

**ESCOLA SECUNDÁRIA MARTINS SARMENTO**  
**CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA**  
**Critérios de avaliação 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>Relatório</b> a) A fundamentação da escolha do projeto; b) Os documentos ilustrativos da 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; d) Os anexos, designadamente os registos de autoavaliação das diferentes fases do projeto e das avaliações intermédias do orientador da PAP.	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:  0 – Não apresenta/não evidencia 3 – Insuficiente 6 – Suficiente 7 – Bom 8 – Muito bom 9 10 –Excelente  Nota: Podem ser utilizados valores intermédios desde que correspondam a números inteiros
		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	
		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	
		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.	
<b>Domínio B</b> <b>Saber ser</b>	<b>2</b> <b>Apresentação e defesa da PAP</b>	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
		Capacidade de defesa do Projeto/Argumentação	36	- Correção da linguagem e riqueza do vocabulário - Segurança na resposta a questões colocada - Dinamismo/Entusiasmo/Atitudes/Postura	
		Rigor /conhecimento científico (terminologia, conteúdos, conceitos...)	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, ...)	10 – Muito bom 12 – Excelente	
			Criatividade/Inovação	24	- Execução de forma diferente do habitual / impacto visual - Capacidade intuitiva, imaginação, entusiasmo e curiosidade intelectual / técnica	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  <u>Nota:</u> Podem ser utilizados valores intermédios desde que correspondam a números inteiros
			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= 40% X Relatório + 60% X Apresentação e defesa da PAP.**

**Classificação Final: Arredondada às unidades.**

**Aprovados no Conselho Pedagógico, no dia 28 de julho de 2023.**

**A Diretora da Escola**

**Ana Maria Machado da Silva**