

**ESCOLA SECUNDÁRIA MARTINS SARMENTO**  
**CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO**  
**Critérios de Avaliação do projeto da Prova de Aptidão Profissional**

Domínios	Processo de Avaliação	Parâmetros de avaliação	Pontuação	Descritores de avaliação	Níveis de desempenho	
<b>Domínio A</b> <b>Saber/saber fazer</b>	<b>1</b>	<b>Avaliação Intermédia</b> <b>Execução – Percurso educativo do aluno</b>	Apreciação da proposta inicial	40	- Contextualização do projeto no âmbito do curso frequentado ou da formação em contexto de trabalho - Formulação dos objetivos. - Definição do produto final - Pertinência/exequibilidade do trabalho - Calendarização	- Cada um dos descritores da avaliação intermédia deve ser classificado de 0 a 8 pontos, de acordo com o grau de apresentação/evidência demonstrados: 0 – Não apresenta/não evidencia 2 – Insuficiente 4 – Suficiente 5 – Bom 7 – Muito bom 8 – Excelente  <i>Nota:</i> Podem ser utilizados valores intermédios desde que correspondam a números inteiros
			Organização e funcionamento e domínio de conhecimentos profissionais	24	- Rigor científico - Seleção, articulação e integração dos conhecimentos provenientes de diversas fontes. - Transformação e interpretação dos dados/resultados obtidos	
Apreciação genérica/sentido crítico			24	- Referência à eventual necessidade de reformulação do projeto inicial e respetiva fundamentação, às dificuldades e obstáculos encontrados e formas de superação - Apreciação global e genérica dos resultados obtidos - Capacidade de autocritica		
Atitudes e hábitos de trabalho (assiduidade, pontualidade, organização)			24	- Organização e método - Assiduidade e Pontualidade - Adaptação a novas situações		
Empenho			8	- Concentração e atenção revelada no trabalho		
Relações interpessoais			16	- Recetividade face às orientações recebidas - Interação adequada com os diferentes interlocutores envolvidos		
Responsabilidade / Autonomia			24	- Cumprimento dos prazos - Aplicação dos modelos de estrutura /organização do trabalho previamente definidos - Resolução de problemas		
Atividade prática *a)			40	- Empenho do aluno - Metodologia de preparação - Ligação ao tema da PAP e às componentes práticas abordadas no curso - Versatilidade e originalidade da apresentação do trabalho prático - Grau de envolvimento e interesse despertado na comunidade escolar		
<b>Domínio B</b> <b>Saber Ser</b>	<b>2</b>	<b>Relatório</b> a) A fundamentação da escolha do projeto; b) Os documentos ilustrativos da	Fundamentação da escolha do projeto	30	- Contextualização do projeto no âmbito do curso frequentado ou da formação em contexto de trabalho. - Formulação dos objetivos. - Definição do produto final.	- Cada um dos descritores deve ser classificado de 0 a 10 pontos, de acordo com o grau de apresentação/evidência demonstrados:
			Correção da linguagem escrita	20	- Ortografia e sintaxe. - Uniformidade na linguagem utilizada ao longo do documento.	
			Transdisciplinaridade	10	- Articulação de elementos de diferentes ramos do conhecimento	
<b>Domínio C</b> <b>Metodologia do trabalho</b>						

	concretização do projeto;  c) A análise crítica global da execução do projeto, considerando as principais dificuldades e obstáculos encontrados e as formas de os superar;	Expressão de conhecimentos	30	- Rigor científico - Seleção, articulação, integração dos conhecimentos provenientes de diversas fontes e referência bibliográfica. - Transformação e interpretação dos dados/resultados obtidos	0 – Não apresenta/não evidencia 3 – Insuficiente 6 – Suficiente 7 – Bom 8 – Muito bom 10 – Excelente  Nota: Podem ser utilizados valores intermédios desde que correspondam a números inteiros
		Validade e qualidade do projeto	40	-Pertinência/exequibilidade do trabalho. - Mobilização de conhecimentos e competências para a resolução de um problema profissional/ relacionado com o perfil de saída. - Articulação entre a teoria e a prática. - Repercussões no desempenho profissional.	
		Conclusões e apreciação crítica	40	- Síntese das principais ideias do trabalho -Apreciação global e genérica dos resultados obtidos -Apreciação do produto final obtido face à planificação efetuada. -Referência à eventual necessidade de reformulação do projeto inicial e respetiva fundamentação, às dificuldades e obstáculos encontrados e formas de superação	
		Realização/Aplicação prática do projeto	30	- Cumprimento dos prazos estabelecidos. - Grau de consecução dos objetivos formulados. - Cumprimento da planificação.	
	d) Os anexos, designadamente os registos de autoavaliação das diferentes fases do projeto e das avaliações intermédias do orientador da PAP.				
3	Apresentação e defesa da PAP	Eficácia dos recursos utilizados na apresentação	24	- Impacto visual e sequência estruturada - Adequação à natureza da informação produzida	- Cada um dos descritores deve ser classificado de 0 a 12 pontos, de acordo com o grau de apresentação/evidência demonstrados: 0 – não apresenta/não evidencia 4 – insuficiente 6 – suficiente 8 – Bom 10 – Muito bom 12 – Excelente  - No que concerne à atividade prática, cada um dos descritores deve ser classificado de 0 a 10 pontos, de acordo com o grau de apresentação/evidência demonstrados: 0 – Não apresenta/não evidencia 4 – Insuficiente 5 – Suficiente 7 – Bom 9 – Muito bom 10 – Excelente  Nota: Podem ser utilizados valores intermédios desde que correspondam a números inteiros
		Capacidade de defesa do Projeto/Argumentação	36	- Correção da linguagem e riqueza do vocabulário - Segurança na resposta a questões colocadas - Dinamismo/Entusiasmo/Atitudes/Postura	
		Rigor /conhecimento científico (terminologia, conteúdos,...)	36	- Precisão na linguagem científica - Seleção, articulação e integração dos conhecimentos provenientes de diferentes áreas associadas ao tema - Adequação à natureza do prato a confeccionar na atividade prática (proporção nutricional no prato, quantidade confeccionada, ...) *	
		Criatividade/Inovação	24	- Execução de forma diferente do habitual / impacto visual - Capacidade intuitiva, imaginação, entusiasmo e curiosidade intelectual / técnica	
		Atividade prática *	80	- Empenho do aluno na preparação e realização da atividade prática - Versatilidade e originalidade na seleção e confeção do(s) prato(s) - Metodologia de preparação/Articulação teoria prática (ficha técnica, domínio mise-en-place) - Técnica de manipulação de alimentos (organização e método, postura e desempenho técnico, cumprimento dos tempos estipulados, ...) * - Articulação teoria prática na execução da atividade prática (cumprimento regras de higiene de manipulação de alimentos, aproveitamento de desperdícios / redução de perdas, ...) * - Interpretação dos dados / resultados obtidos (prato previsto vs prato obtido) e cumprimento do planificado para a atividade prática * - Execução de forma diferente do habitual / impacto visual (empratamento)* - Apreciação do produto final pelo júri (sabor, aroma e textura)	

**Classificação final da PAP:** CF= 35% Avaliação intermédia (Execução) + 25% X Relatório + 40% X Apresentação e defesa da PAP.

**Classificação Final:** Arredondada às unidades. Conforme Regulamento Interno (2018/2022).

A Diretora da Escola: Ana Maria Silva

\* a aplicar no Curso de Restauração.

a) A aplicar caso haja Semana Cultural presencial. Se não houver, o peso respetivo é distribuído equitativamente pelos restantes descritores de avaliação intermédia.