

escola	Agrupamento de Escolas Soares Basto	ano letivo	2021/2022
documento	Critérios Específicos de Avaliação		
departamento	Restaurante/bar		
curso	Profissional Técnico de restaurante/bar		
nível de ensino	Secundário Profissional	ciclo de formação	2019/2022
disciplina	Prova de Aptidão Profissional	ano	12º N

Tendo como referenciais, a Portaria n.º235-A/2018 de 23 de agosto, o DL 54/2018 de 06 de julho, o DL 55/2018 de 06 de julho, o Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória, o perfil de saída profissional, o Referencial de Formação do Curso Profissional, a Estratégia Nacional da Educação para a Cidadania, o Referencial para a Cidadania no Agrupamento e de acordo com os Critérios Gerais de Avaliação definidos neste agrupamento. A avaliação da Prova de Aptidão Profissional é quantitativa, traduzida numa escala de 0 a 20 valores e resulta da ponderação do Júri de Avaliação da Prova de Aptidão Profissional e da aplicação destes critérios específicos de avaliação.

	Parâmetros	Critérios /Competência associada do Perfil do Aluno	Ponderação
P1	Desenvolvimento do Projeto 30%	Qualidade científica e técnica	(I) 20%
		Grau de execução do projeto	(F) 20%
		Capacidade de organização	(C) 10%
		Autonomia, empenho e responsabilidade demonstrada	(F) 15%
		Aplicação de conhecimentos adquiridos ao longo do ciclo de formação	(I) 10%
		Capacidade de investigação e procura de informação pertinente ao desenvolvimento do projeto	(B) 10%
		Cumprimento dos prazos previstos	(F) 5%
		Capacidade de inovação e desenvolvimento de forma pragmática	(D) 5%
		Capacidade de relacionamento com todos os intervenientes do processo	(E) 5%
P2	Relatório Final do Projeto 30%	Rigor e qualidade científica e técnica	(I) 20%
		Originalidade, clareza e fundamentação da escolha da temática do projeto	(D) 20%
		Expressão dos conhecimentos adquiridos quer na sua formação, quer na investigação que leva a efeito para a concretização do projeto	(B) 20%
		Capacidade de organização	(C) 10%
		Clareza e correção na linguagem utilizada: escrita e técnica	(A) 10%
		Cumprimento das regras definidas para a elaboração do relatório	(A); (B) 10%
		Capacidade de análise crítica do trabalho realizado	(D) 10%
P3	Apresentação e Defesa Oral do Projeto 30%	Clareza e fundamentação da escolha da temática escolhida para o projeto	(D4) 25%
		Capacidade de argumentação na defesa do projeto	(D1) 30%
		Qualidade e adequação dos recursos utilizados na apresentação	(A2) 10%
		Organização da exposição oral	(B2) 15%
		Expressão, clareza e objetividade da linguagem oral	(A1) 10%
		Rigor e qualidade da linguagem científica e técnica	(A1); (A3) 10%
P4	Produto 10%	Qualidade Técnica e científica	(I) 30%
		Grau de inovação	(C); (D) 25%
		Impacto económico/ambiental/social	(D) 25%
		Exequibilidade e utilidade do projeto	(D) 25%
		Grau de implementação	(F) 20%

Menção Nível	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom
	0 a 9	10 a 13	14 a 17	18 a 20
Níveis de desempenho a atribuir em cada um dos descritores apresentados, para as diferentes aprendizagens essenciais.				