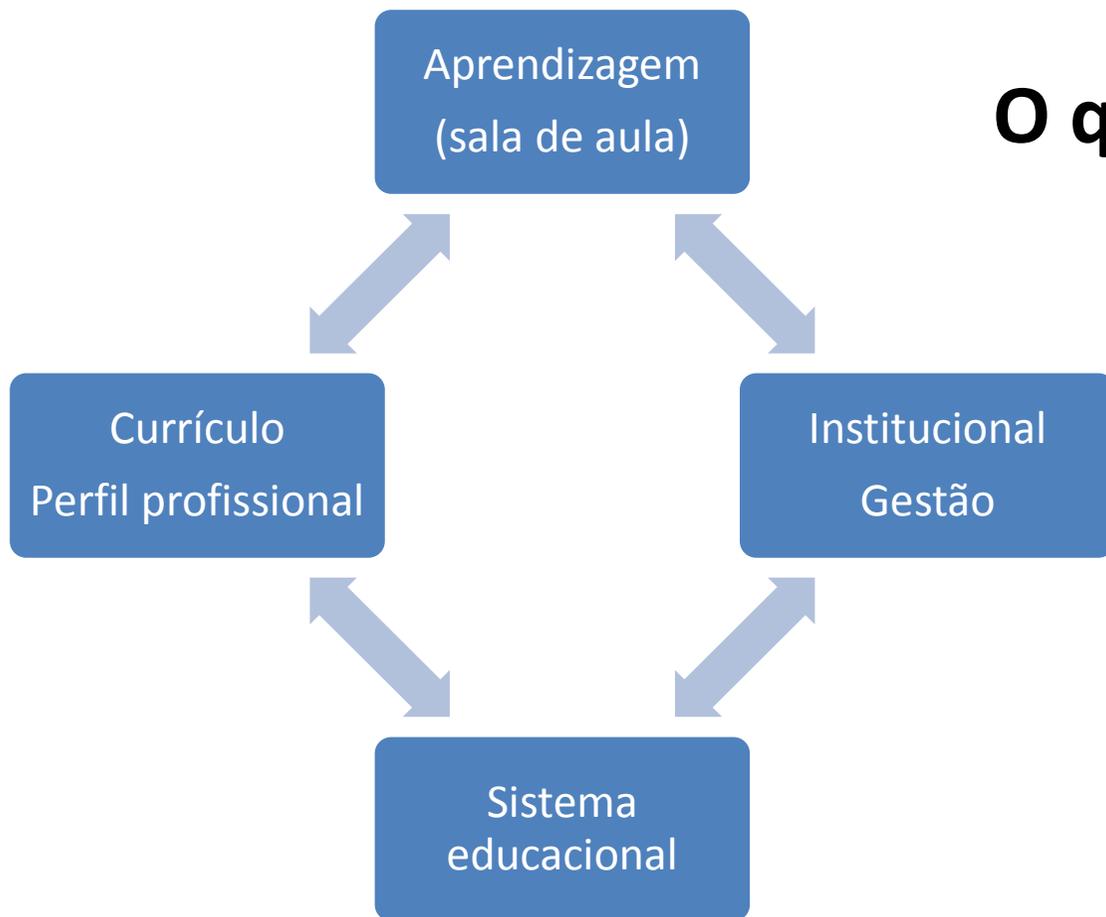


# Sistema de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica

A qualidade dos cursos SENAI se comprova assim.



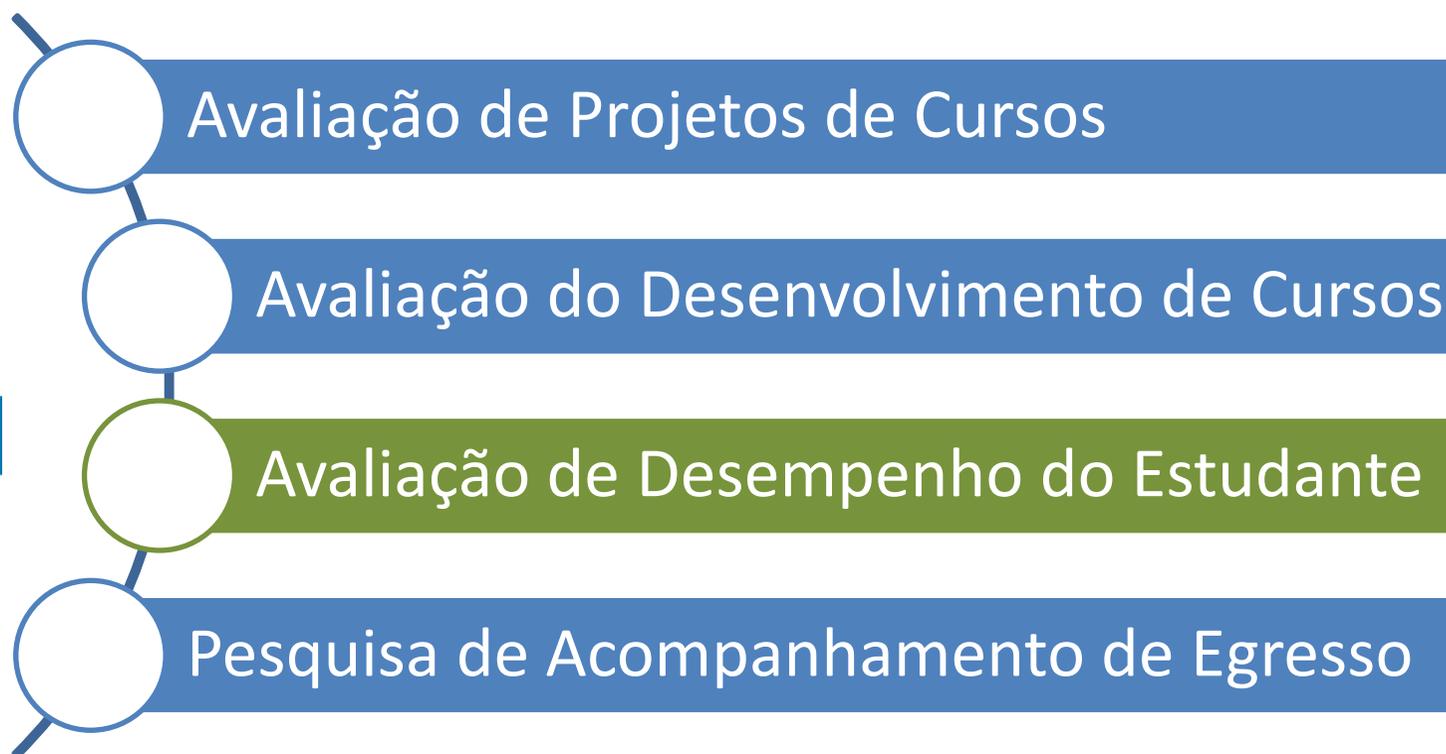
## O que o SAEP avalia?



**Avaliar apenas uma dessas dimensões é tomar a realidade de forma parcial**



## DIMENSÕES DO SAEP



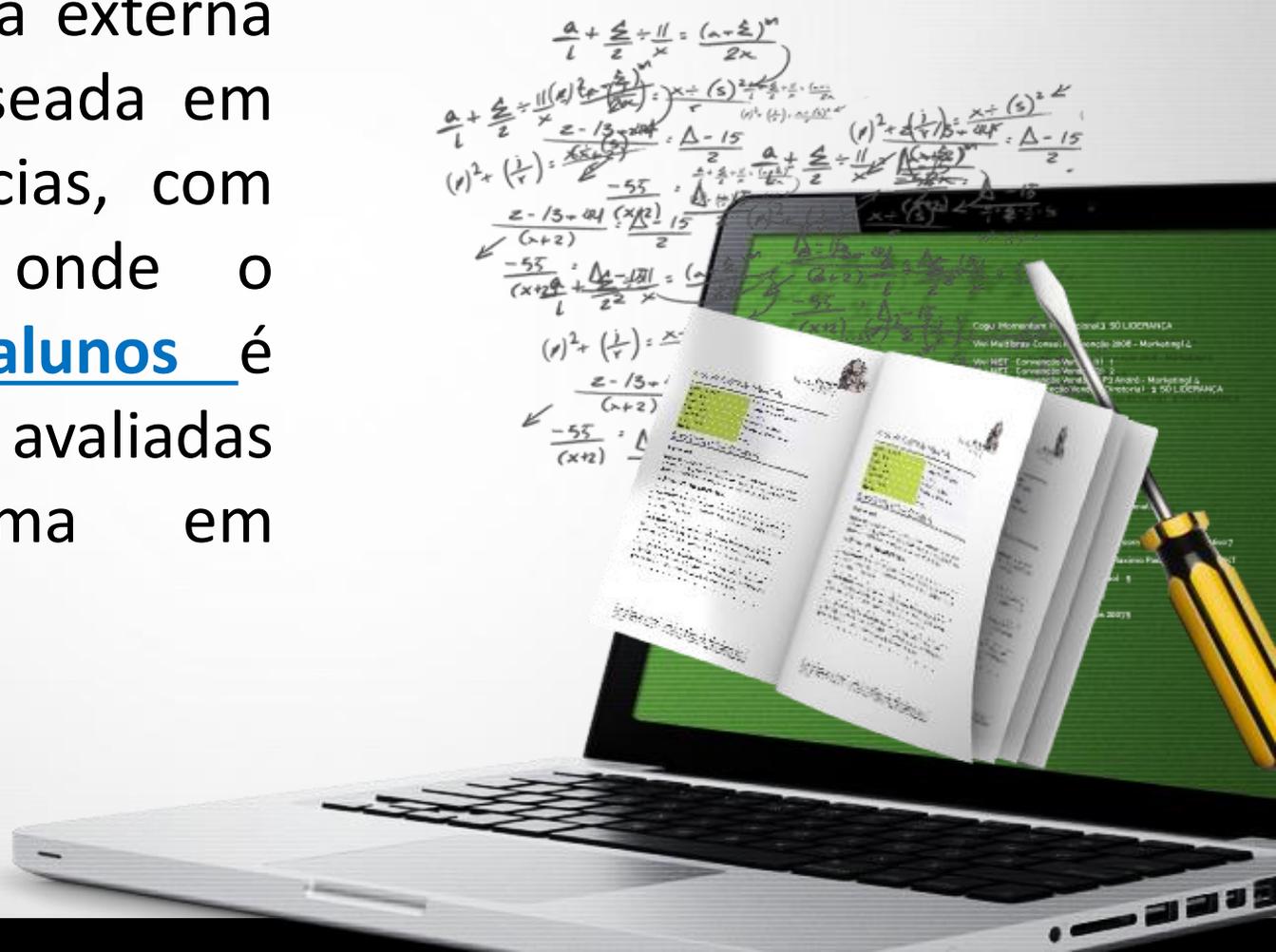
## O SAEP PROPÕE...

- Produzir diagnóstico do perfil de saída do aluno
- Construir indicadores da qualidade da formação profissional do SENAI
- Contribuir para mudanças no processo de ensino e aprendizagem e de gestão
- Melhorar a prática docente
- Contribuir para maior visibilidade das ações educacionais
- Promover a cultura da avaliação e criar uma rede de boas práticas
- Avaliar a adequação dos programas frente às expectativas empresariais e às exigências do mundo do trabalho
- Promover a transparência da instituição perante à indústria, sociedade e governo

# DIMENSÃO: AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ESTUDANTE

## AVALIAÇÃO EXTERNA DE LARGA ESCALA

Avaliação de natureza externa em larga escala, baseada em matrizes de referências, com uso de critérios onde o desempenho dos alunos é uma das dimensões avaliadas que se transforma em indicador.

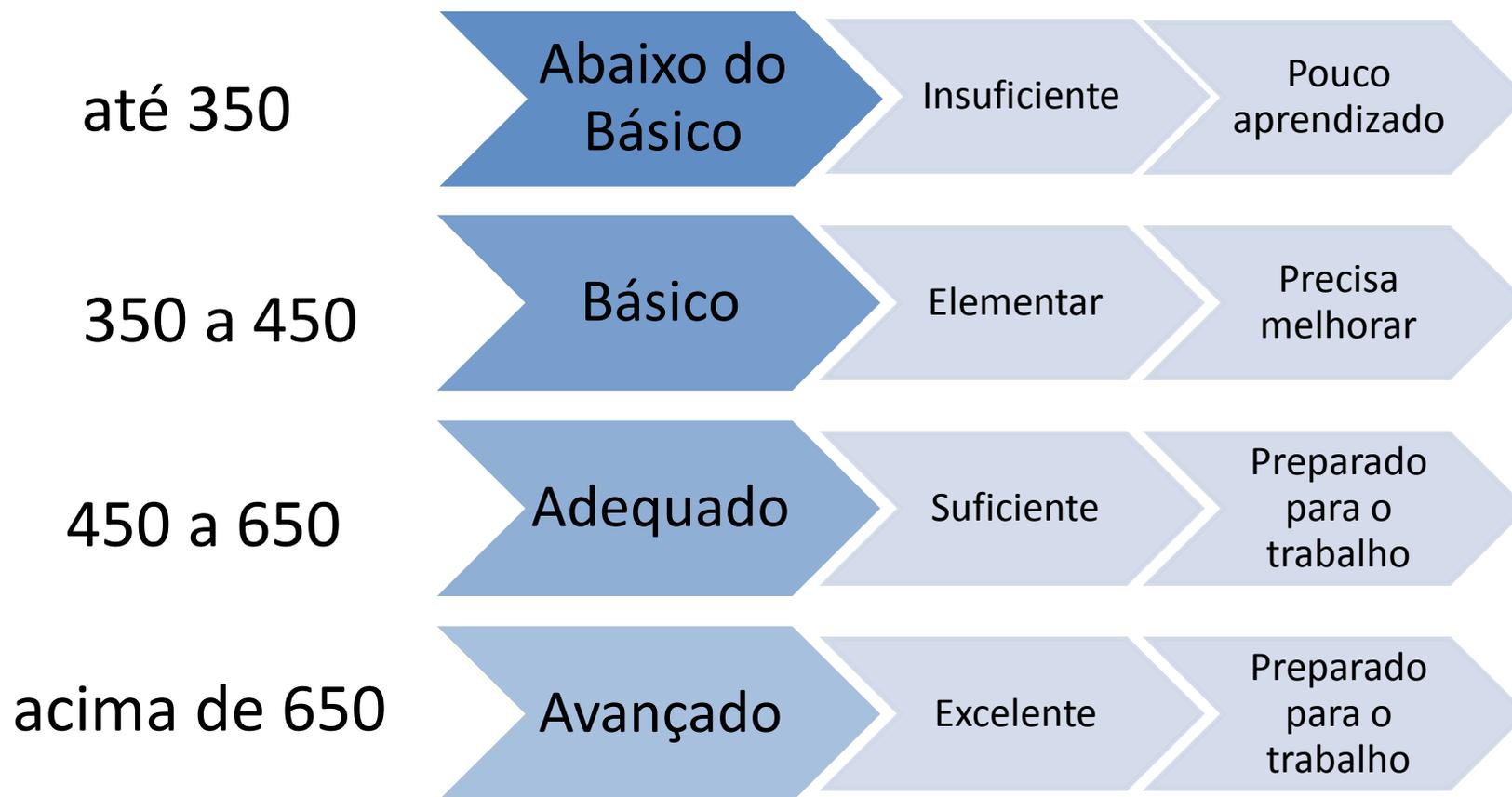


## Metodologia

- **Construção dos testes e análise de resultados** baseada na Teoria de Resposta ao Item (TRI), abrindo a possibilidade de comparabilidade dos resultados das avaliações ao longo do tempo.
- **Público:** formado por estudantes que já concluíram no mínimo 80% da CH dos cursos técnicos.
- **Instrumentos:**
  - Testes *online* para alunos concluintes
  - Questionários *online* para alunos, docentes e gestores
- **Aplicação *online* no horário escolar**

COMPETÊNCIA GERAL		CAPACIDADES										
		BÁSICAS		TÉCNICAS							GESTÃO	
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11
<p>Coordenar o desenvolvimento dos processos produtivos de alimentos seguros, avaliar a qualidade das matérias-primas, dos insumos e dos produtos alimentícios e implementar sistemas de gestão de acordo com normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene, de segurança no trabalho e de qualidade.</p>		Identificar as características de alimentos.	Conhecer a importância da segurança, da qualidade e da conservação dos alimentos.	Planejar o processo de forma organizada, identificando suas características e a disponibilidade de recursos.	Avaliar matérias-primas, insumos, equipamentos e instrumentos para os diversos segmentos de alimentos.	Processar adequadamente os alimentos.	Aplicar técnicas de higienização adequadas a cada processo, avaliando sua eficácia.	Controlar as variáveis e os parâmetros de processo.	Corrigir desvios de processo.	Utilizar técnicas de amostragem e de execução de análises laboratoriais.	Implementar as ferramentas de qualidade e segurança de alimentos.	Formar o pessoal com qualidade ambiental.
UNIDADES DE COMPETÊNCIAS	ELEMENTOS DE COMPETÊNCIAS	conhecimento					habilidade				atitude	
UNIDADE DE COMPETÊNCIA 01: Coordenar o processamento de alimentos de acordo com normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene, de segurança no trabalho e de qualidade.	1.1 Planejar o processo de produção.		3, 5, 8, 9, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 25	2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 24	3, 4, 5, 8, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26						5	
	1.2 Controlar o processo de produção de alimentos.	2, 4	2, 3, 4, 6, 20, 26		2, 4, 5, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 26	4, 5, 6, 8, 9, 12, 13, 22, 23, 26	3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 26				5, 23	

## Níveis de Desempenho como expressão dos Resultados

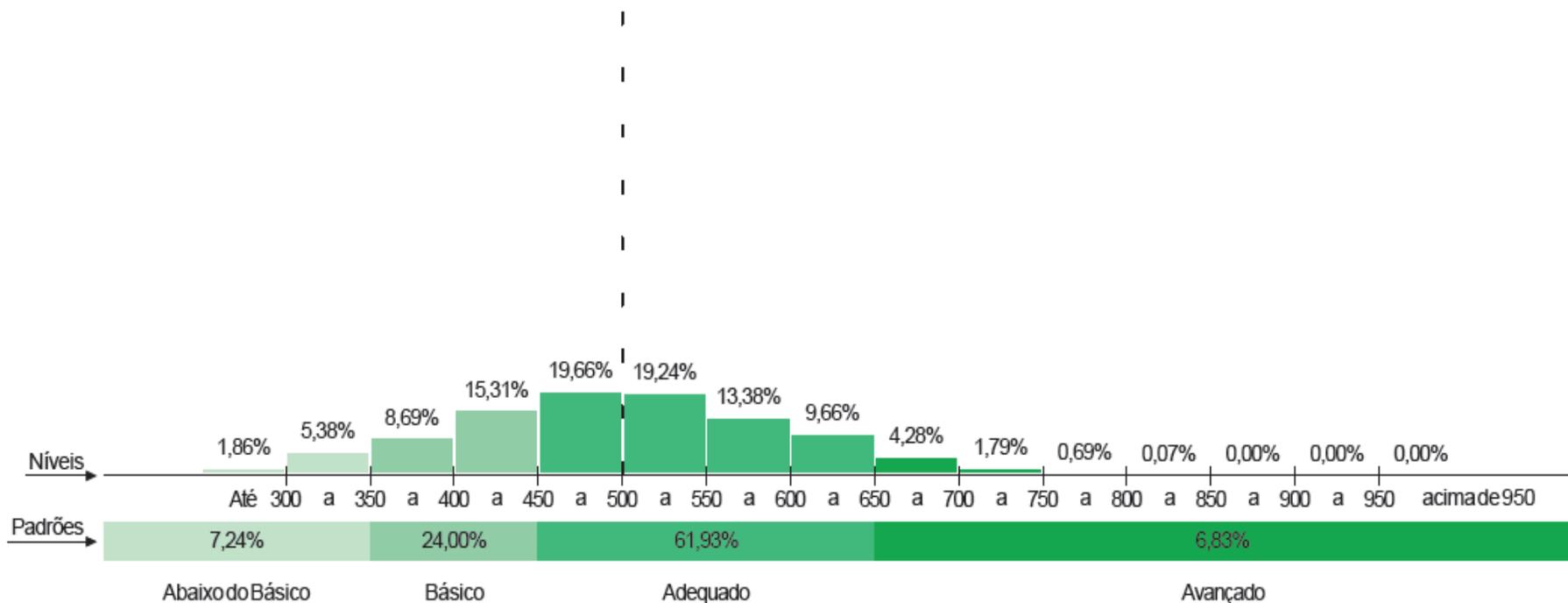


## ESCALA DE PROFICIÊNCIA



Senai

Média do Projeto: 500,0

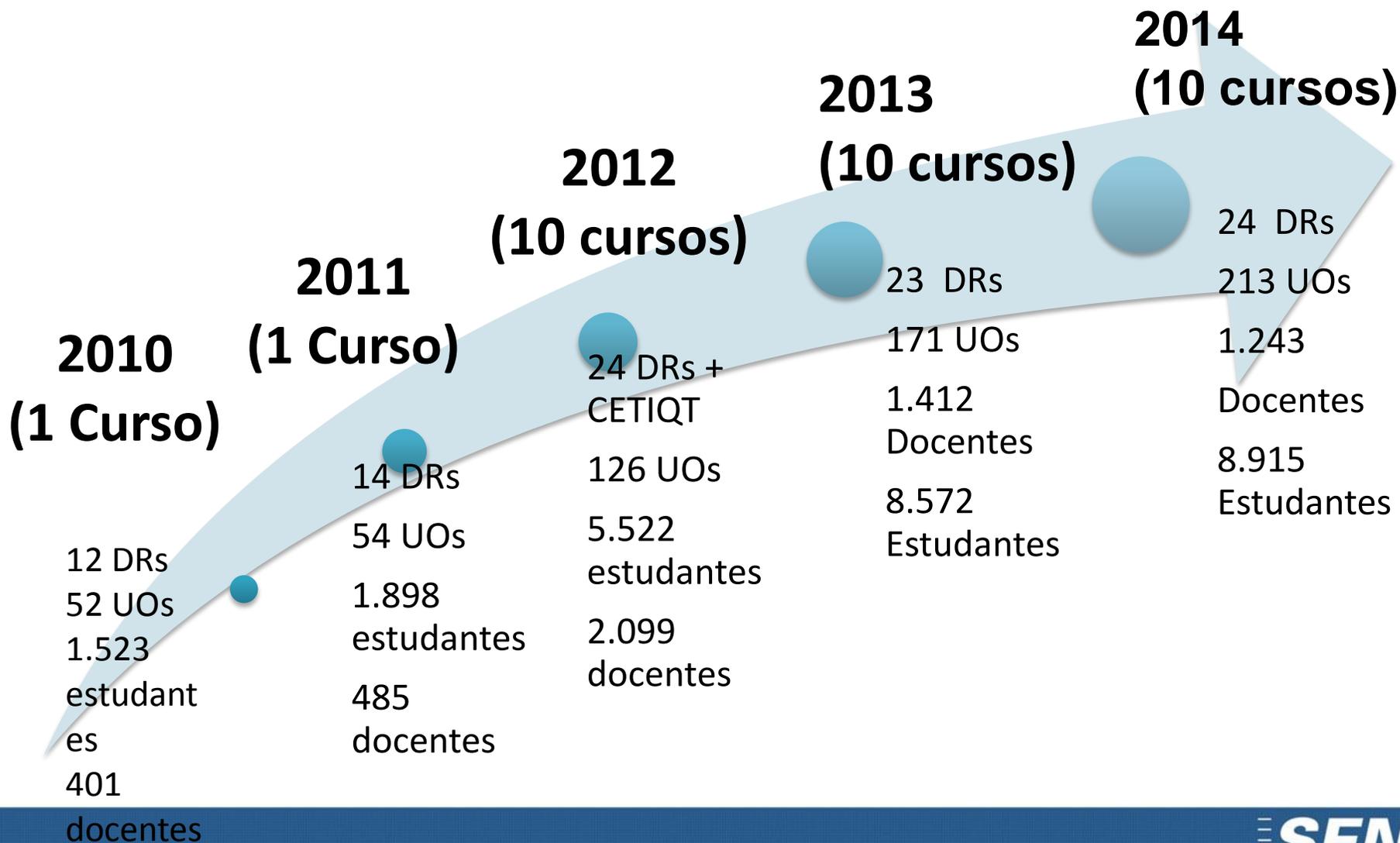


## Avaliar implica conhecer as especificidades

- Quais as condições de vida dos alunos? São trabalhadores?
- O que cada DR ou Unidade Escolar oferece aos alunos do curso?
- Quem tem acesso? Como ocorre o acesso aos cursos de EPT?
- Como se dá a progressão dos alunos?
- Como ocorre a formação dos docentes?
- Quais as condições físicas, de equipamentos, laboratórios e recursos didáticos disponíveis?
- Como é realizado o planejamento de ensino?
- Que metodologias são utilizadas? Que projetos desenvolvidos?
- Como atua a gestão escolar?
- Qual a relação da Escola com as empresas do setor das áreas ofertantes?



## 5 EDIÇÕES CONCLUÍDAS - 2010 A 2014



## 30 Cursos Técnicos a serem avaliados em 2015

Administração  
Alimentos  
Automação  
Calçados  
Celulose e Papel  
Comunicação Visual  
Design de Móveis  
Edificações  
Eletroeletrônica  
Eletromecânica

Eletrônica  
Eletrotécnica  
Fabricação Mecânica  
Informática  
Logística  
Manutenção  
Automotiva  
Mecânica  
Mecatrônica  
Meio Ambiente  
Metalurgia

Mineração  
Petróleo e Gás  
Produção de Moda  
Química  
Redes de  
Computadores  
Refrigeração e  
Climatização  
Segurança do Trabalho  
Telecomunicações  
Têxtil  
Vestuário

Açúcar e Alcool,  
Biotecnologia,  
Construção Naval,  
Informática para  
Internet, Manutenção  
e Suporte de  
Informática,  
Mecânica de  
Precisão,  
Modelagem do  
Vestuário,  
Panificação, Plástico  
Pré-Impressão Gráfica

**Participarão aproximadamente 60 mil alunos**

**Chegou a hora de**  
**VOCÊ MOSTRAR O QUE APRENDEU**

**Participe!**  
 Avaliação de Desempenho de Estudantes do SENAI

**De 16 a 26 de Junho**

**SAEP 2015**

**30**  
**CURSOS**  
**avaliados**

**Técnico em:**

- Administração
- Alimentar
- Automação
- Cozinha
- Costura e Papel
- Comunicação Visual
- Design de Móveis
- Educação
- Electroeletrónica
- Electromecânica
- Electrónica
- Electrónica
- Fabricação Mecânica
- Informática
- Logística
- Manutenção Automotiva
- Mecânica
- Mecânica
- Metalurgia
- Moldagem
- Montagem e Corte
- Produção de Massas
- Química
- Redes de Computadores
- Refrigeração e Climatização
- Segurança do Trabalho
- Telecomunicações
- Textil
- Vestuário

**Para mais informações entre em contacto com o coordenador do seu curso.**

**SENAI** **cespe** **Cobraspe**

**Chegou a hora de**  
**VOCÊ MOSTRAR O QUE APRENDEU**

**Participe!**  
 Avaliação de Desempenho de Estudantes do SENAI

**De 11 a 17 de Junho**

**SAEP 2015**

**30**  
**CURSOS**  
**avaliados**

**Técnico em:**

- Administração
- Alimentar
- Automação
- Cozinha
- Costura e Papel
- Comunicação Visual
- Design de Móveis
- Educação
- Electroeletrónica
- Electromecânica
- Electrónica
- Electrónica
- Fabricação Mecânica
- Informática
- Logística
- Manutenção Automotiva
- Mecânica
- Mecânica
- Metal Ambiente
- Metalurgia
- Moldagem
- Montagem e Corte
- Produção de Massas
- Química
- Redes de Computadores
- Refrigeração e Climatização
- Segurança do Trabalho
- Telecomunicações
- Textil
- Vestuário

**Para mais informações entre em contacto com o coordenador do seu curso.**

**SENAI** **cespe** **Cobraspe**

## DESAFIOS

- *Termômetro não cura febre*
- Traduzir os resultados na linguagem dos diferentes níveis de decisores
- Comunicar bem os resultados: deve chegar à sala de aula
- Uso dos resultados: avaliação que não leva a ações é vista como “burocracia” dispendiosa e inútil (ilegitimização)

## DESAFIOS

**Criar canais de comunicação entre as 4 dimensões que compõem o SAEP: avaliação externa; avaliação da aprendizagem (processo formativo); avaliação institucional e egressos.**



Quais serão esses canais e que “atores” devem ser envolvidos?

## PORTANTO, O ESFORÇO É...

- Compreender as diferenças entre as escolas.
- Investir em mais recursos (materiais e humanos).
- Assegurar que os resultados influenciarão, no mínimo, a prática do docente.
- Traduzir as informações em políticas, ações, projetos e incentivos.
- Implementar revisões na gestão, processos, rotinas, etc.
- Definir padrões de qualidade e metas de desempenho para os cursos.

# **SENAI – DEPARTAMENTO NACIONAL**

## **Unidade de Educação Profissional e Tecnológica**

**Glecivan B. Rodrigues**

**Gestora do Sistema de Avaliação da Educação Profissional**

**[grodrigues@cni.org.br](mailto:grodrigues@cni.org.br)**

**61 – 3317-9703 | 61- 9119-8707**