



**ESCOLA
PROFISSIONAL
ALVITO**

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DA
PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL
CURSO TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO,
VARIANTE RESTAURANTE - BAR**

Índice

CAPÍTULO I	3
ENQUADRAMENTO	3
ARTIGO 1º.....	3
ENQUADRAMENTO.....	3
CAPÍTULO II	3
ETAPAS DE REALIZAÇÃO DA PAP	3
ARTIGO 2º.....	3
ETAPA I.....	3
CONCEÇÃO DO PROJETO.....	3
ARTIGO 3º.....	3
ETAPA II.....	3
DESENVOLVIMENTO DO PROJETO.....	3
ARTIGO 4º.....	4
ETAPA III.....	4
ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL.....	4
CAPÍTULO III	4
CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO	4
ARTIGO 5º.....	4
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	4
ANEXOS - INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	6
ANEXO 1 – AVALIAÇÃO FINAL.....	7
ANEXO 2 – PRÉ – PROJETO (ETAPA I – 1º MOMENTO).....	8
ANEXO 3 – PROVA SURPRESA (ETAPA II – 1º MOMENTO).....	9
ANEXO 4 – PROVA CRIATIVA (ETAPA II – 2º MOMENTO).....	10
ANEXO 5 – SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA (ETAPA II – 3º MOMENTO).....	11
ANEXO 6 – RELATÓRIO FINAL (ETAPA III – 1º MOMENTO).....	12
ANEXO 7 – APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO (ETAPA III – 2º MOMENTO).....	13
ANEXO 8 – AUTOAVALIAÇÃO.....	14

CAPÍTULO I ENQUADRAMENTO

Artigo 1º

Enquadramento

Com base no regulamento geral da Prova de Aptidão Profissional, abreviadamente designada por PAP, que estabelece os princípios gerais orientadores e com base na Portaria 74/A de 15 de fevereiro, define-se o regulamento específico para o curso de Técnico de Restauração, variante de Restaurante-Bar criado pela portaria 1319/2006 de 23 de novembro de 2006.

CAPÍTULO II ETAPAS DE REALIZAÇÃO DA PAP

Artigo 2º

ETAPA I

Conceção do Projeto

Conforme definido no capítulo II, artigo 5º, do regulamento geral da PAP

Artigo 3º

ETAPA II

Desenvolvimento do projeto

Tendo em consideração os aspetos definidos nos artigos 4º e 6º do capítulo II, do regulamento geral da PAP, esta etapa é composta por 3 momentos:

1º Momento – Prova surpresa – Elaboração de uma composição de bar designada pelo júri. O tempo limite é de 20 minutos.

2º Momento – Prova criativa – Realização de um serviço especial, numa dimensão adequada, devidamente planificado.

3º Momento – Situação prática em língua estrangeira - Simulação de um atendimento a um cliente em língua estrangeira.

Artigo 4º

ETAPA III

Elaboração do relatório final

Conforme definido no capítulo II, artigo 7º, do regulamento geral da PAP

CAPÍTULO III CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Artigo 5º

Critérios de avaliação

1. Consideram-se aprovados na Prova de Aptidão Profissional os alunos que obtenham uma classificação igual ou superior a 10 (dez) valores, na escala de 0 (zero) a 20 (vinte).
2. Os critérios de avaliação a aplicar são os seguintes:

ETAPAS	MOMENTOS	ITENS	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PESO EM PERCENTAGEM
I Etapa	Pré – Projeto	<ul style="list-style-type: none"> -Cumprir os prazos definidos; -Criar um Curriculum Vitae; -Descrever o tema a desenvolver; -Definir objetivos a atingir; -Definir os recursos a utilizar; -Verificar a aplicabilidade do projeto; -Definir as estratégias para o desenvolvimento da ETAPA II; -Definir o cronograma 	- Grelha de avaliação	5%
II Etapa	Prova surpresa	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação (fardamento e higiene pessoal); - Organização; - Aplicação de técnicas; - Manuseamento de material e equipamento; - Criatividade / apresentação; - Sabor; - Capacidade para ultrapassar dificuldades; - Gestão do tempo. 	- Grelha de observação	25%

	Prova criativa	<u>Planificação</u> - Organização; - Criatividade. <u>Execução</u> - Apresentação (fardamento e higiene pessoal); - Organização; - Mise-en-place; - Decoração; - Aplicação de técnicas; - Manuseamento de material e equipamento; - Acolhimento e comunicação; - Gestão do tempo; - Cumprimento da planificação.	- Grelha de observação	30%
	Situação prática em Língua Estrangeira	-Âmbito; -Correção; -Fluência; -Desenvolvimento temático; -Interação	- Grelha de avaliação	10%
III Etapa	Relatório final	-Fundamentação da escolha do projeto; -Ilustração do projeto desenvolvido; -Análise crítica global de execução do projeto - Entrega dentro do prazo estabelecido	- Grelha de avaliação	20%
	Apresentação oral e defesa do projeto	-Domínio dos conteúdos; -Capacidade de argumentação na defesa do projeto; -Adequação dos recursos utilizados na exposição; -Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação.	- Grelha de avaliação	10%

Alvito, 13 de setembro de 2017

O Diretor Técnico – Pedagógico

(António Joaquim Heitor Coelho)

Anexos - Instrumentos de avaliação

Anexo 1 – Avaliação final

AVALIAÇÃO FINAL DA PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

Curso: Técnico de Restauração, Variante Restaurante / Bar

Ciclo de Formação: 2015/2018

Ano letivo: 2017/2018

ETAPAS	ETAPA I	2ª ETAPA			3ª ETAPA		TOTAL
MOMENTOS	1º MOMENTO	1º MOMENTO	2º MOMENTO	3º MOMENTO	1º MOMENTO	2º MOMENTO	
	PRÉ PROJETO	PROVA SURPRESA	PROVA CRIATIVA	SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA	RELATÓRIO FINAL	APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO	
PESO ETAPAS EM %	5%	65%			30%		100%
PESO MOMENTOS EM %	5%	25%	30%	10%	20%	10%	100%
Aluno XPTO	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0

Anexo 2 – Pré – projeto (Etapa I – 1º momento)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PRÉ PROJETO - ETAPA I - 1º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Restaurante / Bar																					
Ciclo de Formação:	2015/2018																					
Ano letivo:	2017/2018																					
	CUMPRIMENTO DOS PRAZOS		CURRÍCULO VITAE		DESCRIÇÃO DO TEMA			OBJETIVOS A ATINGIR			RECURSOS			APLICAÇÃO DO PROJETO			ESTRATÉGIAS PARA O DESENVOLVIMENTO DA ETAPA 2			CRONOGRAMA		TOTAL
	Cumpriu os prazos	Não cumpriu os prazos estipulados	Completo	Incompleto	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Completo	Incompleto	
	3		2		3			3	1,5	0,5	2	1,0	0,5	3	1,5	0,5	2	1,0	0,0	2	1,0	20
NOME / COTAÇÃO	3,0	0,0	2,0	1,0	3,0	2,0	1,0	3,0	1,5	0,5	2,0	1,0	0,5	3,0	1,5	0,5	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	20,0
Aluno XPTO	3		2		3			3			2			3			2			2		20,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0

Anexo 3 – Prova surpresa (Etapa II – 1º momento)
PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PROVA SURPRESA - ETAPA II - 1º MOMENTO)

VOLTAR

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Restaurante / Bar																							
Ciclo de Formação:	2015/2018																							
Ano letivo:	2017/2018																							
	Apresentação (fardamento e higiene pessoal)			Organização			Aplicação de técnicas			Manuseamento de material e equipamento			Criatividade / Apresentação			Sabor			Capacidade para ultrapassar dificuldades			Gestão do tempo		TOTAL
	Fardamento e higiene pessoal cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal pouco cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal inaceitável	Organizado	Com alguma organização	Sem organização	Aplica as técnicas	Aplica algumas técnicas	Não aplica as técnicas	Manusea de forma apropriada	Manusea com dificuldade	Manusea de forma inapropriada	Criativo e com boa apresentação	Pouco criativo, mas com boa apresentação / Muito criativo, mas com fraca apresentação	Pouco criativo e com fraca apresentação	Bom	Satisfatório	Mau	Demonstra capacidade	Demonstra dificuldade	Não demonstra capacidade	Cumpriu	Não cumpriu	
	3	2	0,0	3	2	0,0	5	3	0,0	2	1	0,0	2	1	0,0	3	1	0,0	1	0,5	0,0	1	0,0	20
NOME / COTAÇÃO	3,0	2,0	0,0	3,0	2,0	0,0	6,0	3,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,0	20,0
Aluno XPTO	3			3			6			2			2			2			1			1		20,0
0																								0,0
0																								0,0
0																								0,0
0																								0,0
0																								0,0

Anexo 4 – Prova criativa (Etapa II – 2º momento)

VOLTAR

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PROVA CRIATIVA - ETAPA II - 2º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Restaurante / Bar																																	
Ciclo de Formação:	2015/2018																																	
Ano letivo:	2017/2018																																	
	Panificação						Execução														TOTAL													
	Organização			Criatividade			Apresentação (fardamento e higiene pessoal)			Organização			Mise-en-place			Decoração			Aplicação de técnicas			Manuseamento de material e equipamento			Acolhimento e comunicação			Gestão do tempo			Cumprimento do planificado			
	Muito organizado	Com alguma organização	Sem qualquer organização	Com muita criatividade	Com alguma criatividade	Sem criatividade	Com farda e higiene pessoal impecável	Sem farda, mas higiene pessoal impecável / Com farda e higiene pessoal	Sem farda e com higiene pessoal questionável	Muito organizado	Com alguma organização	Sem qualquer organização	Cumpru na totalidade	Cumpru com erros	Não cumpru	Decoração apropriada	Decoração pouco apropriada	Decoração nada apropriada	Aplica várias técnicas	Aplica algumas técnicas	Não aplica qualquer técnica	Manusea de forma apropriada	Manusea com dificuldade	Manusea de forma inapropriada	Acolhe e comunica de forma apropriada	Acolhe e comunica com dificuldade	Acolhimento e comunicação de forma inapropriada	Boa	Acetável	Fraca	Cumpru	Cumpru parte	Não cumpru	
	2			2			2			2			2			2			2			2			2			1			1			20
NOME / COTAÇÃO	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,5	0,0	20,0
Aluno XPTD	2			2			2			2			2			2			2			2			1			1			20,0			
0																												0,0						
0																												0,0						
0																												0,0						

Anexo 5 – Situação prática em Língua Estrangeira (Etapa II – 3º momento)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA - ETAPA II - 3º MOMENTO)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA - ETAPA II - 3º MOMENTO)																	
Curso:	Técnico de Restauração, Variante Restaurante / Bar																
Ciclo de Formação:	2015/2018																
Ano letivo:	2017/2018																
NOME / COTAÇÃO	Âmbito			Correção			Fluência			Desenvolvimento Temático			Interação			TOTAL	
	Vocabulário rico e alargado Frases complexas, variadas e bem ligadas	Vocabulário suficiente e médio Frases simples, mas razoavelmente articuladas	Vocabulário suficiente e médio Vocabulário pobre e insuficiente Frases soltas e curtas	Pronúncia e entoação claras e naturais, sem hesitações	Pronúncia e entoação claras e naturais, embora com algumas hesitações de articulação e diction	Pronúncia e entoação pouco claras e pouco naturais	Ritmo adequado	Um pouco rápido ou um pouco lento	Demasiado rápido ou demasiado lento	Discurso coerente, bem estruturado e completo	Informação pertinente e progressão/estrutura coerente, embora com omissões	Discurso coerente, bem estruturado e completo	Postura natural e aberta, expressiva e adequada Estabelecimento de contacto visual (sem se perder no discurso)	Algum nervosismo / Pouca expressividade Com pouco contacto visual e pouco à vontade	Nervosismo / inexpressividade / Sem contactar visualmente com o interlocutor / Dependente de apontamentos		
	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,00	2,00	1,0	20,0	
Aluno XPTD	4			4			4			4			4			20,0	
0																0,0	
0																0,0	
0																0,0	
0																0,0	
0																0,0	
0																0,0	

Anexo 6 – Relatório final (Etapa III – 1º momento)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (RELATÓRIO FINAL - ETAPA III - 1º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Restaurante / Bar
Ciclo de Formação:	2015/2018
Ano letivo:	2017/2018

	Fundamentação da escolha do projeto			Ilustração do projeto desenvolvido				Análise crítica global da execução do projeto			Entrega dentro do prazo estabelecido		TOTAL
	Fundamenta com clareza a escolha do projeto	Fundamenta com pouca clareza a escolha do projeto	Não fundamenta com clareza a escolha do projeto	Descreve, de forma clara e elucidativa, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Descreve, de forma satisfatória, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Descreve, de forma pouco clara e lógica, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Não se encontra ilustrado	Análise e crítica as várias etapas e momentos do projeto	Análise e crítica apenas algumas etapas e momentos do projeto	Não analisa nem crítica nenhuma etapa e momento do projeto	Entregou dentro do prazo estabelecido	Não entregou dentro do prazo estabelecido	
	4,5			10	6,0	3,0	0,0	4,5	2,3	0,0	1		20
NOME / COTAÇÃO	4,5	2,3	0,0	10,0	6,0	3,0	0,0	4,5	2,3	0,0	1,0	0,0	20,0
Aluno XPTO	4,5			10				4,5			1		20,0
0													0,0
0													0,0
0													0,0
0													0,0

Anexo 7 – Apresentação oral e defesa do projeto (Etapa III – 2º momento)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO - ETAPA III - 2º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Restaurante / Bar															
Ciclo de Formação:	2015/2018															
Ano letivo:	2017/2018															
	Domínio dos conteúdos				Capacidade de argumentação na defesa do projeto					Adequação dos recursos utilizados na exposição			Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação			TOTAL
	Domina todos os conteúdos abordados no projeto	Domina os conteúdos, de forma satisfatória, abordados no projeto	Domina poucos conteúdos abordados no projeto	Não domina nenhum dos conteúdos abordados no projeto	Responde a todas as questões colocadas de forma correta	Responde, de forma correta, a pelos menos 75% das questões colocadas	Responde, de forma correta, a pelo menos 50% das questões colocadas	Responde, de forma clara, a menos de 50% das questões colocadas	Não responde a nenhuma questão	Totalmente adequados	Razoavelmente adequados	Nada adequados	Estratégias adequadas e que contribuem para a expressividade da apresentação	Estratégias razoavelmente adequadas e que contribuem para a expressividade da apresentação	Estratégias inadequadas e que não contribuem para a expressividade da apresentação	
	8				7					2,5			2,5			20
NOME / COTAÇÃO	8,0	4,0	2,0	0,0	7,0	5,0	3,5	2,0	0,0	2,5	1,3	0,0	2,5	1,3	0,0	20,0
Aluno XPTO	8				7					2,5			2,5			20,0
0																0,0
0																0,0
0																0,0
0																0,0

VOLTAR

Anexo 8 – Autoavaliação

AUTOAVALIAÇÃO DA PROVA DE AVALIAÇÃO FINAL

Curso:	
Ciclo de Formação:	
Ano letivo:	
Nome do aluno:	
Número:	

PRÉ PROJETO - ETAPA I - 1º MOMENTO

CUMPRIMENT O DOS PRAZOS		CURRICULUM VITAE		DESCRIÇÃO DO TEMA			OBJETIVOS A ATINGIR			RECURSOS			APLICAÇÃO DO PROJETO			ESTRATÉGIAS PARA O DESENVOLVIMENTO DA ETAPA 2			CRONOGRAM A		TOTAL
Cumpriu os prazos estipulados	Não cumpriu os prazos estipulados	Completo	Incompleto	Descreve de forma clara e lógica	Descreve, mas com pouca clareza	Descreve sem clareza	Descreve de forma clara e lógica	Descreve, mas com pouca clareza	Descreve sem clareza	Descreve de forma clara e lógica	Descreve, mas com pouca clareza	Descreve sem clareza	Descreve de forma clara e lógica	Descreve, mas com pouca clareza	Descreve sem clareza	Descreve de forma clara e lógica	Descreve, mas com pouca clareza	Descreve sem clareza	Completo	Incompleto	
3		2		3			3			2			3			2			2		20
3,0	0,0	2,0	1,0	3,0	2,0	1,0	3,0	1,5	0,5	2,0	1,0	0,5	3,0	1,5	0,5	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	20,0

PROVA SURPRESA - ETAPA II - 1º MOMENTO

Apresentação (fardamento e higiene pessoal)			Organização			Aplicação de técnicas			Manuseamento de material e equipamento			Criatividade / Apresentação			Sabor			Capacidade para ultrapassar dificuldades			Gestão do tempo			TOTAL
Fardamento e higiene pessoal cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal pouco cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal inaceitável	Organizado	Com alguma organização	Sem organização	Aplica as técnicas	Aplica algumas técnicas	Não aplica as técnicas	Manusea de forma apropriada	Manusea com dificuldade	Manusea de forma inapropriada	Criativo e com boa apresentação	Pouco criativo, mas com boa apresentação / Muito criativo, mas com fraca apresentação.	Pouco criativo e com fraca apresentação	Bom	Satisfatório	Mau	Demonstra capacidade	Demonstra dificuldade	Não demonstra capacidade	Cumpriu	Não cumpriu		
3			3			5			2			2			3			1			1			
3,0	2,0	0,0	3,0	2,0	0,0	6,0	3,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,0	20,0	

PROVA CRIATIVA - ETAPA II - 2º MOMENTO

Panificação						Execução																		TOTAL									
Organização			Criatividade			Apresentação (fardamento e higiene pessoal)			Organização			Mise-en-place			Decoração			Aplicação de técnicas			Manuseamento de material e equipamento				Acolhimento e comunicação			Gestão do tempo			Cumprimento do planificado		
Muito organizado	Com alguma organização	Sem qualquer organização	Com muita criatividade	Com alguma criatividade	Sem criatividade	Com farda e higiene pessoal impecável	Sem farda, mas higiene pessoal impecável / Com farda e higiene pessoal questionável	Muito organizado	Com alguma organização	Sem qualquer organização	Cumpriu na totalidade	Cumpriu com erros	Não cumpriu	Decoração apropriada	Decoração pouco apropriada	Decoração nada apropriada	Aplica várias técnicas	Aplica algumas técnicas	Não aplica qualquer técnica	Manusea de forma apropriada	Manusea com dificuldade	Manusea de forma inapropriada	Acolhe e comunica de forma apropriada		Acolhe e comunica com dificuldade	Acolhimento e comunicação de forma inapropriada	Boa	Aceitável	Fraca	Cumpriu	Cumpriu parte	Não cumpriu	
2			2			2			2			2			2			2			2			2			1			1			20
2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,5	0,0	20,0

SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA - ETAPA II - 3º MOMENTO

Âmbito			Correção			Fluência			Desenvolvimento Temático			Interação			TOTAL		
Vocabulário rico e alargado	Frases complexas, variadas e bem ligadas		Pronúncia e entoação claras e naturais, sem hesitações	Pronúncia e entoação claras e naturais, embora com algumas hesitações de articulação e diction	Pronúncia e entoação pouco claras e pouco naturais	Ritmo adequado	Um pouco rápido ou um pouco lento	Demasiado rápido ou demasiado lento	Discurso coerente, bem estruturado e completo	Informação pertinente e progressão/estrutura coerente, embora com omissões	Discurso coerente, bem estruturado e completo	Presença natural e natural expressão e linguagem	Estabelecimento de contacto visual (sem se perder no discurso)	Algum nervosismo / Pouca expressividade		Com pouco contacto visual e pouco à vontade	Nervosismo / Inexpressividade / Sem contactar visualmente com o interlocutor / Dependente de apontamentos
4			4			4			4			4			20		
4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,00	2,00	1,0		20,0	

RELATÓRIO FINAL - ETAPA III - 1º MOMENTO

Fundamentação da escolha do projeto			Ilustração do projeto desenvolvido				Análise crítica global da execução do projeto			Entrega dentro do prazo estabelecido		TOTAL
Fundamenta com clareza a escolha do projeto	Fundamenta com pouca clareza a escolha do projeto	Não fundamenta com clareza a escolha do projeto	Descreve, de forma clara e elucidativa, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Descreve, de forma satisfatória, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Descreve, de forma pouco clara e lógica, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Não se encontra ilustrado	Análise e crítica as várias etapas e momentos do projeto	Análise e crítica apenas algumas etapas e momentos do projeto	Não analisa nem crítica nenhuma etapa e momento do projeto	Entregou dentro do prazo estabelecido	Não entregou dentro do prazo estabelecido	
4,5			10				4,5			1		20
4,5	2,3	0,0	10,0	6,0	3,0	0,0	4,5	2,3	0,0	1,0	0,0	20,0

APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO - ETAPA III - 2º MOMENTO

Domínio do conteúdo				Capacidade de argumentação na defesa do projeto					Adequação dos recursos utilizados na exposição			Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação			TOTAL
Domina todos os conteúdos abordados no projeto	Domina os conteúdos, de forma satisfatória, abordados no projeto	Domina poucos conteúdos abordados no projeto	Não domina nenhum dos conteúdos abordados no projeto	Responde a todas as questões colocadas de forma correta	Responde, de forma correta, a pelo menos 75% das questões colocadas	Responde, de forma correta, a pelo menos 50% das questões colocadas	Responde, de forma clara, a menos de 50% das questões colocadas	Não responde a nenhuma questão	Totalmente adequados	Razionalmente adequados	Nada adequados	Estratégias adequadas e que contribuem para a expressividade da apresentação	Estratégias razoavelmente adequadas e que contribuem para a expressividade da apresentação	Estratégias inadequadas e que não contribuem para a expressividade da apresentação	
8				7					2,5			2,5			20
8,0	4,0	2,0	0,0	7,0	5,0	3,5	2,0	0,0	2,5	1,3	0,0	2,5	1,3	0,0	20,0