres. A estruturação modular permite ao estudante certificações intermediárias, recebendo o diploma de Técnico em Gastronomia ou de Confeitaria, na conclusão dos módulos.

Com vistas à construção do perfil profissional do estudante, cada módulo contempla um conjunto de competências e habilidades, distribuídos de acordo com as bases tecnológicas e unidades curriculares. Pensando numa sequência lógica de construção de conhecimentos, esta organização vislumbra uma formação integral, tendo por princípio a terminalidade.

O currículo proposto para os referidos cursos contempla antigos saberes da humanidade, a matriz curricular do curso de gastronomia inclui o estudo dos ingredientes, técnicas de preparo, apresentação dos pratos, tradições culinárias, influências regionais e internacionais, além de aspectos como nutrição; o curso de confeitaria propõe o desenvolvimento de habilidades específicas como a correta manipulação de ingredientes, técnicas de decoração, técnicas clássicas de confeitaria, e produção de sobremesas nacionais, e internacionais. Ambos os cursos abordam aspectos inerentes à sustentabilidade e ao empreendedorismo na área de alimentos.

Assim, o CEP-ESO garante a oferta da educação profissional e tecnológica (EPT), modalidade educacional prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) com a finalidade precípua de preparar “para o exercício de profissões”, numa busca constante em contribuir para que o cidadão possa se inserir e atuar no mundo do trabalho e na vida em sociedade.

Reiteramos a importância de compreender a formação integral do estudante, de modo que promova como condição inerente ao processo de ensino e aprendizagem, a integração entre a área da educação e as dimensões do trabalho, da ciência, da tecnologia e da cultura.

11.1 Interdisciplinaridade

A postura interdisciplinar implica mudança de paradigmas, no sentido de dialogar com os saberes e estabelecer uma relação com o conhecimento socialmente produzido. (Currículo em Movimento da Educação Profissional, p.17).

Como indica a BNCC, em nome da “superação da fragmentação radicalmente disciplinar do conhecimento” (BRASIL, 2017, p. 17), são propostos “o estímulo à sua aplicação na vida real, a importância do contexto para dar sentido ao que se aprende e o protagonismo do estudante em sua aprendizagem e na construção de seu projeto de vida” (BRASIL, 2017, p. 17).

Nessa perspectiva, nos cursos de nível técnico de Gastronomia e de Confeitaria percebemos que a integração entre os trabalhos realizados nas diferentes unidades curriculares é constante, sendo parte intrínseca do desenvolvimento das aprendizagens, onde os conhecimentos se fundem constantemente.

Há relação e significado entre as unidades curriculares, não somente ao se considerar um dos dois cursos oferecidos por esta UE, mas entre os dois cursos em si, pois as aprendizagens que ocorrem num dado curso, podem ser compartilhadas com outros estudantes de curso diverso em momento de trabalhos interclasse, organização de projetos como o Masterchef e, no dia-a-dia, quando alunos se reúnem para criação de cardápio de eventos, projetos, feiras, apresentações e outros. Nestes momentos ocorrem diálogos entre os saberes e uma relação entre os conhecimentos produzidos que se complementam e facilitam o surgimento de ideias derivadas destas oportunidades.

A interdisciplinaridade facilitada pelas trocas constantes entre os estudantes dos dois cursos ofertados no CEP-ESO proporciona a integração e a articulação do conhecimento. Neste sentido, podemos afirmar que os cursos oferecidos já superaram a fragmentação do conhecimento e aprendizagens ao possibilitar que olhares plurais observem e interajam nas

observações e desenvolvimento de hipóteses, experimentação e conclusão da aprendizagem.

11.2 Eixos Transversais

Os cursos são desenvolvidos em três módulos de aprendizagem, considerando as especificidades inerentes ao Itinerário Formativo de Técnico em Gastronomia do Novo Ensino Médio.

Cada módulo contempla um conjunto de competências e habilidades, distribuídas de acordo com as bases tecnológicas e unidades curriculares nos módulos, objetivando a construção do perfil profissional do estudante.

Dessa forma, a organização do trabalho pedagógico mantém a lógica de articulação da formação básica com a Formação Técnica e Profissional, seja na oferta de cursos técnicos, cursos de Qualificação Profissional ou de Formação Inicial e Continuada (FIC), com a construção de matrizes curriculares que permitam a superação de dualidades entre a teoria e a prática, entre o pensar e o agir, e com a transversalidade do conhecimento e a interlocução entre os diferentes campos do saber (DISTRITO FEDERAL, 2021).

Busca-se por meio de um conjunto de estratégias, desenvolver a autonomia, o protagonismo, a curiosidade e o autogerenciamento de seu aprendizado, estimulando à construção de sua própria história de vida. Tais estratégias estão alinhadas à unidade curricular Projeto de Vida e aos eixos estruturantes: investigação científica, mediação e intervenção sociocultural, processos criativos e empreendedorismo, que serão trabalhados de forma transversal, ao longo de sua formação, conforme preconizado na Portaria MEC nº 1.432/2018.

11.2.1 Cidadania e educação em e para os direitos humanos

A Educação em Direitos Humanos é uma educação permanente, contínua e global; está voltada para a mudança cultural; é educação em valores e não apenas instrução, ou

seja, não se trata de mera transmissão de conhecimentos. Acrescente-se, ainda, que deve abranger, igualmente, educadores e educandos, como sempre afirmou Paulo Freire

A aprendizagem à cidadania, ao trabalho, às comunicações, à ciência e à tecnologia, são inerentes à proposta educacional desta Unidade de Ensino, fundamentada na cidadania e educação em e para os direitos humanos.

Os direitos humanos são aqueles considerados essenciais a todas as pessoas, sem quaisquer distinções de sexo, nacionalidade, etnia, cor da pele, faixa etária, meio sócio-econômico, profissão, condição de saúde física e mental, opinião política, religião, nível de instrução e julgamento moral.

O processo educativo, com vista no desenvolvimento humano, ou desenvolvimento integral dos indivíduos, preconiza que a dignidade do ser humano não repousa apenas na racionalidade; no processo educativo procuramos atingir a razão, mas também a emoção, isto é, corações e mentes – pois não somos apenas um ser que pensa e raciocina, mas que chora e que ri, que é capaz de amar e de odiar, de sentir indignação e enternecimento, que é capaz da criação estética.

Assumindo a perspectiva de Educação Formativa e reconhecendo a importância de atentar-se à complexidade humana, o CEP -ESO alinha-se aos fundamentos que norteiam a Educação para a Diversidade, Cidadania, Educação em e para os Direitos Humanos e Educação para a Sustentabilidade.

11.2.2 Educação para a sustentabilidade

O CEP-ESO visa promover a Educação Profissional e Tecnológica pública de qualidade por meio da integração de atividades de ensino na formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, comprometidos com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana.

Dessa forma, reconhece a importância de se ampliar os espaços de reflexão e planejamento, bem como o aumento de práticas sustentáveis e a redução de danos ambientais, provocando a mudança de comportamentos tidos como nocivos tanto para o ambiente, como para a sociedade.

11.2.3 Educação para a diversidade

O CEP-ESO trabalha na perspectiva de desenvolver nos estudantes o respeito pelo diverso entendendo opiniões diferentes, mesmo que discorde, pois não há verdade absoluta e a fragmentação das posições, pensamentos e atitudes leva a extremismos e a um olhar uniformizado sobre o mundo, onde tudo o que diverge é visto de forma negativa, errada, inadequada e impossível de ser aceita pelo grupo.

Laraia defende que o homem vê o mundo através de sua cultura e tem como consequência a propensão em considerar o seu modo de vida como o mais correto e o mais natural. Tal tendência, denominada de etnocentrismo, é responsável em seus casos extremos pela ocorrência de numerosos conflitos sociais (LARAIA, p. 75).

Favorecer uma cultura de respeito às diferentes formas de ver, viver e de atuar no mundo é o caminho mais eficaz para que não se considere o diverso como absurdo, imoral e para que se tenha uma cultura mais diversificada, respeitosa, com indivíduos que se sintam protegidos e não sofram discriminação, mas que entendam a sociedade e os vínculos que a constroem.

Se não utilizarmos os espaços educacionais como local para a aplicação das políticas públicas educacionais relacionadas à diversidade como um direito de formar e de construir o indivíduo social, teremos uma sociedade cada vez mais conflituosa e propensa a não compreender o que não lhe é semelhante, fazendo com que surja a intolerância em sua forma mais desumanizada e cruel.

Nas instituições educacionais, em especial nas públicas, a diversidade é intrínseca ao processo, pois é o local onde apresenta-se um recorte da sociedade nacional, com sua

ampla gama de indivíduos com variação de hábitos, costumes, tradições, valores, sexo, gênero, posicionamento religioso e político. É também o local para que se lapidem as opiniões, de forma a construir a consciência de que não há verdades absolutas, mas que todas as pessoas têm o direito de exercer sua liberdade de ser o que desejarem, desde que não ofenda aos demais.

No dia a dia esta UE conta com estudantes que se respeitam e conseguem estabelecer debates saudáveis e relações proximais, assim, quando algum indivíduo não se sente respeitado em falas ou comportamentos de colegas e/ou profissionais, buscam o apoio dos professores e da equipe gestora, que assim que toma conhecimento, propõe rodas de conversas, debates e interações entre os grupos divergentes para que dirimam seus conflitos.

Talvez pela idade e questões culturais equivalentes, há nos futuros profissionais que aqui formamos uma atitude colaborativa e dialógica, que facilita o convívio entre os grupos diversos e, apesar da existência da diversidade de opinião, política, religiosa, econômica, sexual e racial, conseguimos desenvolver uma política de respeito entre todos.

11.3 O trabalho por meio de Programas e Projetos

Com a aprovação da Lei 13.415/2017, a etapa final da Educação Básica - o Ensino Médio - passou por várias mudanças, dentre elas, a flexibilização curricular que trouxe ao estudante a oportunidade de escolher durante a sua formação itinerários formativos, para além da sua formação geral básica. A flexibilização do currículo do Novo Ensino Médio permitiu a inserção da formação técnica e profissional entre as escolhas do estudante, colocando-o numa posição de protagonismo e de contato com o mundo do trabalho.

Assim, a proposta do Novo Ensino Médio passou a se organizar em quatro itinerários formativos: Itinerário Formativo por Área de Conhecimento (IFAC), Itinerário Formativo de Língua Espanhola (IFLE), Itinerário Formativo Integrador (IFI) e Itinerário Formativo Técnico Profissional (IFTP).

Inserido neste contexto, esta Unidade de Ensino oferta o Curso Técnico de Nível Médio em Confeitaria e o Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia, aos estudantes do Novo Ensino Médio, alinhando-se à oferta do Itinerário de Formação Técnica e Profissional (IFTP).

Além disso, o corpo docente que compõe o CEP-ESO é formado por profissionais selecionados pelo Programa Novos Caminhos (MEC), antigo PRONATEC, decorrente da parceria com a SEEDF.

12. Organização do Trabalho Pedagógico da Unidade Escolar

12.1 Organização dos Tempos e Espaços

Quando pensamos na organização do tempo e do espaço, imediatamente pensamos no fazer pedagógico e nas suas mais diversas possibilidades representadas pelas escolhas dos professores e sua concepção da prática educativa.

No âmbito do CEP-ESO, a proposta do Itinerário de Formação Técnica e Profissional do Novo Ensino Médio, é ofertada por meio dos cursos de Técnicos de Gastronomia e Confeitaria, sendo ministrado em três módulos, divididos em seis semestres, de acordo com o calendário semestral, composto por 100 dias letivos.

O currículo foi estruturado de acordo com Resolução CEDF nº 02/2020 e suas alterações. A estruturação modular permite ao estudante certificações intermediárias, recebendo o certificado do curso Técnico na conclusão da Formação Geral Básica e seus itinerários formativos.

Os cursos Técnicos de nível médio são organizados na modalidade presencial, como Itinerário Formativo Técnico e Profissional do Novo Ensino Médio, com carga horária total de 1400 (mil e quatrocentas) horas.

A Matriz Curricular constitui-se de 15 (quinze) unidades curriculares. As aulas são ministradas em dois dias da semana, às terças e quintas-feiras ou às quartas e sextas-feiras.

Ao estudante é ofertado o curso de Qualificação Profissional que complementa a sua formação profissional dentro do Itinerário de Formação Técnica e Profissional.

No tocante à utilização da nova realidade dos espaços escolares do CEP-ESO, levaremos sempre em consideração os seguintes fatores:

1. Espaço arejado, com luz natural e jardins proporciona aos estudantes e a todos que compartilham do mesmo espaço, o prazer de estar nesse ambiente.

2. Em todos os ambientes da escola, precisamos priorizar o uso da luz natural retirando das janelas qualquer impedimento para o acesso dessa iluminação natural. Contamos com uma boa claridade de maneira igual fazendo com que não haja sombras e reflexos.

3. A ventilação e a temperatura ambiente tornam o espaço mais agradável proporcionando uma sensação de conforto e bem estar. A renovação do ar é de extrema necessidade além de ajudar a manter o ambiente livre de fungos e fumaça. Podemos fazer uso de ventiladores, ar condicionado, exaustor, assim como o uso de roupas claras para nos proporcionar mais conforto.

4. Com relação aos ruídos pode ser motivo de não compreensão do que o professor está explicando, equívocos nos procedimentos das receitas, dores de cabeça e demais complicações como a distração no espaço onde está inserido. Provavelmente o barulho pode atrapalhar a concentração dos demais colegas, assim como a do professor.

5. Os espaços da nova escola foram pensados para melhor acomodação e conforto de todos.

Contamos com:

- um pátio muito grande com bancada, pia, microondas, bebedouro com água gelada e algumas mesas para os estudantes fazerem suas refeições extras;
- sala da direção e vice-direção;
- sala do supervisor administrativo;
- secretaria escolar;
- sala de professores com copa equipada;
- uma cozinha para a merendeira com espaço e geladeira para armazenar os alimentos dos lanches, utensílios necessários ao preparo da merenda, além da sala de recebimento desses alimentos com uma pia grande
- cinco salas de aulas espaçosas;
- dois laboratórios com bancadas e pias fundas para os alunos, um cooktop em cada uma das 6 bancadas de alunos, um espaço para o fogão industrial onde o professor fará a demonstração dos preparos, panelas e demais utensílios de uma cozinha escolar que oferece os cursos de Gastronomia e Confeitaria. Contará, também, com uma geladeira adequada para armazenamento dos preparos;
- um sala para biblioteca ou informática;
- sala para os servidores e dois banheiros para eles;
- espaço para acomodação de todo material de limpeza;
- banheiros suficientes para os professores e estudantes, feminino e masculino e dois para uso dos deficientes físico, totalmente adaptados;
- sala para recebimento dos insumos que são solicitados, por meio de listas elaboradas pelos professores. De todas as listas, apenas uma geral será

encaminhada ao setor indicado para aquisição. Após verificar os insumos que temos armazenados, organizamos a lista única.

O recebimento dos insumos destinados às aulas práticas é feito em uma sala com bancada de inox e pia funda para higiene dos produtos. Logo após o recebimento dos insumos, passamos para uma sala onde realizamos o recebimento das solicitações e entrega dos pedidos de cada um dos professores.

Na dispensa contamos com duas geladeiras, um freezer horizontal e espaço para os produtos de maior validade. Todos os produtos recebem uma etiqueta com a data de validade e data do dia em que foi aberto. Papel filme, sacos plásticos, papel manteiga e alumínio, toda a louça, talheres, copos, bandejas e materiais pequenos como forminhas de empada, xícaras para cafézinho, dentre outros, também ficam nesse espaço da dispensa e precisam ser solicitados, com antecedência, ao responsável pelo material.

- Todas as solicitações de insumos e as fichas técnicas passam primeiro pela coordenação e direção, para então, serem encaminhadas para o responsável, o supervisor pedagógico.
- O professor recebe os insumos dentro de um recipiente adequado, confere com a lista que fez e assina o recebimento dos insumos.
- O material de papelaria, também está sob a responsabilidade do supervisor pedagógico assim como retroprojetores e outros equipamentos.. Existe um registro do que sai da supervisão pedagógica, assinado e conferido pelo professor na presença do supervisor.
- Quanto ao E.P.I (equipamento de proteção individual), todos os alunos receberam um jaleco branco para uso nos laboratórios e a touca descartável é sempre fornecida pela escola.

12.2 Relações escola-comunidade

Por se tratar de uma unidade escolar parceira do IFTP, com a participação de estudantes advindos de diversas regiões administrativas do DF, o CEP-ESO promove alguns momentos e ações pedagógicas para escuta dos pais e/ou responsáveis. No início e ao término do semestre, são realizadas reuniões virtuais para esclarecimentos sobre o funcionamento da escola, momento de diálogo no qual os pais podem discutir suas preocupações e dirimir suas dúvidas.

Outro recurso importante é a tecnologia que tem aproximado e otimizado a resolução de demandas diárias, bem como as dúvidas sobre todo o processo ensino-aprendizagem. Os projetos, as estratégias e eventos pedagógicos, como o Sarau Culinário, permitem o encontro de todos os pais e/ou responsáveis e seus filhos e a maior aproximação com a escola, com o acolhimento dos pais e a escuta de suas impressões e demandas, como forma de inserir a comunidade na rotina escolar.

O CEP-ESO tem envidado esforços para promover o envolvimento mais ativo da família no acompanhamento do desempenho do estudante, por meio de reuniões e convocações sempre que necessário.

Além disso, os cursos de qualificação profissional ofertados para a comunidade, são estendidos para os pais e/ou responsáveis como forma de aproximação e conhecimento maior da escola. Foram realizadas reuniões no início e no término do primeiro semestre/2022, de forma virtual e presencial.

Figura 8- Sarau culinário e reunião de pais realizada no SEBRAE/DF no final do primeiro semestre de 2022



Fonte: CEP-ESO

Figura 9 - Visita técnica ao Café Grego realizada pelos estudantes de Barista no 2º semestre de 2022

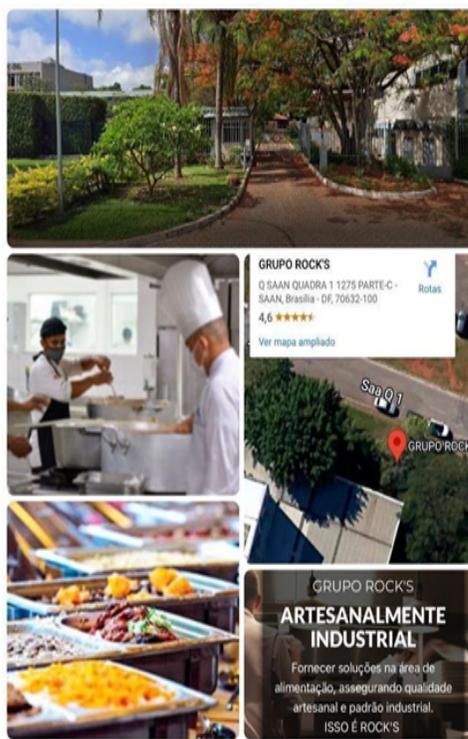


Fonte: CEP-ESO

Figura 10 - Visita técnica ao Grupo Rock's realizada pelos estudantes do curso de Gastronomia no 2º semestre de 2022



Fonte: CEP-ESO



Fonte: Domínio público

No final do segundo semestre de 2022, o atendimento dos pais foi realizado de forma individualizada, em razão da saída do CEP-ESO do SEBRAE/DF.

No final dos semestres letivos de 2023, a comunidade escolar foi convidada para uma reunião com o objetivo de realizar uma avaliação das atividades desenvolvidas e compartilhamento dos resultados apresentados pelos estudantes

12.3 Relação teoria e prática

A relação entre a teoria e a prática pressupõe que o conhecimento é resultado da relação entre teoria e prática, e da articulação entre sujeito e objeto. Também consideramos que, nos cursos técnicos profissionalizantes de Gastronomia e de Confeitaria este vínculo é ainda mais intenso, vez que somente com a aplicação dos conhecimentos teóricos se terá a

verdadeira compreensão e desenvolvimento das habilidades necessárias para a profissionalização do estudante.

A formação do tecnólogo em Confeitaria e em Gastronomia será exitosa tão somente se diversas estratégias pedagógicas forem desenvolvidas de forma a construir habilidades e competências.

Nas aulas teóricas se objetiva contextualizar a prática profissional com as demandas do mercado, de forma a fundamentar todas as práticas realizadas nos laboratórios. Já as aulas práticas experimentais apresentam as habilidades e os conhecimentos necessários à realização das técnicas.

As aulas práticas ocorrem nos laboratórios do CEP-ESO e objetivam reforçar os aprendizados e as habilidades adquiridas nas aulas teóricas desenvolvidas em sala de aula e nas aulas indiretas.

12.4 Metodologias de Ensino

A educação profissional e tecnológica (EPT) é uma modalidade educacional prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) com a finalidade precípua de preparar “para o exercício de profissões”, contribuindo para que o cidadão possa se inserir e atuar no mundo do trabalho e na vida em sociedade.

Com base nas premissas de uma Educação Profissional e Tecnológica (EPT), fundada no trabalho como princípio educativo e a pesquisa como princípio pedagógico, propõe-se uma educação na perspectiva histórico-crítica, na qual se busca a superação da fragmentação dos conhecimentos, por meio da articulação entre a teoria e a prática (BRASIL,2021).

Dessa forma, busca-se romper essa relação dicotômica, partindo do pressuposto de que “[...] agir teoricamente e pensar praticamente, é a função da escola; esse aprendizado não se dá espontaneamente pelo contato com a realidade, mas demanda o domínio das

categorias teóricas e metodológicas pelo aprendizado do trabalho intelectual” (ABREU, GOMES e KUENZER, 2007, p.472).

Nesta esteira, a metodologia adotada pauta-se pelos princípios da aprendizagem com autonomia e do desenvolvimento de competências profissionais, entendidas como a “capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação de valores, conhecimentos e habilidades necessários ao desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho” (BRASIL, 1999). As competências profissionais descritas na organização curricular foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando processos de trabalho de complexidade crescente, relacionados à produção alimentícia.

Tais competências desenham um caminho metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o estudante diante de situações-problema que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza do trabalho nesse segmento.

A incorporação de tecnologias e práticas pedagógicas inovadoras previstas para este curso, como o trabalho com projeto, atende aos processos de produção da área, às constantes transformações que lhe são impostas e às mudanças socioculturais relativas ao mundo do trabalho.

Propicia aos estudantes:

- A vivência de situações desafiadoras que levam a um maior envolvimento, instigando-os a decidir, opinar, debater e construir com autonomia o seu desenvolvimento profissional;
- A oportunidade social de trabalho em equipe, assim como o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- Elaboração e implementação de planejamento, registro e análise de aulas e atividades realizadas;
- Problematização do conhecimento, considerando os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do estudante;
- Incentivo à pesquisa em diferentes fontes e contextualização dos conhecimentos;
- Valorização das experiências dos estudantes, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Elaboração de materiais didáticos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Disponibilização de apoio pedagógico para estudantes que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- Diversificação das atividades acadêmicas, utilizando aulas práticas, expositivas dialogadas e interativas;
- Desenvolvimento de projetos;
- Aulas experimentais;
- Visitas técnicas;
- Desenvolvimento de oficinas;
- Feiras gastronômicas;

- Seminários;
- Debates;
- Atividades individuais e em grupo;
- Grupos de estudos e outros.

Destarte, as metodologias de ensino, procedimentos didático-pedagógicos adotados nessa Unidade de Ensino, pressupõem a organização do ambiente educativo visando articulação de múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais da vida.

O CEP-ESO, a partir de um planejamento adequado, com ações pedagógicas voltadas para uma aprendizagem significativa, busca maior interação com o uso, também, das metodologias ativas, na ampliação do tempo-espço.

Dessa forma, por meio do processo educativo, são criadas situações de aprendizagem pautadas nos princípios de autonomia, solidariedade e respeito ao próximo e que possibilitem aos estudantes, o desenvolvimento de suas potencialidades, visando à melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.

Para o desenvolvimento das competências presentes no currículo, são adotadas as Metodologias Ativas que pressupõem uma postura ativa do estudante na qual, de fato, possa aprender fazendo, partindo-se de uma situação problema a ser resolvida que tem como resolução uma abordagem prática.

Neste aspecto, a organização do trabalho pedagógico, também, poderá se desenvolver a partir de práticas pedagógicas baseadas na metodologia de projetos, na qual o conhecimento poderá ser trabalhado no sentido de compreensão da realidade por meio da resolução de problemas. A aprendizagem por projetos pressupõe uma postura ativa do

estudante, sendo ele o protagonista. O professor, neste caso, exerce papel fundamental, já que faz a mediação nesse processo.

Partindo, então, de um ambiente real de produção, com suas rotinas e operacionalização, as metodologias utilizadas no processo ensino-aprendizagem serão enriquecidas didática e profissionalmente, a partir do estreitamento da relação com o mundo do trabalho, por meio do compartilhamento de experiências entre professores e estudantes com o objetivo de promover uma intervenção transformadora da realidade.

Assim, durante o curso técnico ou de qualificação profissional, o estudante será capacitado para elaborar, executar e coordenar projetos relacionados às práticas, seguindo princípios estéticos, normas técnicas de qualidade, meio ambiente, de saúde e segurança no trabalho.

Figura 11 - Visita técnica ao Taste Brasília Festival em parceria com o SEBRAE/DF no 1º semestre de 2022



Fonte:CEP-ESO

12.5 Organização da escolaridade: ciclos, séries, semestres, modalidade(s), etapa(s), segmentos, anos e/ou séries ofertadas

A organização do trabalho pedagógico está em consonância com a legislação nacional: Lei nº 13.415/2017 , Resolução CNE/CP nº 01/2021, Resolução nº 03/2018 (DCNEM, Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT) 4ª edição, Portaria MEC nº 1.432/2018, Guia Pronatec de Cursos FIC / 2016 e a Classificação Brasileira Ocupações; e no âmbito distrital: Resolução CNE/CEB nº 02/2020, Portaria nº 358/2022 e Portaria nº 359/2022.

O CEP-ESO iniciou suas atividades com a oferta de dois cursos técnicos de nível médio: Gastronomia e Confeitaria no Itinerário de Formação Técnica e Profissional do Novo Ensino Médio. O curso técnico em Gastronomia pertence ao Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e o curso Técnico em Confeitaria ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

Inicialmente, são esses os cursos na unidade escolar, sendo realizadas proposições e/ou adesões ao banco de cursos da SEEDF, com a inclusão de outros cursos dos demais Eixos Tecnológicos, na forma concomitante e subsequente, no segundo semestre de 2024 e, ainda, como proposta de oferta para 1º/2025.

Os cursos técnicos de Confeitaria e Gastronomia seguem uma estrutura modular, distribuída em seis semestres. Ao término do curso, com uma carga horária total de 1.400h, o estudante faz jus ao diploma de curso técnico na área escolhida.

Os dias destinados às aulas são terças e quintas-feiras ou quartas e sextas-feiras, conforme definição para a oferta dos itinerários formativos do Novo Ensino Médio. De acordo com o Plano de Implementação do Novo Ensino Médio, esses planos de curso deverão passar por uma nova revisão, em razão de readequação da Matriz Curricular e das possibilidade de outros desenhos para o IFTP.

As Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021, Artigo 4º, inciso I, evidencia a oferta de cursos de qualificação profissional, inclusive a formação inicial e a formação continuada (FIC) de trabalhadores.

Os cursos de qualificação profissional têm por objetivo preparar o jovem e o adulto para a vida produtiva e social, promovendo a inserção e reinserção dos estudantes no mundo do trabalho.

Os referidos cursos incluem capacitação profissional, aperfeiçoamento e atualização profissional de trabalhadores em todos os níveis de escolaridade, abrangendo cursos especiais, de livre oferta, abertos à comunidade, além de cursos de qualificação profissional integrados aos itinerários formativos da rede pública de ensino.

O curso de qualificação profissional em Masseiro, ofertado no primeiro e segundo semestres de 2022, fez parte do IFTP como primeira saída intermediária para os estudantes da primeira série do ensino médio, com 94 estudantes certificados. Por sua vez, os cursos de Barista e Cerimonialista contaram com 18 estudantes certificados.

Para o segundo semestre de 2024 será ofertado pelo CEP-ESO o curso de qualificação profissional Masseiro, em parceria com o PRONATEC.

13. Apresentação dos Programas e Projetos Institucionais Desenvolvidos na Unidade Escolar

O CEP-ESO participou, e continuará participando do Circuito de Ciências, onde desenvolveu o “Projeto Produção Artesanal da Kombucha” que será melhor apresentado no item 14. É de suma importância aos estudantes terem esse contato com as metodologias científicas, para assim conseguirem melhorar cada vez mais o aprendizado.

A escola não participa do Programa Pé de Meia, mas conta com uma bolsa formação no triênio 2022-2024 que é contemplada pelo PRONATEC. Trata-se de uma bolsa para ajudar na formação do estudante.

14. Apresentação dos Projetos Específicos da Unidade Escolar

Os projetos pedagógicos têm por objetivo integrar os saberes aprendidos na escola aos saberes construídos socialmente. Dessa maneira, o trabalho educativo é ressignificado e encontra sentido para o estudante quando este resolve problemas do cotidiano.

Os Itinerários Formativos organizam-se a partir de quatro eixos estruturantes (*Investigação Científica, Processos Criativos, Mediação e Intervenção Sociocultural e Empreendedorismo*). No caso da formação técnica e profissional, os Itinerários também se organizam a partir da integração dos diferentes eixos estruturantes, ainda que as habilidades a eles associadas somem-se a outras habilidades básicas requeridas pelo mundo do trabalho e a habilidades específicas requeridas pelas distintas ocupações, conforme previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT e na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO (BRASIL, 2018).

Nesse sentido, o desenvolvimento de projetos possibilita o trabalho com os eixos estruturantes do Novo Ensino Médio, além de fortalecer o protagonismo, a autonomia do estudante, a promoção do autoconhecimento e o trabalho colaborativo em equipe. No primeiro semestre de 2022, alguns projetos foram desenvolvidos sob a perspectiva de integração com a unidade curricular Projeto de vida, em razão do não suprimento de carência aberta pela unidade escolar.

PROJETO “Você é o chef - MASTERCHEF ”

Considerando o eixo Empreendedorismo e Mundo do Trabalho voltado para a Gastronomia e a Confeitaria, este projeto tem como objetivo promover o protagonismo

estudantil, a criatividade e a inovação, valorizando os saberes e as habilidades desenvolvidas no contexto escolar.

Trata-se de uma experiência gastronômica realizada por meio de gincana entre equipes, com atividades desenvolvidas de acordo com os conteúdos ensinados durante o semestre. Os estudantes são convidados à elaboração e apresentação de prato autoral, submetido a um corpo de jurados.

No primeiro semestre, propõe-se a elaboração de pratos com que evidenciam elementos do Cerrado, para o segundo semestre, propõe-se duas gincanas, uma com ênfase na Cozinha Brasileira e a outra na Cozinha Internacional.

As equipes têm um tempo previamente determinado para pesquisa e confecção dos pratos indicados, conforme desafios apresentados.

No laboratório, são montadas bancadas com os equipamentos necessário seguindo protocolo de higiene e segurança alimentar, onde os estudantes podem preparar o *menu* indicado e, ao final, realizar a sua apresentação e a entrega para uma banca de jurados da unidade escolar e/ou outra instituições parceiras que farão a degustação e determinarão a nota.

Os critérios são previamente estabelecidos e informados aos estudantes. Após a devida apuração, é feita a divulgação da equipe vencedora.

Figura 12- Projeto “Você é o chef!” - Gincana de Massas com estudantes do IFTP - 1º/2022



Projeto Produção Artesanal da Kombucha

Este Projeto consiste na produção artesanal da Kombucha. Realizado em etapas contínuas (pesquisa, produção e análise sensorial), visa a promoção da cultura do letramento científico.

O projeto teve início em 2023, com apresentação no Circuito de Ciências e outros eventos. O projeto encontra-se em andamento com a participação dos diversos segmentos da comunidade escolar.

Figura 13- Projeto KOMBUCHA - com estudantes do IFTP - 1º/2º/2023



Fonte: Arquivo CEP-ESO

“Hoje a aula é sua - CEP-ESO vai ao Jardim”

O projeto possibilita ao estudante desenvolver conteúdo para crianças de 4 e 5 anos, com aula prática, em cozinha experimental do Jardim de Infância 314 Sul.

Cada equipe planeja e desenvolve atividades gastronômicas destinadas ao público da Educação Infantil, sob orientação do professor de Práticas Pedagógicas Profissionais Integradas.

Projeto “Sarau culinário”

A proposta do Sarau Culinário se desenvolve ao longo do semestre com atividades pedagógicas nos cursos Técnicos de Gastronomia e Confeitaria.

São atividades voltadas para a produção de textos, poesias e narrativas que descrevem, a partir da memória afetiva do estudante, receitas que em algum momento da sua vida, seja na infância ou na adolescência, foram marcantes.

Assim, a partir dessas receitas, são realizadas produções textuais e, após leitura em sala de aula, são selecionadas algumas para participação do sarau. Além disso, os estudantes têm um momento reservado para apresentações musicais e/ ou culturais.

Outro aspecto importante do sarau é a participação de profissionais da área ou estudiosos convidados que possam compartilhar experiências e conhecimento com os estudantes. O sarau tem também a participação dos pais e/ou responsáveis dos estudantes.

A programação é definida ao longo do semestre durante as reuniões de coordenação.

No primeiro semestre de 2022, foi realizada a primeira edição do Sarau no auditório do SEBRAE/DF.

Figura 14- Sarau culinário com estudantes do IFTP - 1º/2022



Fonte: CEP-ESO

Projeto Festival de Cores e Sabores

O presente projeto tem como eixo transversal a Convivência Humana: Solidariedade, Educação para a Vida, Ética, Cidadania, Justiça, Direitos Humanos e Diversidade. Envolve a pesquisa e a produção de alimentos, considerando a pluralidade cultural do Brasil e do mundo, bem como as influências étnicas que contribuíram para a formação cultural e alimentar do Brasil.

Projeto Cozinha sem Segredos

O projeto visa ao intercâmbio de ideias e conhecimentos sobre culinária entre a unidade escolar e as unidades remotas como forma de compartilhamento de experiências. São promovidas oficinas, discussões, mesas redondas, feiras que demonstram a pluralidade e a diversidade da cozinha brasileira e que promovam o encontro entre os estudantes de Gastronomia e confeitaria.

A cada semestre, uma unidade escolar remota é convidada a conhecer novas técnicas, receitas, instalações gastronômicas com chefs, ao passo que também pode ser convidada a partilhar as experiências vivenciadas durante o curso.

Esse projeto parte da premissa de que a culinária é um mundo e a cozinha não tem segredos. Nesse semestre, a unidade remota do CED Várzeas foi convidada a participar da palestra *Vivendo e Empreendendo*, com a confeitadeira Lorena Calixto, com um momento reservado para preleção sobre massas artesanais e degustação.

Figura 15 - Visita técnica do CED Várzeas ao CEP - ESO - Conversa com a confeitadeira Lorena Calixto



Fonte: CEP-ESO

Figura 16- Atividades Práticas das Unidades de Ensino Remotas - CED Várzeas e do CED Pompílio no ano letivo de 2022 e 2023 Fonte: CEP-ESO



Projeto Halloween

No ano de 2022, com projeto integrado entre o curso de Cerimonialista e os cursos de Gastronomia e Confeitaria, foi realizado evento pedagógico, com o preparo de pratos à base de chocolate com apresentação para jurados e concurso de fantasias.

A atividade pedagógica tinha como objetivo a preparação de um evento, com todos os protocolos de interação, desde a recepção, a organização das atividades e a interação com os estudantes dos cursos técnicos e de qualificação.

Em contrapartida, os estudantes deveriam submeter seus pratos à banca de jurados formada por especialistas nas áreas de Gastronomia e de Confeitaria.

No ano de 2023, o projeto também foi realizado com o tema Halloween. As atividades desenvolvidas foram:

- Palco ESO com apresentações musicais e desfile de fantasias;
- Decoração do ambiente
- MasterChef “ Eu sou o Chefe”. Os estudantes apresentaram pratos autorais com utilização da biomassa de banana verde.

As atividades foram desenvolvidas a partir da inscrição e participação voluntária.

Figura 17- Projeto integrado entre os estudantes do curso de Cerimonialista e dos técnicos em Gastronomia e de Confeitaria



FONTE: CEP-ESO

14.1 Articulação com os objetivos e as metas do

PPP

Os projetos específicos estão diretamente relacionados aos objetivos e metas propostas neste PPP. Dessa forma, todos os projetos têm como objetivo principal, fomentar o desenvolvimento do pensamento crítico e reflexivo no exercício de atividades práticas e produtivas, alinhando-se às dimensões do Trabalho, Tecnologia, Ciência e Cultura, na perspectiva de uma formação integral do indivíduo e a sua inserção no mundo do trabalho.

Além disso, os projetos alinham-se com as metas definidas neste documento, buscando alcançar os objetivos específicos das unidades curriculares, ao final dos módulos constantes na matriz curricular de cada curso.

Dessa forma, ao final de cada fase o estudante poderá receber a sua certificação, tendo em vista que a estruturação modular permite ao estudante obter certificações intermediárias. Ao concluir o total de horas previstas nos três Módulos do curso, o estudante fará jus ao diploma de Técnico em Confeitaria, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, com o seguinte itinerário formativo:

Qualificação profissional – saídas intermediárias

Ao término do Módulo 1, com aproveitamento completo das unidades curriculares previstas, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica em Masseur, referente ao primeiro semestre.

Ao término do Módulo 2, com aproveitamento completo das unidades curriculares previstas, o estudante fará jus ao Certificado de Auxiliar em Confeitaria.

Ao término do Módulo 3, com aproveitamento completo das unidades curriculares previstas, o estudante fará jus ao Certificado de Confeiteiro.

14.2 Articulação com o Currículo em Movimento

Os projetos propostos pela escola estimulam o diálogo entre diferentes saberes e encoraja os docentes a trabalharem temáticas que envolvam o conhecimento local, inserindo-as nos projetos da escola, conforme preconiza os pressupostos do Currículo em Movimento, bem como o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2022).

Nessa premissa, vale ressaltar que o *Currículo em Movimento da Educação Básica do Distrito Federal* (2014) enfatiza o processo de formação humana e cidadã como busca de emancipação, para além do treinamento e do mero assistencialismo.

Vale ressaltar que, conforme preconizado no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2022), os projetos propostos pela UE articulam-se para o desenvolvimento de competências que compõem o perfil do Técnico em Gastronomia e em Confeitaria.

14.3 Articulação com o PDE e/ou com o PPA e/ou

ODS

Os projetos desenvolvidos pela UE articulam-se nas orientações constantes no Plano Distrital de Educação (PDE). Observa-se que a Meta 7 do Plano Nacional de Educação (PNE) visa fomentar a qualidade da educação em todas as etapas e modalidades, com foco no Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB).

Podemos citar o Projeto Cultura de Paz que busca transformar as relações humanas e sociais, promovendo o respeito e a convivência com a diversidade. A articulação entre as Metas do PDE e ações relacionadas ao Projeto Cultura de Paz pode ocorrer por meio de práticas pedagógicas que visam a promover a cultura de paz no ambiente escolar, como a integração de temáticas, incluindo nos currículos temas relacionados aos direitos humanos, competências para relações pacíficas e prevenção de conflitos.

Essa articulação visa criar escolas mais acolhedoras, onde a cultura de paz seja vivenciada e promovida por toda a comunidade escolar.

15. Apresentação dos Programas e Projetos Desenvolvidos na Unidade Escolar em Parceria com outras Instituições, Órgãos do Governo e/ou com Organização da Sociedade Civil

A parceria firmada com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater/DF), conforme Acordo de Cooperação Técnica nº 03/2022 e Plano de Trabalho do Programa Há Campo, contemplou o CEP-ESO, que já inicia seus trabalhos em torno da apresentação do projeto aos estudantes e divulgação dos procedimentos a serem desenvolvidos pela escola junto à Subeb e à Subin.

O Plano de Trabalho do Programa Há Campo se subdivide em dois projetos:

1. Projeto de Práticas de Sustentabilidade Ambiental - Horta Escolar - onde a Emater/DF poderá empregar apoio técnico às unidades escolares na construção de hortas e agroflorestas, por meio de orientações e fornecimento de insumos para as suas produções. A unidade escolar da rede pública de ensino, por sua vez, será responsável pelo desenvolvimento e execução do trabalho pedagógico do projeto aderido.

2. Projeto de Captação de Água Pluvial - A Emater/DF buscará instalar sistemas de captação de água pluvial nas unidades escolares da rede pública de ensino, para que desenvolvam práticas pedagógicas voltadas às aprendizagens sobre o reaproveitamento de águas, seus ciclos e sustentabilidade. A escola, por sua vez, será responsável pelo desenvolvimento e execução do trabalho pedagógico do projeto aderido.

A implantação de um sistema de captação de água da chuva favorece a manutenção dos ambientes internos, jardins, horta e agrofloresta, contribuindo, sobretudo, para o desenvolvimento e/ou enriquecimento de projetos pedagógicos com vistas às perspectivas que norteiam os eixos da sustentabilidade ambiental e humana.

Também contribuirá para o ensino consciente “*in loco*”, com a utilização consciente dos recursos hídricos na instituição, de modo a criar uma cultura de sustentabilidade

ecológica, compreendendo que a reutilização da água favorece a economia e é uma maneira de proteger a sociedade contra possíveis crises e racionamentos.

Há que se destacar que o nosso Projeto Político Pedagógico traz, em seu texto, a missão de buscar soluções criativas para a sustentabilidade humana e, em sua organização curricular, destaca que a Educação Profissional e Tecnológica pública de qualidade só ocorrerá com a busca de soluções criativas e sustentáveis, que reduzam os danos ambientais e provoquem mudanças comportamentais que beneficie sociedade e ambiente.

O compromisso com a formação integral do estudante busca reforçar conceitos que promovem o ensino técnico profissional de qualidade, com foco nos profissionais que serão responsáveis pelo atendimento à sociedade, onde não tem mais espaço para desperdício e despreocupação ambiental.

Projeto Empreendedor do Futuro

Projeto realizado em parceria com o SEBRAE/DF que trata de várias temáticas que têm como eixo principal o empreendedorismo.

O público-alvo do projeto é formado por estudantes de escolas públicas do DF. Foram desenvolvidos temas pertinentes em seis oficinas, cuja discussão será em torno do Projeto de vida, vocações, empreendedorismo digital e comunicação.

Os estudantes terão acompanhamento ainda de mentores na discussão das atividades propostas e na construção e desenvolvimento da ideia proposta. As oficinas foram desenvolvidas no segundo semestre de 2022.

As atividades foram integradas e atendem aos temas transversais e/ou eixos estruturantes do novo Ensino Médio que perpassam toda a educação profissional. Ao final, foram premiadas duas equipes do CEP-ESO: Equipe Sr. Gelattos e Torta de Morango.

A entrega do prêmio se deu no auditório do SEBRAE/DF. O projeto contou com a participação de 11 unidades escolares, sendo o CEP-ESO, único Centro de Educação Profissional (CEP) a participar.

Figura 18- Premiação das equipes vencedoras do CEP-ESO no “Projeto Empreendedor do Futuro” do SEBRAE/DF em 2023



Fonte: CEP-ESO

15.1 Articulação com os objetivos e as metas do PPP

Os programas e projetos desenvolvidos na unidade escolar em parceria com outras instituições, órgãos do governo, enfatizam o protagonismo do estudante e o aprofundamento do seu conhecimento a partir do mundo do trabalho, para construção de

sua identidade profissional. Além disso, integram o percurso técnico-profissional do estudante, abrangendo um viés teórico - prático numa rede de conexão dos saberes.

Assim, o processo educativo é atravessado por processos permanentes de reflexão comprometidos com a aprendizagem e o desenvolvimento humano dos estudantes, alinhando-se ao que recomenda o Currículo em Movimento.

15.2 Articulação com o Currículo em Movimento

Os processos educacionais desenvolvidos nesta escola articulam-se aos pressupostos do Currículo em Movimento, especialmente em relação à educação integral com vistas à formação humana. Conforme orienta o referido documento“ a educação integral visa à formação humana global, compreendendo um conjunto de ações de caráter multidimensional, a partir dos quais busca-se desenvolver sujeitos em seus aspectos intelectuais, afetivos, culturais, corporais, éticos e socioambientais” Currículo em Movimento (2020 p.19).

Nesse sentido, as ações educativas do CEP-ESO convergem para que a escola possa proporcionar ao estudante formação integral que contribua para o aperfeiçoamento de pensamento crítico e o desenvolvimento de aptidões, promovendo sua inserção no mundo do trabalho, com base nos fundamentos científico-tecnológico, a partir do conhecimento teórico e prático em diferentes etapas do trabalho de cozinha, visando atender as demandas no setor de produção alimentícia de maneira responsável, competente e autônoma, respeitando sempre os princípios éticos da profissão.

15.3 Articulação com o PDE e/ou com o PPA e/ou com o PEI e/ou ODS

O Plano Distrital de Educação (PDE) do Distrito Federal, sancionado em 2015, estabelece metas e diretrizes para a educação nos próximos 10 anos que estão relacionadas com a inclusão de práticas empreendedoras e sustentáveis no currículo, preparando os estudantes para enfrentar desafios e oportunidades.

A melhoria da Qualidade com Equidade, meta proposta pelo PDE, está alinhada com a promoção de práticas sustentáveis e empreendedoras nos projetos desta UE, tendo em vista que a qualidade da educação deve incluir valores como responsabilidade ambiental e inovação.

16. Desenvolvimento do Processo Avaliativo na Unidade Escolar

A avaliação, em sentido amplo, deve subsidiar um diagnóstico, seja do estudante, seja da instituição, seja de um projeto, sempre com o intuito de aprendizagem de qualidade, pois, “Avaliar significa identificar impasses e buscar soluções” (LUCKESI, 1996, p.165). Todo projeto, programa ou atividade que busca contribuir, melhorar ou alterar uma situação existente é, por definição, um conjunto de ações que intervêm num processo social contínuo – portanto não estático – e situado historicamente. Ao ser iniciado, na intenção e na atualidade, virá por sua vez parte deste mesmo processo; processo este que não acontece no “ar”, mas em “lugares” (SPINK, 2001).

Com esse conceito, deve-se buscar o modelo democrático participativo de avaliação, onde a preocupação não é apenas do produto, mas de todo o processo educacional, com a participação de todos os sujeitos envolvidos, com foco no sucesso do processo, do projeto, da escola, da contribuição social da implementação, muito além de uma comprovação, mas da garantia da efetivação. A Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de janeiro de 2021, capítulo XIII, Artigo 45, corrobora com um monitoramento avaliativo:

Art. 45. A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão contínua para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo diagnóstica, formativa e somativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, na perspectiva do desenvolvimento das competências profissionais da capacidade de aprendizagem, para continuar aprendendo ao longo da vida. Parágrafo único.

As instituições de Educação Profissional e Tecnológica podem, respeitadas as condições de cada instituição e rede de ensino, oferecer oportunidades de nivelamento de estudos, visando a suprir eventuais insuficiências formativas constatadas na avaliação da aprendizagem. (Brasil, 2021).

Assim sendo, “avaliação deve ser um processo abrangente da existência humana, que implica uma reflexão crítica sobre a prática no sentido de captar seus avanços e possibilitar uma tomada de decisões, acompanhando a pessoa em seu processo de crescimento (p.43), logo, o objetivo de avaliar deve ser de constante reflexão para garantir ações imediatas de mudanças voltadas à aprendizagem significativa, crítica e ativa na sociedade.

16.1 Avaliação para as aprendizagens

Conforme assinalada no Currículo em Movimento do Novo Ensino Médio, “avaliação para aprendizagem”, expressão cunhada por Villas Boas (2014), traz uma conotação semântica que condiz com a emergente constituição de uma nova concepção de avaliação, baseada em processos permanentes de reflexão e comprometida com a aprendizagem e o desenvolvimento humano dos estudantes. Ademais, “a avaliação para aprendizagem tem a conotação de movimento, de busca pela aprendizagem, pelo professor e pelos alunos, enquanto avaliação das aprendizagens se ocupa do processo já ocorrido” (VILLAS BOAS, 2014, p. 68).

Em outras palavras: a proximidade desses conceitos resulta na ideia de avaliação para aprendizagem alinhada à ideia de avaliação formativa. Parte, portanto, do princípio de que a prática avaliativa deve tornar -se auxiliar à aprendizagem. Com isso, o que se espera é que a avaliação esteja a serviço da aprendizagem, sendo assim, as situações pedagógicas indicam que a avaliação formativa configura-se como um horizonte lógico das práticas avaliativas no contexto escolar (HADJI, 2001).

A avaliação formativa constitui-se, portanto, em um processo complexo e cujo detalhamento dar-se-á na relação direta entre professores e estudantes, ou seja, deve ser

dimensionada e modulada para cada realidade escolar, não havendo uma fórmula a ser aplicada, mas, sim, o desenvolvimento de um processo que é parte da própria aprendizagem do estudante do fazer pedagógico do professor.

Em consonância com a Lei nº 9.394/96 e com a Resolução CEDF nº 02/2020 e suas alterações, compreendemos a avaliação como processo contínuo e acumulativo, não havendo, em nenhuma hipótese, objetivo de classificar ou selecionar. Fundamentamo-nos nos processos de aprendizagem, em seus aspectos cognitivos, em aprendizagens significativas e funcionais aplicadas em diversos contextos e que devem ser atualizadas, quando necessário, para que se continue a aprender. Assim, a avaliação deve se pautar por critérios e indicadores de desempenho, pois se considera que cada competência traz em si determinado grau de experiência cognitiva, valorativa e comportamental que pode ser traduzido por desempenhos. Assim, pode-se dizer que o estudante adquiriu determinada competência quando seu desempenho expressa esse patamar de exigência qualitativa.

O processo avaliativo da unidade curricular se dará mediante estratégias diversificadas que evidenciem as aprendizagens e o desenvolvimento dos estudantes, cujo conceito obtido e as faltas constarão nos documentos oficiais. Importante ressaltar que:

- Ao final de cada semestre, o estudante deverá cumprir a carga horária mínima de 75% de frequência.
- O estudante que não obtiver 75% (setenta e cinco por cento) de frequência na unidade curricular Projeto de Vida será automaticamente reprovado por faltas e deverá cursar novamente a unidade curricular em cumprimento ao mínimo de carga horária prevista na matriz curricular.

Os estudantes serão orientados em cada uma das dimensões que estruturam a unidade curricular Projeto de Vida: pessoal; social; organização, planejamento e acompanhamento; profissional.

16.2 Avaliação institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional.

A avaliação institucional é realizada ao final do ano letivo e/ou nos dias previstos no calendário da unidade escolar. Durante o semestre letivo, nas coordenações pedagógicas e em reuniões do conselho de classe também deverão ser feitas avaliações relacionadas à unidade escolar e ao Projeto Pedagógico da Escola.

Sabe-se que a avaliação do curso é importante para aprimorar a qualidade de ensino, da gestão acadêmica e para fortalecer o comprometimento social das instituições envolvidas. Nesse sentido, a equipe escolar utiliza instrumentos que possibilitam detectar e avaliar as situações de aprendizagem e a necessidade de replanejamento do processo de ensino e de aprendizagem.

Os instrumentos viabilizam a avaliação do progresso do estudante na busca crescente de maior capacidade profissional, raciocínio lógico, autonomia intelectual, pensamento crítico, iniciativa própria, espírito empreendedor, capacidade de visualização e resolução de problemas.

Os cursos serão avaliados, periodicamente, mediante a distribuição de um questionário e/ou outro instrumento formulado pela equipe pedagógica da Unidade Escolar, a fim de serem respondidos pelos docentes, estudantes, responsáveis legais dos estudantes, representante (s) da comunidade.

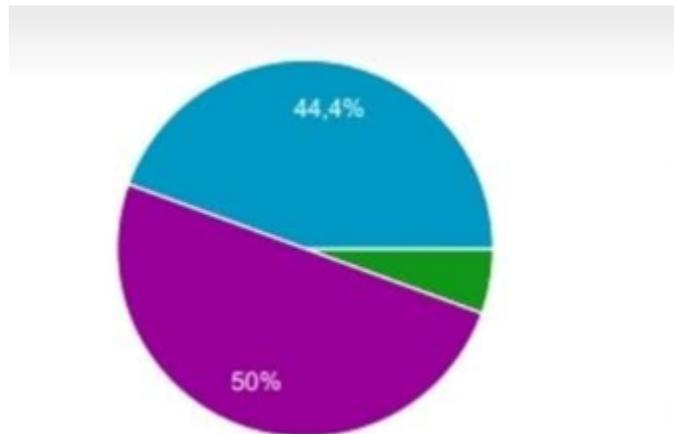
Após tabulados, a análise dos resultados será discutida pela equipe pedagógica nas reuniões, com o propósito de compartilhar experiências, sugestões e avaliações dos pontos positivos e negativos, com o objetivo de proporcionar o aprimoramento da oferta do referido curso.

O acompanhamento dos cursos pela equipe gestora da unidade escolar deve ser um processo contínuo e permanente, possibilitando o acompanhamento de todos os componentes que envolvem o processo ensino-aprendizagem com vistas aos objetivos propostos pelo conjunto de componentes curriculares estruturados.

A equipe docente, bem como a equipe gestora deverá estar aberta às possíveis adequações que se façam necessárias ao longo do processo e também estar atenta e disponível para que a comunidade escolar possa participar de maneira ativa e colaborativa nos momentos de acompanhamento, controle e avaliação do curso, inclusive estabelecendo instrumentos próprios e adequados para tal avaliação.

De acordo com os dados levantados no segundo semestre de 2023, a partir de instrumentos de avaliação utilizados no processo ensino-aprendizagem como rodas de conversa e reuniões, foi possível levantar alguns dados relacionados à percepção da comunidade escolar.

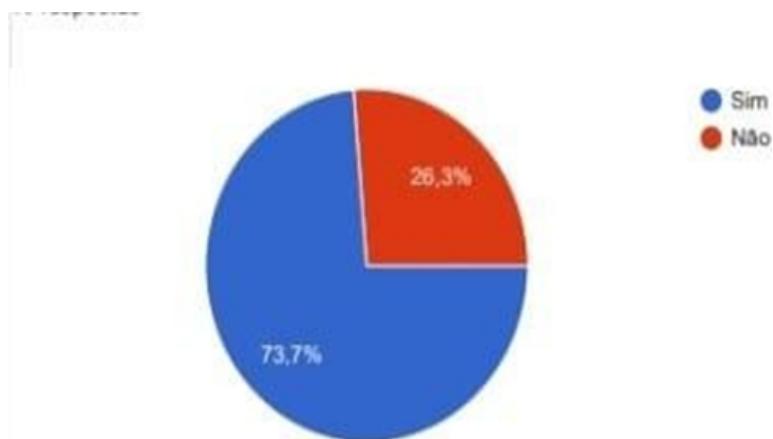
Com a utilização de formulários (*Google Forms*) disponibilizados, 50% dos estudantes responderam que haviam optado pelo curso Técnico de Gastronomia ou de Confeitaria, pois os reconhecem como oportunidades para qualificação profissional e inserção no mundo do trabalho, enquanto 44,4% responderam que escolheram o curso técnico porque possuem grande interesse na área, outros responderam que foram influenciados por colegas.



Fonte: CEP - ESOS

Em sua maioria, 65% dos estudantes consideram o desempenho dos professores entre bom e muito bom, sintetizando essa ideia podemos citar a afirmação de um estudante: “professores bons e métodos de ensino adequados”.

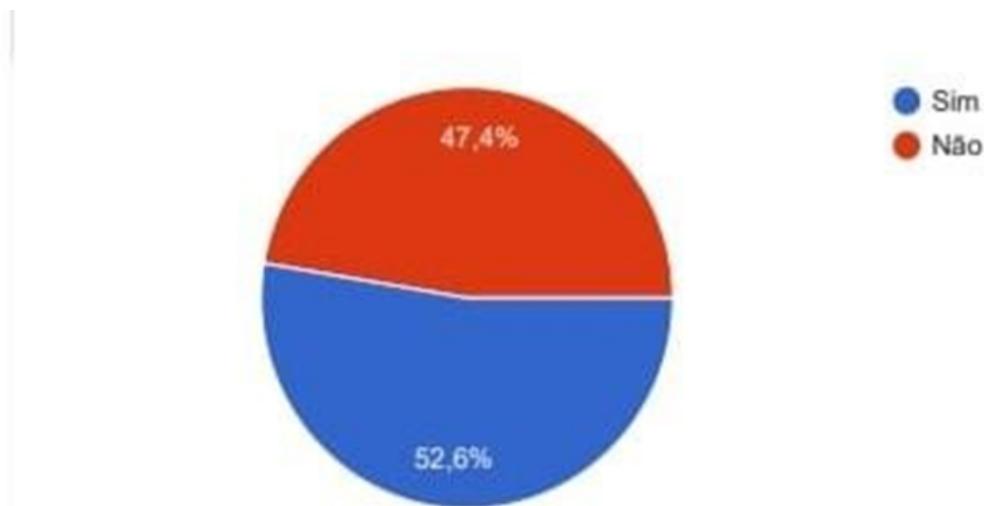
Em relação às metodologias de ensino do CEP-ESO, 73,7% dos estudantes reconhecem que os professores procuram utilizar diferentes estratégias e recursos para o desenvolvimento das aulas, enquanto 26,3% discordam.



De modo geral, os estudantes expressaram afinidades com os objetivos propostos e os conteúdos ministrados nos cursos e os consideram relevantes para o desenvolvimento profissional.

Durante as reuniões dos conselhos de classe, de forma geral, os professores apontaram dificuldades apresentadas pelos estudantes em relação aos cálculos matemáticos para elaboração dos preparos, precificação e outras atividades que envolvem habilidades de cálculo e raciocínio lógico. Diante da situação relatada, a equipe pedagógica orientou a inclusão de atividades lúdicas, jogos, atividades envolvendo situações reais para resolução de problemas, em todas as unidades curriculares, com ênfase em Projetos de Vida.

Em relação ao processo de avaliação, observa-se a importância de uma abordagem mais efetiva quanto ao seu caráter processual, a clareza de seus objetivos, numa perspectiva de avaliação para as aprendizagens, tendo em vista que uma porcentagem significativa de estudantes, 47,4%, responderam que os resultados das avaliações não são utilizados para que possam compreender suas dificuldades e avanços.



Em relação ao apoio institucional, os estudantes consideraram os espaços das aulas teóricas como muito bom e para as aulas práticas, julgaram bom. Demonstraram expectativas positivas quanto à disponibilização dos novos laboratórios no espaço reformado, bem como a aquisição de novos equipamentos.

Enquanto os professores enfatizam a importância de todos os equipamentos do laboratório para o melhor aproveitamento das aulas práticas.

Em relação ao planejamento das aulas práticas e a solicitação de insumos, diante da observação do desperdício significativo de insumos, a equipe da escola realizou reuniões com alunos e professores para esclarecer sobre a necessidade dos pedidos estarem alinhados com a finalidade de degustação realizada pela turma, no final da preparação, com vistas à análise sensorial e avaliação da preparação.

Na mesma perspectiva, a equipe escolar ressaltou a necessidade da elaboração e inclusão de ficha técnica para fundamentar a solicitação dos insumos para as aulas práticas, pontuando a importância do preenchimento de todos os campos, inclusive com a participação dos estudantes. Em um dos campos consta o valor do preparo de cada porção, sendo importante para o desenvolvimento de habilidades relacionadas à precificação, necessária para aprendizagem relacionadas ao eixo do empreendedorismo.

Observando aspectos relacionados à segurança, limpeza e convivência, de modo geral, o ambiente escolar foi considerado entre muito bom e ótimo, sendo a experiência assim descrita por um estudante: “apesar de longe de casa, o resto aqui é perfeito. Aqui eu me sinto muito bem”.

O lanche escolar que era oferecido, um kit lanche que contém: 1 fruta, 1 bolinho artesanal, 1 suco de uva integral, 1 pão e 1 polenguinho, foi considerado monótono pelo estudantes, tendo em vista que estão consumindo os mesmo itens desde 2022, quando iniciaram as aulas do curso.

No dia 13 de março do corrente ano, o contrato da SEEDF para o fornecimento do referido kit-lanche foi finalizado. Dessa forma, enquanto aguardava-se o pleno funcionamento da cantina, os alunos preparavam o próprio lanche durante as aulas práticas. Nesse período, a equipe escolar observou a possibilidade dos estudantes apresentarem sugestões de novas preparações com utilização de insumos da merenda,

diversificando o cardápio e contribuindo para a melhoria da merenda escolar. Como exemplo, podemos citar a preparação de uma massa de torta holandesa, coxinha e croquete com utilização do flocão de milho.

Ao final da pesquisa, 92% dos estudantes manifestaram a vontade de permanecer no curso escolhido. Todavia, no que diz respeito à oferta dos cursos técnicos do IFTP (ciclo de 2022-2024), no ano letivo de 2023, a mudança nos dias e turnos do itinerário, por parte das escolas de origem, impactou negativamente a configuração das turmas, provocando o esvaziamento de algumas turmas e a superlotação de outras, o que ocasionou, em alguns casos, desistências de estudantes (66).

Dessa forma, novas estratégias para permanência dos estudantes foram adotadas naquele período, como possibilidade para a mudança de curso, haja vista a oferta do Curso de Confeitaria ocorrer apenas no turno vespertino. Em tempo, destaca-se que a oferta dos cursos no ano letivo de 2022 e sua organização se deu conforme a demanda de estudantes e sua escolha. Assim, tais turmas foram estabelecidas com a referida configuração.

No início do ano letivo de 2024, a situação acima mencionada ocorreu novamente, houveram mudanças nos dias e turnos das eletivas oferecidas nas escolas de origem. Assim, a estratégia utilizada pelo CEP-ESO para garantir a permanência dos estudantes foi a reorganização dos turnos, o que impacta em superlotação de algumas turmas e esvaziamento de outras, entretanto, sem a possibilidade de mudança de curso para não comprometer a certificação dos estudantes.

Apesar do esvaziamento de algumas turmas, e da grande procura pelo curso, ainda não foi possível a complementação com novos estudantes, em razão da forma de oferta (IFTP). O impedimento da matrícula de novos alunos é uma reclamação recorrente da comunidade escolar. Assim, com vistas à ampliação do atendimento à comunidade e, considerando as barreiras observadas na atual forma de oferta dos cursos (IFTP), o CEP-ESO submeteu à análise da SEEDF documentos referentes aos planos de Curso de Confeitaria e Gastronomia, incluindo as formas de oferta Concomitante e Subsequente,

para atender estudantes do Ensino Médio e também aqueles que já concluíram essa etapa.

16.3 Estratégias que implementam a perspectiva formativa da avaliação para as aprendizagens

A avaliação na Educação Profissional envolve, a princípio, alguns aspectos importantes que apontam para a análise da postura atitudinal e das relações situacionais, a saber:

- capacidade de atuar em equipe, com o entendimento dos processos inerentes ao comportamento e às relações humanas;
- compreensão da diversidade humana, com atuação não discriminatória, fundamentada no respeito;
- disponibilidade para participar de todas as atividades propostas pela unidade escolar, inerentes à vivência escolar e ao curso específico.

Numa segunda fase da avaliação, destacam-se os aspectos inerentes ao conhecimento e às habilidades que apontam para a aquisição de saberes, a capacidade de mobilizá-los e aplicá-los no cotidiano:

- disposição para identificar e propor a resolução para problemas, imprevistos ou não, tomando por base as concepções específicas do curso;
- envolvimento na organização e no desenvolvimento de trabalhos individuais e em grupos específicos, em todas as etapas do curso;
- participação nas visitas educativas, com ações programadas e orientadas pelos docentes;
- domínio de conhecimentos, atitudes e habilidades pertinentes às competências esperadas do profissional técnico.

Nesse sentido, tendo em vista a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as Diretrizes de Avaliação propõem o uso de diversos tipos de instrumentos de avaliação.

Os docentes definirão metodologias e mecanismos diversos que, por meio da problematização da realidade, possibilitem a evolução das aprendizagens individuais, a construção e reconstrução de conhecimentos teóricos e práticos, percebendo o processo avaliativo como o conjunto de saberes a serem alcançados que perpassam os conhecimentos, as habilidades e as atitudes, tais como: fichas de frequência, registro de entrega de tarefas/trabalhos individuais ou em grupos de discussão, diário de bordo, relatório, portfólio, seminários, provas teóricas e/ou práticas, apresentações orais, avaliação por pares, mapas conceituais, projetos integradores, entre outros.

Os procedimentos avaliativos constarão nos Planos de Ensino de cada unidade curricular, com o objetivo de diagnosticar os níveis de aprendizagem para a definição dos passos seguintes, pois o processo avaliativo é contínuo, permitindo identificar e corrigir deficiências ao longo do curso e promover a recuperação das aprendizagens, buscando atingir os objetivos de aprendizagem.

O REGISTRO FINAL DE APROVEITAMENTO será feito por unidade curricular em cada semestre letivo. Sendo considerado:

APTO (A)	O estudante desenvolveu as competências requeridas, alcançando o desempenho desejado, conforme Plano de Curso e no mínimo 75% da frequência da Unidade Curricular.
NÃO APTO (NA)	O estudante não desenvolveu as competências requeridas e/ou não atingiu o mínimo de 75% da frequência da Unidade Curricular.

O docente deverá estabelecer os objetivos de aprendizagem que contemplem cada Eixo Estruturante (investigação científica, processos criativos, mediação e intervenção sociocultural e empreendedorismo) dentro de cada Unidade Curricular, utilizando critérios e instrumentos avaliativos diferenciados e que seja integrado aos objetivos inerentes a cada ementa curricular.

Os Cursos Técnicos de Nível Médio em Confeitaria e em Gastronomia incluem Práticas Profissionais distribuídas em seus módulos, com carga horária integrada às cargas horárias mínimas de cada unidade curricular, as quais serão realizadas por professores habilitados, de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance desse técnico.

O estudante deverá cumprir as práticas pedagógicas profissionais no próprio ambiente escolar, objetivando a ampliação da performance dos técnicos e em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor.

A Prática Pedagógica Profissional será feita concomitante ao curso, a partir do Módulo I, é de caráter obrigatório e deve ser cumprido pelo estudante no período previsto para conclusão do Curso Técnico de Nível Médio. Os conceitos de Estágio Curricular Supervisionado são:

- Apto (A) ao estagiário que demonstrar que adquiriu as competências e habilidades necessárias ao desempenho da profissão e a carga horária mínima obrigatória de 200 horas.
- Não Apto (NA) ao estagiário que não cumprir a carga horária obrigatória de 200 horas e/ou não demonstrar desempenho satisfatório; o que obriga o estudante estagiário a complementar a carga horária e/ou suas habilidades e competências.

16.4 Conselho de Classe

O Conselho de classe subsidia a elaboração de ações pedagógicas com vistas ao desenvolvimento das aprendizagens, é um espaço de suma importância à construção coletiva do processo educativo, nesta Unidade de Ensino.

Atualmente, em virtude da contratação dos professores do CEP-ESO dar-se por meio da parceria com o Programa Novos Caminhos, ao final de cada unidade curricular, o professor se desliga da escola, pois não tem vínculo efetivo com a SEEDF. Dessa forma, o conselho de classe precisa acontecer de forma periódica, ao término de cada unidade curricular.

Durante o conselho de classe o professor é solicitado a compartilhar suas observações e apontamentos pertinentes ao contexto escolar e às turmas com as quais trabalhou, apresentar e avaliar as ações pedagógicas desenvolvidas, exitosas ou não, relacionando-as ao desempenho dos estudantes.

Para esses momentos, busca-se ressaltar as potencialidades verificadas no contexto educacional, e sinalizar possíveis fragilidades, para subsidiar o planejamento e a execução de ações estratégicas, adequações curriculares, com vistas ao desenvolvimento de habilidades e competências educacionais que permeiam o plano de curso e vislumbram a qualidade do ensino ofertado.

Ao final, é gerado relatório para apreciação dos resultados das aprendizagens. Em outro momento, a equipe gestora compartilha com os estudantes as principais observações e os oferece espaço de escuta ativa, para que possam expressar suas considerações, anseios e propostas.

Em reuniões com os pais, no final do semestre letivo, é apresentado relatório sobre o desempenho dos estudantes.

17. Papeis e Atuação

17.1 Serviço Especializado de Apoio à Aprendizagem (SEAA)

O CEP-ESO, até o momento, não conta com equipe de Apoio à Aprendizagem. Dessa forma, a Equipe Gestora acompanha o processo de ensino-aprendizagem por meio dos Conselhos de Classe, reuniões pedagógicas e rodas de conversa com os estudantes.

17.2 Orientação Educacional (OE)

Segundo Grinspun (2006), o papel do orientador educacional é colaborar na formação de uma cidade estudantil crítica do . Nesse sentido, isso significa ajudar o estudante “por inteiro: com utopias, desejos e paixões”.

Dessa maneira, auxilia a escola na organização e realização de seu projeto político pedagógico, constituindo-se um elo entre a escola e a sociedade. Em linhas gerais, cabe ao orientador educacional o acompanhamento e o desenvolvimento das ações pedagógicas voltadas para a comunidade escolar (estudantes, professores, família), considerando a organização escolar.

Entre outras funções está a identificação de fatores que possam interferir no processo ensino-aprendizagem, sendo assim, o seu assessoramento imprescindível à equipe gestora e aos professores.

Mas especificamente na educação profissional, seu papel também é fomentar o processo de informação educacional e profissional, auxiliando o estudante na sua inserção no mundo do trabalho. Conforme a PORTARIA nº 55, de 24 de JANEIRO de 2022, no âmbito da SEEDF, o CEP-ESO poderá dispor de 1(um) Pedagogo-Orientador Educacional, com carga horária de quarenta horas semanais, no regime de vinte mais vinte, no diurno.

Nestes semestres de atuação do CEP-ESO, tais ações foram realizadas de forma integrada pelos professores, equipe gestora e/ou em parceria com outras instituições, por

meio de realização de oficinas com temáticas pertinentes, sensíveis ao contexto escolar e à formação integral do estudante.

17.3 Atendimento Educacional Especializado em Sala de Recursos (AEE/SR)

O CEP-ESO, até o momento, não realiza atendimento educacional especializado e, por isso, não possui Sala de Recursos.

17.4. Profissionais de apoio escolar

Esta Unidade de Ensino não possui profissionais de apoio escolar.

17.5 Biblioteca Escolar

O CEP-ESO ainda não dispõe de salas de leitura e/ou biblioteca, pois encontra-se em espaço provisório. O acervo é formado por 72 títulos diversos, atendendo as áreas de abrangência dos Cursos Técnicos e de qualificação profissional recentemente doados pela SEEDF, por ocasião da Feira de Livros de Brasília.

No ano letivo de 2023, foi realizada uma reforma em espaço cedido pela EAPE e, a escola adquiriu assim, condições de fornecer pleno atendimento aos estudantes de Gastronomia e de Confeitaria, com espaço destinado à sala de leitura e/ou biblioteca para a devida catalogação do acervo e empréstimo aos estudantes e professores por meio de sistema manual de acesso.

Assim que realizada a transferência definitiva para o novo local, poderemos ofertar condições de estudo, pesquisa e leitura para aqueles que fizerem uso da biblioteca, vez que o espaço contará com acesso a internet e espaço suficiente para realização de estudos direcionados ou individuais.

17.6 Conselho Escolar

O Conselho Escolar tem como objetivo geral deliberar e aconselhar os gestores sobre ações que a comunidade escolar julgar pertinentes e os meios a serem utilizados para concretizá-las, fortalecendo assim os princípios da Gestão Democrática.

Tentou-se formar o Conselho Escolar, conforme legislação vigente, todavia o CEP-ESO não conta com todos os segmentos para a sua composição, o que possibilitou tão somente a formação do Caixa Escolar.

A organização do Caixa Escolar seguiu todos os trâmites legais, sendo composta pelos membros da equipe gestora e demais segmentos existentes na comunidade escolar.

17.7 Profissionais Readaptados

A escola não conta com profissionais readaptados.

17.8 Coordenação Pedagógica

A coordenação pedagógica tem como função promover a reflexão das práticas de ensino, auxiliar na construção de situações de aprendizagem, dando o suporte didático pedagógico aos docentes (LIBÂNEO, 2001). Dessa forma, é um espaço fundamental para o planejamento e acompanhamento das ações relacionadas ao processo de ensino-aprendizagem.

Conforme a PORTARIA nº 55, de 24 de JANEIRO de 2022, no âmbito da SEEDF, o CEP-ESO poderá dispor de 1(um) Coordenador Pedagógico Local para cada Curso Técnico, com carga horária de quarenta horas, no regime de vinte mais vinte horas, para o turno diurno e 1(um) Coordenador Pedagógico Local com carga horária de vinte horas para o turno noturno; e 1(um) Coordenador Pedagógico Local para o Curso de FIC, com carga horária de quarenta horas, no regime de vinte mais vinte horas, para o turno diurno e 1(um) Coordenador Pedagógico Local com carga horária de vinte horas para o turno noturno, quando houver oferta.

Durante o primeiro semestre letivo de 2022, as coordenações pedagógicas foram realizadas de forma coletiva e individual, de acordo com a disponibilidade da carga horária do professor contratado pelo Programa Novos Caminhos. As reuniões coletivas e as coordenações pedagógicas foram realizadas pela Direção e Vice-direção.

No segundo semestre, com a criação do cargo de Supervisor Pedagógico e sua chegada à escola, as coordenações passaram a ser realizadas, de forma individual, em horários pré-agendados, conforme disponibilidade dos professores e carga horária prevista pelo Programa Novos Caminhos.

No início do ano letivo de 2023, foram realizadas reuniões pedagógicas com os professores, ainda no espaço da CRE/PP, em razão da unidade escolar não ter seu espaço ainda liberado.

Com a liberação do espaço físico, esta Unidade de Ensino realiza reuniões pedagógicas às segundas-feiras, quando convida todos os professores à participação.

É importante salientar que, os professores que atuam no CEP-ESO são contratados pelo PRONATEC, por meio do Programa Novos Caminhos e não têm vínculo efetivo com a SEEDF. Desta forma, não temos tempo/espaço definido para fins de coordenação pedagógica, de forma coletiva, assim, realizamos, também, coordenações pedagógicas com pequenos grupos de professores, por agendamento.

Além disso, é feito contato com as unidades de ensino remota, com o objetivo de orientar quanto à organização do trabalho docente do IFTP e a contratação de novos professores para atuação nas referidas unidades.

Em 2024, como a chegada do Coordenador Pedagógico Mateus Ferraz, professor efetivo da rede, a coordenação pedagógica acontece sempre no início das unidades curriculares, para eventuais dúvidas do professor, e para orientações. Há um documento onde é encaminhado um checklist para passar orientações para o professor.

Há sempre coordenações individuais com os professores para obter um desenvolvimento contínuo dos professores, e também para abordagem de temáticas importantes para a sociedade como um todo.

Antes do final de cada unidade curricular, é feita outra coordenação para verificar com cada professor como está o aproveitamento escolar de cada estudante, bem como de possíveis adequações para cada dificuldade enfrentada por cada docente.

Figura 19- Coordenação pedagógica de alinhamento para o início de 1º semestre de 2023



Fonte: CEP-ESO

17.1.1 Papel e atuação do Coordenador Pedagógico

O coordenador pedagógico participará ativamente das atividades propostas e realizadas pelos professores das unidades curriculares, bem como estabelecerá meios adequados para o acompanhamento dos estudantes.

Considerando que o CEP-ESO conta apenas com os cursos de Gastronomia e de Confeitaria, é possível o atendimento quase que personalizado, uma vez que os estudantes

reconhecem no coordenador o meio de conseguir acesso a passeios, projetos, resolução de problemas, acompanhamento dos processos de aprendizagens e tomada de decisão quanto a dúvidas relacionadas às unidades curriculares, projetos, cursos e realização de atividades acompanhamento se dará via estudo dos indicadores levantados através de análise de avaliações e desempenho dos estudantes, realização de escuta, conselhos de classes ao final de cada unidade curricular e atendimento individualizado.

17.1.2 Desenvolvimento da Coordenação Pedagógica

A Coordenação Pedagógica do CEP-ESO tem como objetivo geral, realizar a sistematização das ações pedagógicas com proposição de estratégias para o desenvolvimento das aprendizagens dos estudantes em reunião com a equipe gestora e professores.

Entre as funções básicas do estabelecidas apontamos o acompanhamento do processo de ensino-aprendizagem dos estudantes, o auxílio e aplicação de estratégias que facilitem o desenvolvimento das habilidades dos estudantes, de acordo com seu nível de aprendizagem e o estímulo ao uso de metodologias ativas.

17.1.3 Valorização e formação continuada dos profissionais da educação

Essa Unidade Escolar entende que a formação continuada possibilita, fundamentalmente, o desenvolvimento profissional articulado com as demandas da escola e seus projetos, de forma que possamos "valorizar a experiência e o conhecimento que os professores têm a partir de sua prática pedagógica" (VEIGA E CARVALHO, 1994 apud VEIGA, 2022).

O CEP-ESO desenvolve suas atividades pedagógicas com docentes contratados, externos ao quadro de pessoal da SEEDF, no segundo semestre de 2022, a formação continuada desses profissionais ocorreu, em parceria com o SEBRAE/DF, por meio de oficinas em ambiente virtual. As oficinas exploraram temáticas relacionadas ao mundo do

trabalho, ao empreendedorismo como eixo transversal, ao uso de metodologias ativas e as práticas docentes.

Em 2023, as formações aconteceram por meio de reuniões com temática voltada para troca de experiências e organização do trabalho pedagógico. Da mesma forma, para o presente ano letivo, a formação dos professores estará voltada para a organização do trabalho pedagógico com ênfase no empreendedorismo, na sustentabilidade, inovação e resolução de problemas. Realizaremos oficinas pedagógicas, por meio de encontros em ambientes virtuais e presenciais. O professor será estimulado a desenvolver atividades práticas com seus pares e a equipe pedagógica, compartilhando suas observações inerentes à rotina da escola e à vivência com os estudantes.

18. Estratégias específicas

18.1 Redução do abandono, evasão e reprovação

A escola tem um papel social importante à formação integral do sujeito, contudo nem sempre se mostra um espaço atrativo aos jovens, apresentando currículo e práticas pedagógicas excludentes que afastam para a margem grupos sociais vulneráveis.

Como forma de combater a infrequência, o abandono, a evasão escolar e a reprovação, o CEP-ESO considera importante a tomada de medidas que possibilitem aos estudantes sua progressão nos estudos no prazo previsto, o que impacta sua formação profissional e seu projeto de vida, reduzindo os índices de insucesso escolar.

Para tanto, são necessários estudos diagnósticos quantitativos e qualitativos para identificação dos indicadores das possíveis causas internas e externas ao ambiente escolar. É importante entender as dificuldades que causam a ausência do estudante.

O CEP-ESO realiza o acompanhamento da frequência dos estudantes, sendo realizado contato com os responsáveis para verificação de eventuais ausências, bem como informações pertinentes a sua aprendizagem. Outra medida tomada é o acompanhamento

dos docentes quanto ao desinteresse dos estudantes em determinadas unidades curriculares, trazendo uma reflexão sobre sua prática pedagógica, com o atendimento personalizado ao estudante, considerando a sua participação, seu desempenho e os seus resultados.

A pedagogia de projetos possibilita um maior engajamento do estudante. Nesse sentido, as metodologias de ensino devem ser pensadas para o desenvolvimento da autonomia, do pensamento crítico e comportamento proativo do estudante. Assim, com um processo ensino-aprendizagem diverso, são muitos os instrumentos avaliativos e estratégias interventivas que podem ser adaptadas às dificuldades do estudante. Os cursos Técnicos e de qualificação profissional permitem atividades externas, como feiras gastronômicas, visitas técnicas, conversas com profissionais da área que promovem maior engajamento e maior capacidade profissional do estudante.

As reuniões periódicas com a equipe pedagógica, gestora e docentes são um espaço dialógico importante para avaliação da frequência, participação e desempenho dos estudantes. Esse acompanhamento individualizado e personalizado permite o redirecionamento de ações, caso seja necessário, com vistas à formação e redução do abandono e evasão escolar.

No ambiente escolar, o acolhimento e a escuta do estudante, além das práticas pedagógicas exitosas, são imprescindíveis ao desenvolvimento do curso e do seu bom desempenho. Em suma, a escola tem se preocupado em ser esse ambiente inclusivo que admite a diversidade e que contribui com a maturidade acadêmica e pessoal do estudante no desenvolvimento de suas competências e habilidades.

No início do ano letivo de 2023 e 2024, como as mudanças nos turnos e dias do IFTP, por parte das unidades escolares de origem, para permanência do estudante no CEP-ESO, foram realizadas buscas ativas com ligações para os estudantes e/ou responsáveis com adequação de horários, com vistas à permanência nos cursos. Contudo, não foi possível contemplar as necessidades de horário dos estudantes e assim, no início do ano letivo de 2023, tivemos um número significativo de desistentes.

Com vistas à redução do abandono, evasão e reprovação, a organização pedagógica do CEP-ESO reitera a importância da avaliação permanente e adequações curriculares para garantia das aprendizagens.

Assim, as fragilidades apresentadas no processo de ensino-aprendizagem, tão logo observadas, devem ser avaliadas para elaboração de adequações curriculares e/ou projetos pedagógicos interventivos, executados pelo docente da unidade curricular, quando se observar necessidade.

Cabe ao docente o acompanhamento individual do estudante, sendo estabelecidos horários diferenciados e atividades extras, com vistas à recomposição de aprendizagens e de objetivos ainda não consolidados. Assim, é oportunizado não só o alcance das menções necessárias à aprovação, mas também o alcance das aprendizagens relacionadas à realidade do mundo do trabalho .

Em caso de não ser considerado APTO, o estudante terá direito a cursar até o final do curso a Unidade Curricular correspondente, até o limite de três. A metodologia será estabelecida pelo CEP-ESO em conjunto com a coordenação do curso e os docentes envolvidos.

De acordo com a organização curricular, o estudante poderá fazer no módulo seguinte a unidade curricular em que ficou retido, no contraturno e/ou em atividades indiretas. Para tanto, o docente será orientado pela equipe pedagógica do curso no sentido de estabelecer mecanismos de aprendizagem e estratégias que evidenciem o avanço do estudante.

No ano letivo de 2022, a recuperação das aprendizagens foi realizada em ambiente virtual, com a contratação de professores pelo Programa Novos Caminhos. Para o ano letivo de 2023, outras estratégias foram pensadas para realização de atividades, haja vista o número de estudantes nessa condição e ausência de espaço/tempo, de acordo com o desenho da Matriz Curricular do IFTP.

Em 2024, com a chegada do coordenador pedagógico, professor do quadro da SEEDF, o acompanhamento das aprendizagens e frequência dos estudantes pode ser realizada de forma mais próxima pela equipe pedagógica, durante as reuniões com os professores e durante o conselho de classe, realizado ao final de cada Unidade Curricular.

Com esses dados, realizamos a busca ativa do estudante que esteja apresentando até três dias de faltas consecutivas. Para tanto, o acompanhamento das informações obtidas nos diários escolares, preenchidos regularmente pelos docentes, bem como a comunicação contínua entre os professores e a equipe pedagógica sobre situação de faltas recorrentes dos estudantes, são imprescindíveis.

Vale mencionar que a carga horária das unidades curriculares propostas pelos cursos de Gastronomia e de Confeitaria varia entre 33h20, 66h40 e 100h e que, ao cumprir a carga horária da unidade curricular para qual foi convocado, o professor é desligado da escola. Diante do exposto observa-se que tanto a assiduidade do estudante, quanto a sua avaliação contínua, contribuem para o avanço das aprendizagens e a possibilidade de recuperação, no decorrer das unidades curriculares, caso seja necessário, evitando reprovação, abandono ou evasão.

18.2 Recomposição das Aprendizagens

A complexidade da educação profissional exige que o processo de avaliação se dê de forma contínua, sistemática, funcional, integrada e processual, fortalecendo seu caráter processual, possibilitado o estabelecimento do diagnóstico, do caráter formativo, da recuperação processual e final e o caráter somativo (KENSKI, 2007).

Para tanto, o processo educativo precisa ser reflexivo, investigativo, participativo, democrático e abrangente, envolvendo todos os aspectos pertinentes à formação integral do ser humano, permitindo o acompanhamento sistemático do desenvolvimento da aprendizagem do estudante. Nesse sentido a relação professor/estudante precisa também

assumir caráter democrático, possibilitando amplo debate, diálogo, troca de conhecimentos, respeito e reciprocidade nas relações (FREIRE, 1997).

Portanto, sem excluir os aspectos quantitativos, espera-se um processo dinâmico, no qual predomine a concepção qualitativa relacionada ao processo de aprendizagem e ao desenvolvimento do estudante observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo, com foco essencial no processo.

Dentre essas atividades constam pesquisas, relatórios de atividades e visitas técnicas, estudo de casos, diagnóstico ou prognóstico sobre situações de trabalho, apresentação de seminários, simulações, participação em oficinas e/ou feiras.

18.3 Desenvolvimento da Cultura da Paz

No decorrer do ano de 2024, a equipe gestora, professores e estudantes participarão de encontros, debates e atividades que atendam aos princípios da cultura da paz na mediação de conflitos, com o objetivo de facilitar a cultura da paz no ambiente escolar.

Promover um espaço dialógico e harmonioso aos estudantes oriundos de diversas unidades escolares do DF, com vistas a uma boa convivência entre os diversos grupos é mais uma forma de desenvolver nos estudantes a busca pelo equilíbrio nas relações interpessoais no ambiente familiar, escolar, social ou profissional.

Para que a ideia prospere, será realizado o acompanhamento junto às unidades escolares de origem das ações que estas promovem para o verdadeiro desenvolvimento da Cultura da Paz.

Em sala de aula serão propostas temáticas sensíveis e diversas, como exercício de interação respeitosa, a partir de temas transversais e estudos de caso, com vistas ao combate à violência e à hostilidade.

18.4 Qualificação da Transição Escolar

Diante do complexo contexto de transição escolar, o papel dos profissionais da educação é de compreender a necessidade do acolhimento e de um relacionamento que promova a autoconfiança dos estudantes, conforme preconiza Distrito Federal (2021), em caderno orientador intitulado Transição Escolar: trajetórias na Educação Básica.

Assim, Distrito Federal (2021), apresenta como dica aos profissionais do Ensino Médio, a importância de “ realizar parceria com a escola de origem (9º ano), de modo a estabelecer um vínculo entre as equipes de profissionais e os(as) estudantes: visitas, encontros, eventos que podem ocorrer na escola de origem e/ou na escola de Ensino Médio”.

Nesse sentido, no segundo semestre/2024, o CEP-ESO promoverá encontros com escolas vizinhas que oferecem o Ensino Fundamental - Anos Finais e escolas do Ensino Médio para apresentar os cursos aqui oferecidos e esclarecer sobre as formas de ingresso. Realizaremos eventos abertos à comunidade para divulgação dos espaços e promover proximidade entre os estudantes . Os estudantes egressos do Ensino Médio também deverão ser orientados sobre as possibilidades de continuar a sua formação no CEP-ESO.

Em relação às saídas do Ensino Médio, finalização da Educação Básica, o referido caderno orientador , Distrito Federal (2021), reitera a importância de:

“promover oficinas, em parceria com Universidades, empresas locais, instituições de ensino técnico , bem como palestras e os tradicionais encontros com profissionais experientes, empreendedores(as) locais, que possam orientar os(as) estudantes em relação ao mundo do trabalho.” Distrito Federal (2021)

Em consonância com as proposições da SEEDF, esta Unidade de Ensino desenvolve trabalhos junto aos estudantes, com o objetivo de amenizar a ansiedade, informar e esclarecer acerca das inúmeras alterações que poderão ser vivenciadas nesse contexto de transição, etapa de fim do Ensino Médio/Profissionalizante.

Assim, planejamos algumas atividades pedagógicas como visitas técnicas à universidades, palestras, estudos dirigidos e pesquisas, alinhados às atividades desenvolvidas da unidade curricular Projeto de Vida.

As atividades voltadas para o tema têm como objetivos proporcionar o conhecimento sobre a estrutura do ensino superior em Brasília, as universidades particulares e públicas, a forma de ingresso, os programas governamentais de auxílio aos estudantes de baixa renda. Também são realizados passeios virtuais pelos *campus* e espaços universitários. Ao fim dos estudos, os alunos são encaminhados para visita dos espaços.

De outro lado, procuramos valorizar o IFTP e o vínculo já constituído com os cursos de Gastronomia e de Confeitaria, realizando palestras voltadas para a área, convidando parceiros que trabalham no meio e que ofereçam uma visão da realidade da profissão. Também destacamos o fato de que já estão finalizando um curso profissionalizante com muitas possibilidades de empreender e de trabalhar. Nesse sentido, buscamos parceria com instituições de formação profissional e universitária, de forma a apresentar aos estudantes as possibilidades que eles terão ao finalizar o Ensino Médio e o IFTP.

Com esta premissa, organizamos passeios e visitas a diversos locais, como no SEBRAE, SENAC, restaurantes comunitários, universidades, empresas e fábricas relacionadas ao ramo dos alimentos, para que o estudante possa observar “*in loco*”, se pretendem se especializar na área ou seguir outra profissão.

19. Processo de Implantação do PPP

Considerando as observações realizadas referentes ao Plano de Ação estabelecido no PPP/2023, verificou-se o alcance de algumas metas, havendo a necessidade de continuidade das ações propostas para o ano letivo de 2024, sobretudo relacionadas às questões administrativas, financeiras e a implementação do Conselho Escolar. Quanto às ações e seu alcance no que tange à permanência do estudante, recuperação das aprendizagens e

coordenação pedagógica, foram descritas nos campos restritos a essa discussão, bem como o planejamento e as estratégias estabelecidas.

19.1 Gestão Pedagógica

Com relação à gestão pedagógica, o CEP-ESO buscará trabalhar nas seguintes frentes:

- Elaborar a Proposta Pedagógica em conjunto com a comunidade escolar;
- Avaliar as ações da unidade escolar, sistematicamente, com participação da comunidade escolar.
- Otimizar as ações relacionadas à supervisão escolar.

Assim, o supervisor, em articulação com os demais profissionais da equipe gestora, será responsável pela supervisão pedagógica da unidade escolar, respeitadas as disposições legais. Deverá atuar muito próximo à direção, coordenação, professores e estudantes para a observar e atuar positivamente em relação ao uso correto e obrigatório do E,P,I (equipamento de proteção individual) durante as aulas práticas.

Caberá também ao Supervisor Pedagógico, em articulação com os demais profissionais da unidade, ser o responsável pelo gerenciamento de toda a parte de papelaria, equipamentos da escola, conferência de material levado para sala de aula ou laboratórios de aulas práticas.

Com a aquisição de novos utensílios, que serão armazenados na despensa da sala onde fica o Supervisor Pedagógico, caberá ao profissional em questão, o controle e conferências deles em conjunto com os professores. Tal profissional deverá zelar para que os

estudantes não retirem o material solicitado pelos professores, diretamente na sala da Supervisão Pedagógica.

Ele deverá evitar danos ao material e exposição dos estudantes a situações de risco. Cuidará também da Lista de Insumos que deverá ser pelo professor juntamente com a ficha Técnica, via e-mail, ao coordenador (esopedagogico@gmail.com).

Existe dia e horário limite para a entrega desse material que segue para a supervisão pedagógica que fará uma compilação dos pedidos e gerará uma única solicitação que será encaminhada à direção para dar prosseguimento ao procedimento. Cabe, também, ao Supervisor Pedagógico, organizar e verificar a limpeza, higienização e armazenamentos corretos do depósito de insumos. Para tal trabalho temos duas geladeiras e um freezer horizontal e mesas e armários adequados para acomodar os insumos secos e de maior validade. Cada um dos produtos deverá estar com uma etiqueta indicando a data de validade e a data em que foi aberta a embalagem.

19.2 Gestão de Resultados Educacionais

As adequações curriculares e a elaboração de projetos interventivos são práticas educacionais do CEP-ESO, realizadas para a melhoria do desempenho da escola - rendimento, frequência e proficiência dos estudantes. Os dados obtidos nos conselhos de classe e ao final de cada unidade curricular, são indicadores que norteiam tais ações educativas. Essas práticas estão atreladas à perspectiva da avaliação para as aprendizagens.

Em consonância com a Lei nº 9.394/96 e com a Resolução CEDF nº 02/2020 e suas alterações, compreendemos a avaliação como processo contínuo e acumulativo, não havendo, em nenhuma hipótese, objetivo de classificar ou selecionar. Fundamentamo-nos nos processos de aprendizagem, em seus aspectos cognitivos, em aprendizagens significativas e funcionais aplicadas em diversos contextos e que devem ser atualizadas, quando necessário, para que se continue a aprender.

A avaliação deve se pautar por critérios e indicadores de desempenho, pois se considera que cada competência traz em si determinado grau de experiência cognitiva, valorativa e comportamental que pode ser traduzido por desempenhos. Dessa forma, pode-se dizer que o estudante adquiriu determinada competência quando seu desempenho expressa esse patamar de exigência qualitativa.

Será realizado atendimento individualizado e, caso necessário, os estudantes realizarão novas atividades e serão acompanhados pela estrutura da coordenação pedagógica, referente às unidades curriculares em que não tiverem desenvolvido as habilidades básicas necessárias para o profissional da área.

Nesse sentido, o processo de recuperação é realizado de forma contínua, permitindo identificar e corrigir possíveis deficiências ao longo do módulo, constituindo-se em reforço da aprendizagem. A recuperação de estudos é realizada sob responsabilidade direta do professor, com apoio da família, por meio de intervenções pedagógicas aos estudantes sempre que surgirem dificuldades no processo.

A recuperação de estudos, processual, formativa, participativa e contínua deve ser ofertada e inserida no processo de ensino e de aprendizagem, no decorrer da unidade curricular, assim identificada a dificuldade de aprendizagem do estudante. A recuperação contínua pressupõe a utilização de diferentes instrumentos e procedimentos de avaliação com o objetivo de promover a aprendizagem e evidenciar os avanços dos estudantes.

Se a aprendizagem é uníssona com outros saberes, também será realizado trabalho que facilite o alcance dos objetivos planejados por cada unidade curricular, utilizando de pré-conselhos e avaliações sistemáticas para que os objetivos de aprendizagem sejam integralmente atendidos.

Também possibilitamos o acompanhamento personalizado da aprendizagem do estudante, em tempos e espaços distintos da sala de aula, com uso de sala de aula virtual.

19.3 Gestão Participativa

O CEP-ESO está aguardando a chegada do segmento de professores da SEEDF para compor o seu quadro efetivo. Atualmente os professores não têm vínculo com a escola, quando finalizam a carga horária da unidade curricular para a qual foi contratado, se desligam da escola, por outra parte, os servidores que compõem a equipe gestora não possuem lotação definitiva na UE.

Contudo, enquanto aguardamos a composição e consolidação da comunidade escolar, realizamos ações com vistas à participação de todos os presentes. (estudantes, professores, vigilância, servidores da limpeza e manutenção, equipe gestora).

Realizamos periodicamente reuniões para compartilhar as demandas administrativas e pedagógicas da escola, como exemplo podemos citar alguns assuntos de caráter administrativo tratados (processos de reforma e mudança para o novo espaço, listagem de utensílios dos laboratórios de cozinha, montagem da cantina, processos para consolidação da cantina escolar).

Os dados obtidos nos conselho de classe são repassados aos estudantes, para que possam expressar suas considerações, críticas e sugestões quanto ao processo de ensino-aprendizagem, organização da escola, desenvolvimento dos projetos.

O *instagram* é um canal de comunicação com a comunidade escolar, onde compartilhamos as principais atividades desenvolvidas e mantemos diálogo aberto, via *direct*.

19.4 Gestão de Pessoas

O compromisso e o envolvimento da comunidade escolar com a elaboração, implementação e avaliação do PPP, bem como a integração dos profissionais da escola com os pais, mães, responsáveis e estudantes são estimulados por meio de reuniões e rodas de conversas.

Os momentos de coordenação destinados ao desenvolvimento profissional contínuo (formação continuada) acontecem durante reuniões em ambiente virtual e/ou de forma presencial. Nesses espaços são apresentadas questões referentes à rotina da escola, a organização pedagógica, entre outros.

Diante das especificidades da escola quanto ao seu quadro de professores e, tendo em vista que contamos com novos professores de forma periódica, sem vínculo exclusivo, o que inviabiliza a coordenação coletiva de forma regular, observamos a necessidade de evidenciar a organização do trabalho aqui desenvolvido, bem a observância dos direitos e deveres constantes no regimento interno da SEEDF, no protocolo de recebimento do professor.

Vale ressaltar que consideramos a importância de evidenciar os potenciais dos profissionais, valorizando e reconhecendo o trabalho coletivo e individual aqui desenvolvido.

19.5 Gestão Financeira

Em 2024 a Unidade Escolar iniciou o processo de planejamento, aplicação e prestação de contas dos recursos públicos oriundos do PDAF e PDDE com vistas ao pleno funcionamento das atividades pedagógicas e administrativas.

19.6 Gestão Administrativa

A gestão de materiais, estrutura física e patrimônio do CEP-ESO tem como foco principal para este ano (2024) a aquisição dos equipamentos e utensílios para o pleno funcionamento dos laboratórios dos cursos de Confeitaria e Gastronomia. A estrutura física da Unidade Escolar está totalmente reformada, dessa forma, aguardamos a chegada dos equipamentos para que possamos realizar a mudança para o novo espaço.

20. Processo de Acompanhamento, Monitoramento e Avaliação da Implementação do PPP

20.1 Avaliação Coletiva

O Projeto Político Pedagógico (PPP) do CEP- Escola de Sabores Oscar será avaliado por meio de reuniões pedagógicas coletivas, com o objetivo de acompanhamento das propostas e a sua efetivação, considerando a possibilidade de flexibilização e de mudanças no planejamento dos projetos apresentados, de acordo com as demandas da comunidade.

20.2 Periodicidade

A cada semestre letivo, será formada comissão para avaliação do PPP, com discussão das temáticas já realizadas em plenárias. Todas as sugestões e possíveis mudanças sugeridas serão registradas em ata e, se aprovadas, constarão no PPP.

20.3 Procedimentos/Instrumentos

Utilizaremos tecnologias educacionais como ferramentas para a realização de avaliações do PPP, tais como: salas virtuais para a realização de reuniões e conselhos de classe e o *google forms*.

20.4 Registros

Os registros no processo de acompanhamento da implementação do Projeto Político Pedagógico (PPP) da escola são fundamentais para documentar o progresso e fornecer evidências das atividades realizadas. Aqui estão os instrumentos utilizados para realização desses registros:

Diário de Bordo:

A equipe gestora mantém um diário de bordo virtual, atualizado com as atividades diárias, decisões tomadas e resultados alcançados.

Portfólios:

Os estudantes constroem portfólios que incluem trabalhos, projetos e avaliações.

Atas de Reunião:

As reuniões realizadas, inclusive relacionadas ao PPP, incluindo participantes, discussões e decisões são documentadas em Ata.

Relatórios Periódicos:

No segundo semestre de 2024 serão elaborados relatórios periódicos sobre o andamento do PPP, destacando sucessos e áreas a melhorar.

Avaliações e Feedbacks:

As avaliações formais e informais, bem como feedbacks recebidos de todas as partes interessadas deverão ser registradas em relatório, ao longo do ano letivo.

Plano de Ação:

Será documentado o plano de ação com metas específicas, responsáveis e prazos.

Evidências Fotográficas e Audiovisuais:

O CEP-ESO mantém atualizado fotos e vídeos para capturar momentos importantes e demonstrar progresso em atividades práticas.

21. Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Conselho Nacional da Educação. Câmara Nacional de Educação Básica. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. *Catálogo Nacional de Cursos Técnicos* / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 4ª edição, 2020.

BRASIL. *Constituição Federal de 1988*. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm>. Acesso em: 08 ago. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia PRONATEC de Cursos FIC / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 4ª BRASIL. CNE. *Resolução CNE/CP nº 1/2021*. Diretrizes curriculares nacionais gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília: CNE, 2021.

BRASIL. *Lei nº 9.394*, de 20 de dezembro de 1996. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 Dez, 1996, Seção 1. p. 27833.

BRASIL. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/lei9394_ldbn1.pdf>. Acesso em: 12 de setembro de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. *Portaria nº 1.432* de 28 de dezembro de 2018. Estabelece os referenciais para elaboração dos itinerários formativos conforme preveem as Diretrizes Nacionais do Ensino Médio. DOU. 28/12/2018. Seção 1, página 94.

DISTRITO FEDERAL. *Portaria nº 127*, de 30 de março de 2017, Regulamenta, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - PRONATEC. Diário Oficial [do Distrito Federal], Brasília, DF, Nº 63, de 31 de março de 2017. Seção I, p.15 a 18.

DISTRITO FEDERAL. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. *Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal*, 2019.

DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Subsecretaria de Educação Básica. *Transição Escolar: trajetórias na educação básica no Distrito Federal* / Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, Subsecretaria de Educação Básica / Brasília, DF : Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, 2021.

DISTRITO FEDERAL. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. *Diretrizes de Avaliação Educacional*. Disponível em: <http://www.se.df.gov.br/sobre-a-secretaria/publicacoes-da-sedf/orientacoes-pedagogicas.htm>. Acesso em 22/02/2017.

DISTRITO FEDERAL. *Resolução nº 2/2020-CEDF*, de 24 de dezembro de 2020. Avaliação da aprendizagem. In: VEIGA, I.P.A (org.). *Repensando a Didática*. Campinas: Papirus, 3ª Ed. 2007. P. 131 a 143. SEEDF.

DISTRITO FEDERAL. *Currículo em Movimento da Educação Básica: Pressupostos Teóricos*. Brasília – DF, 2014.

DISTRITO FEDERAL. *Currículo em Movimento do Novo Ensino Médio*. Portaria nº 507, de 30 de dezembro de 2020, publicada no DODF de 04 de janeiro de 2021, tendo por base o Parecer nº 112/2020-SEDF, de 08 de dezembro de 2020.

DISTRITO FEDERAL. *Portaria nº 55/2022*. Dispõe sobre os critérios referentes à atuação dos servidores integrantes da Carreira Magistério Público do Distrito Federal nas atividades de docência e na orientação educacional. Brasília – DF, 2022.

DISTRITO FEDERAL. *Portaria nº 358/2022*. Regulamenta, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF, os procedimentos para apresentação de proposta de curso e proposta de adesão ao Plano de Curso Técnico de Nível Médio na Rede Pública de Ensino do Distrito Federal. Brasília – DF, 2022.

DISTRITO FEDERAL. *Portaria nº 359/2022*. Regulamenta, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF, orientações pedagógicas e procedimentos normativos para estruturação e oferta de cursos de Qualificação Profissional, nas modalidades presencial e a distância, e dá outras providências.

FERREIRA, M.C. C. FERREIRA, J. R. Sobre inclusão, políticas públicas e práticas pedagógicas. In: GÓES, M. C. R.; LAPLANE, A. L. F. (Org.). *Políticas e práticas de educação inclusiva*. 4. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2013.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: Saberes Necessários à Prática educativa*. 30ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção Leitura).

FREIRE, P. *Pedagogia da Autonomia*. Rio de Janeiro: Paz e Terra; Anca/MST, 1997

FRIGOTTO, G. *Formação profissional no segundo grau: em busca do horizonte da “educação” politécnica*. Rio de Janeiro: Politécnico de Saúde Joaquim Venâncio, 1988.

FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M. Educar o trabalhador cidadão produtivo ou o ser humano emancipado? *Trabalho, Educação e Saúde*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 45-60, mar. 2003.

GRINSPUN, Miriam P.S. Zippin. *Supervisão e Orientação Educacional: Perspectivas de Integração na Escola*. São Paulo. Editora Cortez, 2006.

HERNÁNDEZ, F. *Transgressão e mudança na educação: os projetos de trabalho*. Porto Alegre: Artmed, 1998.

KUENZER, Acácia Zeneida; ABREU, Claudia B. M.; GOMES, Cristiano. M. A. *A articulação entre conhecimento tácito e inovação tecnológica: a função mediadora da educação*. Revista Brasileira de Educação, São Paulo, v. 12, n. 36, p. 462-473, set./dez. 2007.

VIEIRA, Cláudia Lage, Fundadora e Diretora INE & IBE, ABREU, Jackson, fundador do INE, criada antes de 2017 com cursos EAD-INE - Instituto Nacional de Ensino institutoine.com.br

LARAIA, Roque De Barros. *Cultura um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 1986.

LIBÂNEO, José Carlos. *Organização e gestão da escola: teoria e prática*. Goiânia: Alternativa, 2001.

LUCKESI, C. C. *Avaliação da aprendizagem escolar*. 4. ed. São Paulo : Cortez, 1996.

NOGUERA-RAMÍREZ, C. E. *Pedagogia e governamentalidade* Belo Horizonte: Autêntica, 2011.

NÓVOA, Antônio. *Tempos da Escola no Espaço Portugal-Brasil-Moçambique: Dez Digressões Sobre um Programa de Investigação*. *Currículo sem Fronteiras*, v. 1, n. 2, p. 131-150, jul./dez. 2001.

PANTALEÃO, E. *Dilemas no cotidiano escolar: implicações nos processos de inclusão, formação continuada e constituição profissional*. In: JESUS, D. M.; SÁ, M, G. C. S. (Org.). *Políticas, práticas pedagógicas e formação: dispositivos para escolarização de alunos(as) com deficiência*. Vitória, ES:Edufes, 2010.

P.N.E Plano Nacional de Educação, em movimento - Coletânea de relatos e experiência e avaliação dos Planos de Educação. pne.mec.gov.br pne- Desenvolvimento: STIC - MEC

POPKEWITZ, T.S.; PITMAN, A. e BARRY, A. *El milenarismo en la reforma educativa de los años ochenta*. *Revista de Estudios del Currículum*, v. 1, n. 2, 1998.

SAVIANI, D. *Escola e Democracia*. Edição comemorativa. Campinas: Autores Associados, 2008.

SCHWAB, K. *A quarta revolução industrial* São Paulo: Edipro, 2016

STAINBACK, S.; STAINBACK, W. *Inclusão: um guia para educadores*. Porto Alegre: Artmed, 1999.

SPINK, Peter. O lugar do lugar na análise organizacional RAC - Revista de Administração Contemporânea, vol. 5, núm. Esp, 2001, pp. 11-34

22. APÊNDICE

APÊNDICE A - Plano de ação dos Programas e Projetos Institucionais desenvolvidos na unidade escolar

Título do Projeto “Produção Artesanal da Kombucha”

Objetivo:

Promoção da cultura do letramento científico.

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

Objetivo 4.

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta da UE:

Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024.

Meta do Plano Distrital de Educação

Meta 7:

Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o

Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Eixos Transversais do Currículo em Movimento

Educação para a sustentabilidade

Temas Contemporâneos transversais da BNCC: Ciência e Tecnologia

Justificativa:

- A Kombucha é uma bebida fermentada que tem ganhado popularidade devido aos seus potenciais benefícios à saúde. Explorar o processo de produção artesanal dessa bebida pode enriquecer o currículo da escola técnica, oferecendo aos alunos uma experiência prática relevante para o mercado;
- O projeto permitirá que os alunos apliquem conhecimentos teóricos em um contexto real, envolvendo aspectos como microbiologia, química e processos fermentativos. Além disso, a produção artesanal de Kombucha pode ser uma oportunidade para desenvolver habilidades em gestão de produção e controle de qualidade;
- A Kombucha é uma alternativa saudável às bebidas industrializadas, e a produção artesanal pode despertar o interesse dos alunos por alimentos funcionais e sustentáveis. Além disso, a experiência prática pode estimular a criatividade e a inovação nos cursos ofertados.

Objetivos de ensino/aprendizagem:

Proporcionar aos alunos conhecimentos práticos sobre o processo de produção de Kombucha, abordando microbiologia, química e fermentação.

Permitir que os alunos apliquem teoria na prática, desenvolvendo habilidades em gestão de produção, controle de qualidade e manipulação de ingredientes.

Conscientizar sobre alimentos funcionais e sustentáveis, considerando a Kombucha como uma alternativa saudável e sustentável.

Estimular a criatividade na gastronomia, explorando diferentes sabores, combinações e apresentações da Kombucha.

Principais ações

- Equipe Diretiva:

Envolver a comunidade escolar como um todo, organizar processos, articular equipes, tomar decisões administrativas e pedagógicas.

- Coordenadores Pedagógicos:

Formação continuada: Assessorar os professores em ações formativas centradas na proposta pedagógica da escola.

Articulação: Colaborar com a equipe gestora, reconhecendo estratégias para o exercício de suas atribuições.

Foco no Pedagógico: Garantir que questões administrativas também sejam vistas sob uma perspectiva pedagógica.

- Corpo Docente:

Planejamento e Avaliação: Elaborar planos de ensino, avaliar aprendizagem e promover práticas pedagógicas eficazes.

Formação Contínua: Participar de capacitações e atualizações para aprimorar o trabalho em sala de aula.

- Discentes:

Engajamento: Participar ativamente das atividades escolares, buscando aprendizado e colaboração.

Responsabilidade: Cumprir com as obrigações acadêmicas e respeitar colegas e professores.

E em conjunto, esses grupos contribuirão para um projeto mais eficiente e centrada no desenvolvimento dos alunos

Responsáveis

- Equipe diretiva, supervisores e coordenadores pedagógicos, professores regentes.

Avaliação

A verificação de aprendizagem será realizada por meio de análises físico-químicas e acompanhamento do processo fermentativo seguindo as seguintes abordagens:

Análises Físico-Químicas:

pH: Monitorar as mudanças no pH ao longo do processo. A acidificação é um indicativo da atividade fermentativa.

Acidez Total Titulável: Avaliar a quantidade de ácidos produzidos durante a fermentação.

Sólidos Solúveis Totais (Brix): Medir o teor de açúcares e outros sólidos presentes.

Teor Alcoólico: Verificar a formação de álcool durante a fermentação.

Acompanhamento do Processo:

Diariamente, será o desenvolvimento da Kombucha, avaliando aspectos como formação de ácidos, consumo de açúcares e produção de álcool.

Será necessário compreender o comportamento da bebida ao longo dos dias de fermentação.

A produção da Kombucha será ofertada para degustação gratuita no chamado “Circuito de Ciências” da SEEDF.

22.2. Plano de ação dos Programas e Projetos desenvolvidos na unidade escolar com parceiros;

Nome do Projeto: Agrofloresta e Alimentação Sustentável

Eixos Transversais do Currículo em Movimento: Educação para a sustentabilidade

Temas Contemporâneos transversais da BNCC: Ciência e Tecnologia

1. Justificativa:

- A escola de gastronomia busca fortalecer sua atuação por meio de parcerias estratégicas com a EMATER e o SEBRAE.
- Essas parcerias oferecem suporte para modernização, desenvolvimento de competências empreendedoras e valorização dos elementos culturais regionais .

2. Objetivos

- Modernizar a infraestrutura da escola
- Desenvolver competências empreendedoras nos alunos.
- Tornar-se referência na educação gastronômica.

2.1 Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

Objetivo 4.

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

3. Metas

- Incentivar, regularmente, durante as aulas práticas, a preparação dos alimentos considerando a sustentabilidade em sua elaboração, de maneira a promover uma cultura de consumo consciente e sustentável, contribuindo com a diminuição do desperdício e aproveitamento integral dos alimentos.

3.1 Meta do Plano Distrital de Educação

Meta 7:

Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

3. Estratégias e Ações:

- Estratégia 1: Capacitação de professores em práticas inovadoras de gestão escolar e pedagógica.
- Estratégia 2: Desenvolvimento de projetos de turismo gastronômico, valorizando elementos culturais regionais.
- Estratégia 3: Realização de eventos e estudos de caso com resultados do projeto.

4. Instrumentos de Avaliação:

- Avaliação de desempenho dos alunos em competências empreendedoras.
- Pesquisas de satisfação com a comunidade escolar.
- Indicadores de modernização da escola.

5. Avaliação Coletiva

- Reuniões periódicas com gestores, professores, EMATER e SEBRAE.
- Reflexão conjunta sobre os resultados e ajustes necessários.

6. Periodicidade

- Avaliação contínua ao longo do ano letivo.
- Revisão semestral para adaptações.

7. Responsabilidades

- Diretor da escola: Coordenação geral e aprovação das ações.
- Coordenador pedagógico: Acompanhamento e orientação dos professores.
- EMATER e SEBRAE: Parceiros na execução das estratégias.

8. Cronograma

1º Semestre

Capacitação de professores.

- Início dos projetos de turismo gastronômico.
- Avaliação de competências empreendedoras.
- Eventos e estudos de caso.

2º Semestre

- Modernização da escola.
- Reunião de avaliação coletiva.
- Revisão do plano para o próximo ano.

22.3. Plano de ação da Biblioteca Escolar de Gastronomia e Confeitaria

Nome do Projeto: Biblioteca CEP-ESO

Eixos Transversais do Currículo em Movimento: Educação para a sustentabilidade

Temas Contemporâneos transversais da BNCC: Ciência e Tecnologia

1. Justificativa:

- A biblioteca escolar é um espaço vital para o enriquecimento curricular, pesquisa e desenvolvimento de competências.
- Na área de gastronomia e confeitaria, a biblioteca pode oferecer recursos específicos, como livros de receitas, materiais sobre técnicas culinárias e inovações na área.

2. Objetivos:

- Melhorar o conhecimento dos recursos e potencialidades da biblioteca.
- Promover a autonomia dos alunos na consulta e pesquisa.
- Desenvolver habilidades de pesquisa em diferentes mídias.

2.1 Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

3. Metas

Facilitar a conexão com programas relacionados a Gastronomia e a Confeitaria - vide grupo Santander, Senac, Sebrae, Senai, UDF, e outros que promovam e incentivem os estudantes neste ano de 2024.

3.1 Meta do Plano Distrital de Educação

Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

4. Estratégias e Ações

Estratégia 1: Realizar formações para professores e alunos sobre o uso eficiente da biblioteca.

Estratégia 2: Criar um ambiente acolhedor com espaços para leitura e pesquisa.

Estratégia 3: Promover atividades de incentivo à leitura, como clubes de leitura e concursos.

5. Instrumentos de Avaliação

- Pesquisas de Satisfação: Coletar feedback dos usuários sobre os serviços e recursos da biblioteca.
- Registro de Frequência: Monitorar o uso da biblioteca ao longo do ano.

5. Avaliação Coletiva

- Reuniões periódicas com professores, alunos e equipe da biblioteca.
- Avaliar o alcance das metas e ajustar estratégias conforme necessário.

6. Periodicidade

- Avaliação contínua durante o ano letivo.
- Revisão semestral para adaptações.

7. Responsabilidades

- Equipe da Biblioteca: Gerir, organizar e dinamizar a biblioteca.
- Professores: Integrar atividades da biblioteca ao currículo.
- Alunos: Utilizar os recursos da biblioteca de forma autônoma.

8. Cronograma

1º semestre

- Formação para professores.
- Organização do espaço físico.
- Atividades de incentivo à leitura.
- Avaliação de satisfação dos usuários.

2º Semestre

- Desenvolvimento de habilidades de pesquisa.
- Monitoramento da frequência.
- Revisão do plano para o próximo ano.

22.4. Plano de ação do Conselho Escolar

Nome do Projeto: Plano de Ação para o Conselho Escolar (CEP-ESO)

Temas Transversais do Currículo em Movimento: Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos

Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC: Cidadania e Civismo

- Incentivar a participação ativa dos estudantes na comunidade escolar.
- O Conselho Escolar desempenha um papel crucial na gestão democrática da escola, promovendo a participação da comunidade e contribuindo para a qualidade do ensino.
- Na área de gastronomia e confeitaria, o Conselho pode fortalecer a relação entre escola e comunidade, zelando pelo cumprimento das diretrizes pedagógicas e pela eficiência administrativa.

1. Objetivos

- Implantar o Conselho Escolar na instituição.
- Fortalecer a relação escola-comunidade.
- Promover a gestão escolar democrática e participativa.

1.1 Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

2. Meta do Plano Distrital de Educação

Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

2.1 Meta da UE

- Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024;

3. Estratégias e Ações

- Estratégia 1: Sensibilizar a comunidade sobre a importância do Conselho e suas funções.
- Estratégia 2: Realizar reuniões ordinárias e extraordinárias para discussão de pautas e tomada de decisões.
- Estratégia 3: Interagir com outros órgãos de controle e participar de eventos relacionados à educação.

4. Instrumentos de Avaliação:

- Relatórios de Visitas: Avaliar as fragilidades da instituição em relação à estrutura, cardápio e manipuladores.
- Acompanhamento da Gestão: Analisar prestação de contas e relatórios emitidos pela escola.

5. Avaliação Coletiva

- Reuniões periódicas com conselheiros, gestores, professores e comunidade.
- Avaliar o cumprimento das metas e ajustar estratégias conforme necessário.

Periodicidade:

- Avaliação contínua durante o ano letivo.
- Revisão semestral para adaptações.

6. Responsabilidades

- Conselheiros: Participar ativamente das reuniões e representar a comunidade.
- Gestores: Colaborar com informações e implementação das decisões do Conselho.

7. Cronograma

1º Semestre

- Sensibilização da comunidade.
- Implantação do Conselho.
- Reuniões ordinárias.
- Acompanhamento da gestão.

2º Semestre

- Participação em eventos.
- Avaliação das metas.
- Revisão do plano para o próximo ano.

22.5. Plano de ação da Coordenação pedagógica

Nome: Plano de Ação da Coordenação Pedagógica do CEP-ESO

Eixos Transversais do Currículo em Movimento: Educação para a sustentabilidade

Temas Contemporâneos transversais da BNCC: Ciência e Tecnologia

A coordenação pedagógica desempenha um papel fundamental na gestão escolar e no desenvolvimento das práticas educacionais. O Plano de Ação da Coordenação Pedagógica visa aprimorar o ensino, promover a formação integral dos alunos e fortalecer a relação entre escola, comunidade e equipe docente. Abaixo, apresento um plano detalhado com metas, estratégias e responsabilidades:

1. Justificativa

- A coordenação pedagógica é responsável por articular as ações educacionais, promover a formação continuada dos professores e garantir a qualidade do ensino.
- Na área de gastronomia e confeitaria, essa coordenação deve considerar as especificidades do currículo, a integração com a comunidade e o desenvolvimento de competências técnicas e socioemocionais.

2. Objetivos

- Fortalecer a relação entre coordenação, professores e estudantes, promovendo um ambiente de aprendizagem colaborativo.
- Desenvolver práticas pedagógicas inovadoras que estimulem a criatividade e a autonomia dos estudantes.
- Integrar a gastronomia e a confeitaria com outras áreas do conhecimento, como ciências, cultura e empreendedorismo.

3. Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

4. Meta do Plano Distrital de Educação

Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

4.1 Metas da UE

Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024

5. Estratégias e Ações

- Estratégia 1: Realizar reuniões periódicas com os professores para planejamento, troca de experiências e alinhamento das práticas pedagógicas.
- Estratégia 2: Promover formações continuadas sobre metodologias ativas, avaliação formativa e inclusão.
- Estratégia 3: Estimular projetos interdisciplinares que envolvam a gastronomia e a confeitaria.

6. Instrumentos de Avaliação

- Observação de Aulas: Acompanhar as práticas pedagógicas em sala de aula.
- Feedback dos Estudantes: Coletar opiniões e sugestões dos estudantes.
- Indicadores de Desempenho: Avaliar o progresso acadêmico e socioemocional dos alunos.

7. Avaliação Coletiva

- Reuniões com professores, gestores e comunidade escolar para avaliar o cumprimento das metas e ajustar estratégias.
- Incentivar a participação ativa dos alunos nesse processo.

8. Periodicidade

- Avaliação contínua ao longo do ano letivo.
- Revisão semestral para adaptações.

9. Responsabilidades

- Coordenador Pedagógico: Liderar o plano, promover formações e acompanhar o desenvolvimento das práticas.
- Professores: Implementar as estratégias em sala de aula.
- Alunos: Participar ativamente das atividades propostas.

10. Cronograma semestral:

1º Semestre

- Reuniões de planejamento.
- Formações para professores.
- Observação de aulas.
- Desenvolvimento de projetos interdisciplinares.

11. Eixos Transversais

2º Semestre

- Avaliação formativa.
- Feedback dos estudantes
- do plano para o próximo ano.

22.6. Plano de ação para a Redução do abandono, evasão e reprovação

Nome: Plano de Ação para Redução do Abandono, Evasão e Reprovação do
CEP-ESO

1. Justificativa

A redução do abandono, evasão e reprovação é fundamental para garantir a formação integral dos estudantes. Abaixo, apresento um plano de ação detalhado com metas, estratégias e responsabilidades, considerando os eixos transversais do Currículo em Movimento da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF).

2. Objetivos

- Diminuir o número de estudantes que abandonam a escola antes de concluir o ano letivo.
- Garantir que todos os alunos frequentem regularmente as aulas.
- Implantar estratégias para evitar que qualquer aluno deixe a escola sem concluir os estudos.
- Promover a recuperação contínua das aprendizagens.

2.1 Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

3. Meta do Plano Distrital de Educação

Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

3.1 Metas da UE

Incentivar, regularmente, no decorrer de todas as aulas, preparação dos alimentos considerando a sustentabilidade em sua elaboração, de maneira a promover uma cultura de consumo consciente e sustentável, contribuindo com a diminuição do desperdício e aproveitamento integral dos alimentos;

3. Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF

Educação para a Diversidade

- Valorizar a diversidade cultural e étnico-racial na gastronomia e confeitaria.

Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos

- Incentivar a participação ativa dos estudantes na comunidade escolar.

Educação para a Sustentabilidade

- Abordar práticas sustentáveis na gastronomia e confeitaria.
- Conscientizar sobre o uso responsável dos recursos naturais.

Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC: Cidadania e Civismo

4. Justificativas

- Promoção da Permanência: A redução do abandono e evasão é essencial para garantir que todos os estudantes tenham acesso à educação.
- Qualificação Profissional: A reprovação consciente permite que os alunos se desenvolvam plenamente, adquirindo competências técnicas e socioemocionais.

5. Estratégias e Ações

- Monitoramento da Frequência
- Registrar a frequência dos alunos diariamente.
- Identificar casos de infrequência e atuar preventivamente.
- Apoio Pedagógico Individualizado.
- Oferecer reforço escolar para estudantes com dificuldades.
- Realizar diagnósticos de aprendizagem e planos de intervenção.
- Atividades Interdisciplinares.

- Integrar a gastronomia e a confeitaria com outras áreas do conhecimento
- Desenvolver projetos que estimulem a criatividade e a autonomia.

6. Instrumentos de Avaliação

- Relatórios de Frequência: Monitorar a presença dos alunos.
- Avaliação Formativa: Verificar o progresso acadêmico.
- Avaliação Coletiva
- Reuniões periódicas com professores, gestores e alunos.
- Avaliar o cumprimento das metas e ajustar estratégias.

7. Periodicidade

- Avaliação contínua durante o ano letivo.
- Revisão semestral para adaptações.

8. Responsabilidades

- Coordenador Pedagógico: Liderar o plano e acompanhar as ações.
- Professores: Implementar as estratégias em sala de aula.
- Alunos e Famílias: Compromisso com a frequência e o aprendizado.

9 Cronograma (Dois Semestres)

1º Semestre:

- Monitoramento da frequência.
- Intervenções pedagógicas.

2º Semestre:

- Avaliação formativa.
- Revisão do plano para o próximo ano.

22.7. Plano de ação para a Recomposição das aprendizagens

Plano de Ação para Recomposição das Aprendizagens do CEP-ESO

O Plano de Ação para Recomposição das Aprendizagens (PRA) visa mitigar as possíveis perdas de aprendizagem e recompor as habilidades necessárias para que os estudantes sigam suas jornadas acadêmicas sem lacunas de conhecimento. Considerando o contexto pandêmico dos anos de 2020 e 2021, que comprometeu significativamente o processo de ensino-aprendizagem, o PRA tem como objetivo reduzir a defasagem de ensino e de aprendizagem dos estudantes ao longo da escolarização. Abaixo, apresento um plano detalhado:

1. Meta

Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024

2. Meta do Plano Distrital de Educação

Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

3. Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

3.1 Objetivos

- Diminuir o número de estudantes que abandonam a escola antes de concluir o ano letivo.
- Garantir que todos os alunos frequentem regularmente as aulas.
- Implantar estratégias para evitar que qualquer aluno deixe a escola sem concluir os estudos.
- Promover a recuperação contínua das aprendizagens.

4. Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF

Educação para a Diversidade

- Valorizar a diversidade cultural e étnico-racial na gastronomia e confeitaria.
- Promover a inclusão de estudantes com deficiência.

Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos

- Desenvolver a consciência cidadã e o respeito aos direitos humanos.
- Incentivar a participação ativa dos estudantes na comunidade escolar.

Educação para a Sustentabilidade

- Abordar práticas sustentáveis na gastronomia e confeitaria.
- Conscientizar sobre o uso responsável dos recursos naturais.

5. Justificativas

- Promoção da Permanência: A redução do abandono e evasão é essencial para garantir que todos os estudantes tenham acesso à educação.
- Qualificação Profissional: A reprovação consciente permite que os alunos se desenvolvam plenamente, adquirindo competências técnicas e socioemocionais.

6. Estratégias e Ações

- Monitoramento da Frequência
- Registrar a frequência dos alunos diariamente.
- Identificar casos de infrequência e atuar preventivamente.
- Apoio Pedagógico Individualizado
- Oferecer reforço escolar para estudantes com dificuldades.
- Realizar diagnósticos de aprendizagem e planos de intervenção.
- Atividades Interdisciplinares
- Integrar a gastronomia e a confeitaria com outras disciplinas.
- Desenvolver projetos que estimulem a criatividade e a autonomia.

7. Instrumentos de Avaliação

- Relatórios de Frequência: Monitorar a presença dos alunos.
- Avaliação Formativa: Verificar o progresso acadêmico.
- Avaliação Coletiva: Reuniões periódicas com professores, gestores e alunos.
- Avaliar o cumprimento das metas e ajustar estratégias.

8. Periodicidade

- Avaliação contínua durante o ano letivo.
- Revisão semestral para adaptações.

9. Responsabilidades

Coordenador Pedagógico: Liderar o plano e acompanhar as ações.

Professores: Implementar as estratégias em sala de aula.

Alunos e Famílias: Compromisso com a frequência e o aprendizado.

10. Cronograma (Dois Semestres)

1º Semestre:

Monitoramento da frequência.

Intervenções pedagógicas.

2º Semestre:

Avaliação formativa.

Revisão do plano para o próximo ano.

22.8. Plano de ação para o Desenvolvimento da Cultura da paz

Nome do Projeto: Cultura de Paz no CEP-ESO

A promoção da cultura de paz é essencial para criar um ambiente escolar saudável, onde todos os membros da comunidade possam conviver de forma harmoniosa e respeitosa. Abaixo, apresento um plano detalhado com metas, estratégias e responsabilidades, considerando os eixos transversais do Currículo em Movimento da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF).

1. Objetivos

- Criar um ambiente escolar acolhedor e seguro, onde a diversidade seja valorizada e o diálogo prevaleça.
- Reduzir conflitos e práticas violentas entre estudantes e equipe escolar.
- Desenvolver Competências Socioemocionais:
- Capacitar os alunos para lidar com emoções, resolver conflitos e cultivar a empatia.
- Integrar a Gastronomia e Confeitaria à Cultura de Paz:
- Promover projetos interdisciplinares que abordam temas como alimentação saudável, sustentabilidade e respeito à diversidade.

1.1 Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

- Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

2. Meta do Plano Distrital de Educação

- Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

2.1 Meta da UE

- Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024

3. Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

- Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

4. Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF

Educação para a Diversidade:

- Valorizar a diversidade cultural na gastronomia e confeitaria.
- Incentivar o respeito às diferentes tradições alimentares e culturais.

Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos:

- Desenvolver a consciência cidadã e o respeito aos direitos humanos.

- Abordar temas como igualdade, justiça e não violência.

Educação para a Sustentabilidade:

- Conscientizar sobre o impacto das escolhas alimentares no meio ambiente.
- Promover práticas sustentáveis na cozinha e na confeitaria.

5. Justificativas

Ambiente Favorável à Aprendizagem: A cultura de paz contribui para um clima escolar positivo, estimulando o aprendizado.

Prevenção de Conflitos: A promoção da paz reduz a incidência de conflitos e melhora a convivência.

6. Estratégias e Ações

Formação de Mediadores:

- Capacitar alunos e professores para atuarem como mediadores em conflitos.
- Realizar rodas de diálogo e práticas de escuta ativa.

Atividades Artísticas e Culturais:

- Realizar eventos, como feiras gastronômicas, que promovam a diversidade e a paz.
- Incentivar a expressão criativa por meio da culinária e da confeitaria.

Campanhas Educativas:

- Desenvolver campanhas sobre respeito, tolerância e não violência.
- Utilizar murais, redes sociais e outros meios para disseminar mensagens de paz.

- Realizar eventos para homenagear os aniversariantes do semestre, considerando corpo docente, discente, equipe gestora, coordenação e demais servidores da escola.

7. Instrumentos de Avaliação

Observação do Clima Escolar: Avaliar o ambiente de convivência.

Feedback dos estudantes e Professores: Coletar opiniões sobre a cultura de paz na escola.

Avaliação Coletiva:

Reuniões periódicas com professores, gestores e alunos.

Avaliar o impacto das ações e ajustar estratégias.

8. Periodicidade

Avaliação contínua durante o ano letivo.

Revisão semestral para adaptações.

9. Responsabilidades

Coordenador Pedagógico: Liderar o plano e envolver toda a equipe escolar.

Alunos e Professores: Compromisso com a cultura de paz.

10. Cronograma (Dois Semestres):

1º Semestre:

Formação de mediadores.

Realização de atividades culturais.

2º Semestre:

Campanhas educativas.

Avaliação e planejamento para o próximo ano.

22.9. Plano de ação para a Qualificação da transição escolar

1. Nome do Projeto:

Plano de Ação para a Qualificação da Transição Escolar no CEP-ESO

2. Objetivos

- Reduzir o índice de evasão no primeiro ano do ensino médio.
- Preparar os alunos para as demandas acadêmicas e profissionais do ensino médio.
- Orientar os estudantes sobre as opções de cursos superiores relacionados à gastronomia e confeitaria.

2.1. Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

- Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

3. Meta do Plano Distrital de Educação

- Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

3.1 Meta

- Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024.

4. Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF

- Educação para a Diversidade:
- Valorizar a diversidade cultural e étnico-racial na gastronomia e confeitaria..
- Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos.

5. Justificativas

A transição escolar é um momento crítico na jornada educacional dos estudantes, e a escola desempenha um papel fundamental em prepará-los para os desafios do ensino médio profissionalizante e do ensino superior. O presente Plano de Ação visa facilitar essa transição, garantindo que os alunos estejam bem preparados e apoiados em cada etapa.

Preparação Adequada: A transição para o ensino médio e o ensino superior exige conhecimentos específicos e habilidades acadêmicas. A escola deve se esforçar para preparar os alunos de forma abrangente.

Redução da Evasão e Reprovação: Uma transição bem-sucedida contribui para a permanência dos estudantes na escola e para o sucesso acadêmico.

6. Estratégias e Ações

Orientação Vocacional:

- Realizar palestras e workshops sobre as opções de cursos profissionalizantes e superiores.
- Convidar profissionais da área para compartilhar suas experiências.

Desenvolvimento de Habilidades Acadêmicas:

- Oferecer oficinas de redação, pesquisa e apresentação.
- Incentivar a leitura e a produção textual.

Acompanhamento Individualizado:

- Designar mentores para orientar os alunos na transição.
- Monitorar o desempenho acadêmico e emocional dos estudantes.

7. Instrumentos de Avaliação

Feedback dos Alunos e Famílias: Coletar opiniões sobre o processo de transição.

Acompanhamento das Notas e Frequência: Avaliar o progresso acadêmico.

8. Avaliação Coletiva

Reuniões periódicas com professores, gestores e alunos.

Avaliar o impacto das ações e ajustar estratégias.

9. Periodicidade

Avaliação contínua durante o ano letivo.

Revisão semestral para adaptações.

10. Responsabilidades

Coordenador Pedagógico: Liderar o plano e envolver toda a equipe escolar.

Professores e Orientadores: Implementar as estratégias em sala de aula e nas atividades de orientação.

11.Cronograma (Dois Semestres)

1º Semestre:

Orientação vocacional.

Desenvolvimento de habilidades acadêmicas.

2º Semestre:

Acompanhamento individualizado.

Avaliação e planejamento para o próximo ano.

22.10. Plano de ação para a Implementação do PPP

Nome: Plano de Ação para Implementação do PPP do CEP-ESO

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU)

- Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta do Plano Distrital de Educação

- Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF

- Educação para a Diversidade:
- Valorizar a diversidade cultural na gastronomia e confeitaria.
- Incentivar o respeito às diferentes tradições alimentares e culturais.
- Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos:
- Desenvolver a consciência cidadã e o respeito aos direitos humanos.
- Abordar temas como igualdade, justiça e não violência.
- Educação para a Sustentabilidade:

Diagnóstico da Situação Atual

- Realizar uma análise detalhada da escola, identificando pontos fortes, fracos e oportunidades de melhoria .
- Envolver gestores, professores e demais profissionais na coleta de informações.

Definição de Metas e Objetivos

- Estabelecer metas claras e específicas para o PPP, considerando aspectos pedagógicos, administrativos e financeiros.
- Garantir que as metas sejam alinhadas com a missão e visão da escola.

Meta

- Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024.

Objetivos

- Conscientizar sobre o impacto das escolhas alimentares no meio ambiente.
- Promover práticas sustentáveis na cozinha e na confeitaria.

Estratégias e Ações

- Elaborar estratégias para atingir as metas propostas.
- Exemplos de ações:
 - Capacitação de professores em metodologias ativas.
 - Melhoria da infraestrutura das cozinhas e laboratórios.
 - Promoção de eventos gastronômicos.

Instrumentos de Avaliação

- Utilizar instrumentos como:
 - Provas e avaliações de desempenho dos alunos.
 - Pesquisas de satisfação com pais, alunos e funcionários.
 - Indicadores de evasão e permanência.

Avaliação Coletiva

- Realizar reuniões periódicas com:
 - Gestores.
 - Coordenadores pedagógicos.
 - Professores.
 - Representantes dos alunos e pais.

Periodicidade

- Avaliação contínua ao longo do ano letivo.
- Revisão semestral para ajustes necessários.

Responsabilidades

- Diretor: Coordenação geral e aprovação das ações.
- Coordenador Pedagógico: Acompanhamento e orientação dos professores.
- Professores: Implementação das estratégias.
- Equipe Administrativa: Registro e organização dos dados.

Cronograma

1º Semestre

- Diagnóstico inicial.
- Definição de metas.
- Planejamento das ações.
- Início das ações.
- Primeira avaliação coletiva.

2º Semestre

- Ajustes nas estratégias.
- Monitoramento contínuo.
- Avaliação final.
- Revisão do PPP para o próximo ano.

Gestão Pedagógica

Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF: Educação para a Diversidade; Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos; Educação para a Sustentabilidade; Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC : Ciência e Tecnologia

Meta: Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024.

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU) : Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta do Plano Distrital de Educação : Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Objetivos	Ações	Responsáveis	Cronograma	Avaliação
Ofertar curso de qualificação profissional Cerimonialista e Masseiro	Elaboração de Edital de Processo Seletivo	Equipe gestora	2º semestre/2024	Em andamento
Elaborar a Proposta Pedagógica	Elaboração do PPP	Equipe gestora	Início em abril de 2024	Conclusão da elaboração do PPP em junho/2024
Ofertar Curso de Qualificação Profissional de Cerimonialista	Oferta de vagas por meio edital de processo seletivo	Equipe gestora	2º semestre	Oferta de 30 vagas para o 2º semestre

Gestão de Resultados Educacionais

Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF: Educação para a Diversidade; Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos; Educação para a Sustentabilidade; Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC : Ciência e Tecnologia

Meta: Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU) : Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta do Plano Distrital de Educação : Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Objetivos	Ações	Responsáveis	Cronograma	Avaliação
Promover Avaliação do processo ensino-aprendizagem (AEA)	<p>Sensibilização no sentido de compreensão do processo avaliativo.</p> <p>Elaboração de formulários / Encaminhamento dos formulários/ Tabulação dos resultados e reflexão com os estudantes sobre os dados coletados.</p> <p>Apontamento dos aspectos positivos e das fragilidades elencadas.</p>	Equipe gestora	Ao final do 1º e 2º Semestres	Participação efetiva de 100% dos estudantes.
Promover Avaliação Institucional	<p>Elaboração de formulários/ Encaminhamento dos formulários/ Tabulação dos resultados e reflexão com os integrantes da comunidade.</p> <p>Apontamento dos aspectos positivos e das fragilidades elencadas.</p>	Equipe Gestora	Ao final do 1º e 2º semestre s	Foi oportunizado para 100% da comunidade escolar

Gestão Participativa

Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF: Educação para a Diversidade; Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos; Educação para a Sustentabilidade; Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC : Cidadania e Civismo

Meta: Facilitar a conexão com programas relacionados a Gastronomia e a Confeitaria que promovam e incentivem os estudantes neste ano de 2024; Estimular a participação de toda a comunidade escolar em 2024.

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU) : Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta do Plano Distrital de Educação : Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Objetivos	Ações	Responsáveis	Cronograma	Avaliação
Estabelecer comunicação com a comunidade escolar	Criação de página institucional, uso de mídias sociais, divulgação de e-mails de contato	Equipe gestora	No decorrer do ano letivo de 2024	Ações diárias e semanais, em andamento.
Promover a integração escola - comunidade	Promoção de reunião de pais, semestralmente Promoção de atividades pedagógicas coletivas com apresentação dos estudantes	Equipe gestora	No decorrer do ano letivo de 2024	Em planejamento
Favorecer a Gestão Democrática por meio da efetiva participação do Conselho Escolar	Promover reuniões com o Conselho Escolar para incentivar a manifestação de ideias e a geração de novas propostas	Equipe gestora Conselho escolar Comunidade	Segundo semestre	Em planejamento
Promover parcerias com Instituições de ensino e pesquisa	Divulgar e promover projetos e ações por meio das redes sociais, demais meios institucionais, bem como por meio de visitas técnicas	Equipe gestora	No decorrer do ano letivo de 2024	Em planejamento

Gestão de Pessoas

Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF: Educação para a Diversidade; Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos; Educação para a Sustentabilidade; Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC : Cidadania e Civismo

Metas: Estimular a participação de toda a comunidade escolar em 2024.

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU) : Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta do Plano Distrital de Educação : Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Objetivos	Ações	Responsáveis	Cronograma	Avaliação
Promover a formação continuada de professores dos eixos estruturantes do NEM para integração no IFTP	Estabelecer parcerias com instituições privadas e/ou públicas	Equipe gestora	durante o ano letivo	A avaliação será feita dentro de um processo contínuo que deverá ser adaptado às necessidades específicas dos professores, estudantes e da instituição.

Gestão Financeira

Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF: Educação para a Diversidade; Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos; Educação para a Sustentabilidade; Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC : Cidadania e Civismo

Meta: Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU) : Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta do Plano Distrital de Educação : Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Objetivos	Ações	Responsáveis	Cronograma	Avaliação
Gerenciar os recursos do PDAF	Utilização dos recursos, conforme legislação vigente	Conselho escolar	Segundo semestre	Em andamento

Gestão Administrativa

Eixos Transversais do Currículo em Movimento da SEEDF: Educação para a Diversidade; Cidadania e Educação em e para os Direitos Humanos; Educação para a Sustentabilidade; Temas Transversais Contemporâneos Transversais da BNCC : Cidadania e Civismo; Ciências e Tecnologia

Meta: Apoiar trajetórias formativas que tenham relevância para os jovens e, que favoreçam sua inserção no mundo do trabalho, assim que finalizarem o curso técnico profissional em gastronomia ou em confeitaria, em 2024

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ONU) : Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos.

Meta do Plano Distrital de Educação : Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir as médias do IDEB para o Distrito Federal, em todos os anos de vigência deste Plano, dando uniformidade aos processos de avaliação das escolas.

Objetivos	Ações	Responsáveis	Cronograma	Avaliação
Gerenciar os recursos do PDAF	Utilização dos recursos, conforme legislação vigente	Conselho escolar	Segundo semestre	Em andamento

Adquirir insumos para os cursos de Gastronomia e Confeitaria	Acompanhamento de processo SEI e reunião com setores competentes.	Equipe gestora	Ano letivo 2024	Ação realizada semanalmente.
Adquirir equipamentos e utensílios para os cursos de Gastronomia e Confeitaria	Reunião com setores responsáveis Orientações para Termos de Referência.	Equipe gestora	Ano letivo 2024	Objetivo alcançado parcialmente. Em processo de aquisição.
Compor O Conselho Escolar	Após as eleições para composição de equipe gestora, compor o conselho	Equipe gestora	Segundo semestre	Em andamento
Compor a Equipe gestora da unidade	Abertura de Processo SEI	Equipe gestora	1º semestre 2024	Nomeação de servidor para o cargo de Supervisor Administrativo
Compor o corpo docente da SEEDF	Acompanhamento do processo de nomeação de professores que realizaram concurso público; Abertura de carência para compor o quadro de professores dos cursos para os cursos de confeitaria e gastronomia	Equipe gestora	primeiro semestre 2024	Em andamento

