



**ESCOLA  
PROFISSIONAL  
ALVITO**

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DA  
PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL  
CURSO TÉCNICO DE COZINHA /  
PASTELARIA**

Cofinanciado por:





EPALVITO

## Índice

|   |    |
|---|----|
| <b>CAPÍTULO I</b> .....   | 3  |
| ENQUADRAMENTO .....   | 3  |
| ARTIGO 1º .....   | 3  |
| ENQUADRAMENTO .....   | 3  |
| <b>CAPÍTULO II</b> .....  | 3  |
| ETAPAS DE REALIZAÇÃO DA PAP .....   | 3  |
| ARTIGO 2º .....   | 3  |
| ETAPA I .....   | 3  |
| CONCEÇÃO DO ANTEPROJETO OU PRÉ PROJETO .....                                | 3  |
| ARTIGO 3º .....   | 3  |
| ETAPA II .....  | 3  |
| DESENVOLVIMENTO DO PROJETO .....  | 3  |
| ARTIGO 4º .....   | 4  |
| ETAPA III .....   | 4  |
| AUTOAVALIAÇÃO E ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL .....                         | 4  |
| <b>CAPÍTULO III</b> .....   | 4  |
| CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO .....  | 4  |
| ARTIGO 5º .....   | 4  |
| CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO .....  | 4  |
| <br>  |    |
| ANEXOS - INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....                                     | 6  |
| ANEXO 1 – PRÉ – PROJETO (ETAPA I – 1º MOMENTO).....                         | 7  |
| ANEXO 2 – SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA (ETAPA II – 1º MOMENTO) .. | 8  |
| ANEXO 3 – TRABALHO DESENVOLVIDO NO PROJETO (ETAPA II – 2º MOMENTO) .....    | 9  |
| ANEXO 4 – PROJETO EM FORMATO DIGITAL (ETAPA 3 – 1º MOMENTO).....            | 10 |
| ANEXO 5 – AUTOAVALIAÇÃO E RELATÓRIO FINAL (ETAPA 3 – 2º MOMENTO) .....      | 11 |
| ANEXO 6 – APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO (ETAPA 3 – 3º MOMENTO) 12   |    |
| ANEXO 7 – AVALIAÇÃO FINAL.....  | 13 |



EPALVITO

## **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 da prova, define-se o regulamento específico para o curso de Técnico Restauração – Variante Cozinha / Pastelaria criado pela portaria 1319/2006 de 23 de novembro de 2006

## **CAPÍTULO II**

### **ETAPAS DE REALIZAÇÃO DA PAP**

Artigo 2º

ETAPA I

Conceção do Anteprojeto ou Pré Projeto

Conforme definido no capítulo III, artigo 6º, do regulamento geral da PAP

Artigo 3º

ETAPA II

Desenvolvimento do projeto

Tendo em consideração os aspetos definidos nos artigos 5º e 7º do capítulo III, do regulamento geral da PAP, a prova, nesta etapa, assume 3 momentos:

1º Momento – Prova Surpresa – elabora um prato principal e uma sobremesa com base num cabaz de produtos apresentados. O prato a desenvolver e a respetiva sobremesa é designado pelo júri. O tempo limite para confeccionar, empratar e decorar é de 2h00m.

2º Momento – Prova criativa- Escolhe um ingrediente ou um tema e realiza uma breve abordagem. Com base no ingrediente ou no tema cria uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Se a escolha recair sobre o ingrediente basta que o mesmo se encontre apenas em uma das três confeções. Se a escolha recair sobre o tema, todas as confeções deve estar relacionadas com o mesmo. Elabora a ementa em Língua Portuguesa e em Língua Estrangeira.



EPALVITO

3º Momento – Trabalho desenvolvido ao longo do projeto – Conjunto de reuniões com o Prof. Orientador, que tem como objetivo encontrar orientação e delinear tarefas a desenvolver para realizar o projeto com o melhor resultado possível.

Artigo 4º

ETAPA III

Autoavaliação e elaboração do relatório final

Conforme definido no capítulo III, artigo 8º, 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:

| <b>ETAPAS</b> | <b>MOMENTOS</b> | <b>ITENS</b>  | <b>INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO</b> | <b>PESO EM PERCENTAGEM</b> |
|---------------|-----------------|---|----------------------------------|----------------------------|
| I Etapa       | Pré – Projeto   | <ul style="list-style-type: none"><li>-Cumprir os prazos definidos;</li><li>-Criar um Curriculum Vitae;</li><li>-Descrever o tema a desenvolver;</li><li>-Definir objetivos a atingir;</li><li>-Definir os recursos a utilizar;</li><li>-Verificar a aplicabilidade do projeto;</li><li>-Definir as estratégias para o desenvolvimento da ETAPA II;</li><li>-Definir o cronograma</li></ul> | - Grelha de avaliação            | 5%                         |



EPALVITO

|           |   |   |                        |     |
|-----------|---|---|------------------------|-----|
| II Etapa  | Prova surpresa                            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Apresentação ao nível da indumentária e da higiene</li><li>- Adaptação à situação</li><li>- Gestão do tempo</li><li>- Criatividade</li><li>- Organização</li><li>- Grau de cozedura dos alimentos</li><li>- Consistência e textura dos alimentos</li><li>- Higiene e segurança alimentar</li><li>- Sabor</li><li>- Apresentação da iguaria</li><li>- Empratamento</li></ul>                     | - Grelha de avaliação  | 25% |
|           | Prova criativa                            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Apresentação ao nível da indumentária e da higiene</li><li>- Capacidade para ultrapassar dificuldades</li><li>- Gestão do tempo</li><li>- Criatividade</li><li>- Organização</li><li>- Grau de cozedura dos alimentos</li><li>- Consistência e textura dos alimentos</li><li>- Higiene e segurança alimentar</li><li>- Sabor</li><li>- Apresentação da iguaria</li><li>- Empratamento</li></ul> | - Grelha de avaliação  | 30% |
|           | Trabalho desenvolvido ao longo do projeto | <ul style="list-style-type: none"><li>-Assiduidade nas aulas de apoio ao projeto;</li><li>-Cumprimento das tarefas solicitadas</li></ul>  | - Grelha de observação | 10% |
| III Etapa | Autoavaliação e relatório final           | <ul style="list-style-type: none"><li>-Fundamentação da escolha do projeto;</li><li>-Ilustração do projeto desenvolvido;</li><li>-Análise crítica global de execução do projeto</li><li>- Entrega dentro do prazo estabelecido</li></ul>  | - Grelha de avaliação  | 20% |
|           | Apresentação oral e defesa do projeto     | <ul style="list-style-type: none"><li>-Domínio dos conteúdos;</li><li>-Capacidade de argumentação na defesa do projeto;</li><li>-Adequação dos recursos utilizados na exposição;</li><li>-Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação.</li></ul>   | - Grelha de avaliação  | 10% |

Alvito, 13 de setembro de 2017

O Diretor Técnico – Pedagógico

(António Joaquim Heitor Coelho)



EPALVITO

# **Anexos - Instrumentos de avaliação**



EPALVITO

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

### PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

#### PRE-PROJETO (ETAPA I - 1º MOMENTO)

| Curso                 | 0                             |                                   |                  |            |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |   |                                 |                      |            |            |             |     |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------|------------------|------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------|---|---------------------------------|----------------------|------------|------------|-------------|-----|
|                       | 0                             |                                   |                  |            |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |   |                                 |                      |            |            |             |     |
| Ciclo de Formação:    | 0                             |                                   |                  |            |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |   |                                 |                      |            |            |             |     |
| Ano letivo:           | 0                             |                                   |                  |            |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |   |                                 |                      |            |            |             |     |
|                       | CUMPRIMENTO DOS PRAZOS        |                                   | CURRÍCULUM VITAE |            | DESCRIÇÃO DO TEMA                |                                 |                      | OBJETIVOS A ATINGIR              |                                 |                      | RECURSOS                         |                                 |                      | APLICAÇÃO DO PROJETO             |                                 |                      | ESTRATÉGIAS PARA O DESENVOLVIMENTO DA ETAPA 2 |                                 |                      | CRONOGRAMA |            | TOTAL       |     |
|                       | Cumprir os prazos estipulados | Não cumprir 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 |             |     |
| <b>NOME / COTAÇÃO</b> | <b>3,0</b>                    | <b>0,0</b>                        | <b>2,0</b>       | <b>1,0</b> | <b>3,0</b>                       | <b>2,0</b>                      | <b>1,0</b>           | <b>3,0</b>                       | <b>1,5</b>                      | <b>0,5</b>           | <b>2,0</b>                       | <b>1,0</b>                      | <b>0,5</b>           | <b>3,0</b>                       | <b>1,5</b>                      | <b>0,5</b>           | <b>2,0</b>                                    | <b>1,0</b>                      | <b>0,0</b>           | <b>2,0</b> | <b>1,0</b> | <b>20,0</b> |     |
| 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 |
|                       | <b>NOTA MÉDIA</b>             |                                   |                  |            |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |                                  |                                 |                      |   |                                 |                      |            |            | <b>0,0</b>  |     |

O Júri

Anexo 2 – Situação prática em Língua Estrangeira (Etapa II – 1º momento)

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

| Curso:             |   | Técnico de Cozinha / Pastelaria   |  |  |  |  |                |                                   |                                     |   |  |   |   |  |   |       |
|--------------------|---|---|--|--|--|--|----------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|--|---|---|--|---|-------|
| Ciclo de Formação: |   | 0   |  |  |  |  |                |                                   |                                     |   |  |   |   |  |   |       |
| Ano letivo:        |   | 0   |  |  |  |  |                |                                   |                                     |   |  |   |   |  |   |       |
| NOME / COTAÇÃO     | Âmbito  |   |  | Correção   |  |  | Fluência       |                                   |                                     | Desenvolvimento Temático                      |  |   | Interação   |  |   | TOTAL |
|                    | Vocabulário rico e alargado<br>Frases complexas, variadas e bem ligadas | Vocabulário suficiente e médio<br>Frases simples, mas razoavelmente articuladas | Vocabulário suficiente e médio<br>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 ditação | 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<br>Estabelecimento de contacto visual (sem se perder no discurso) | Algum nervosismo / Pouca expressividade<br>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 XPTO         | 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   |





EPALVITO

Anexo 4 – Projeto em formato digital (Etapa 3 – 1º momento)

**PROJETO EM FORMATO DIGITAL (ETAPA III - 1º MOMENTO)**

Curso:  
Ciclo de Formação:  
Ano letivo:

| NOME / COTAÇÃO    | Grau de consecução das objeções propostas |                     |            | Qualidade geral final e eficiência apresentada na aplicação das competências ao desenvolvimento das actividades |   |   | Redação escrita   |                          |                         | Comunicação escrita    |                            |                           | Organização/estruturação do trabalho        |   |   | Superação dos desafios do trabalho                |   |   | Entrega dentro do prazo estabelecido |  | TOTAL      |
|-------------------|---|---------------------|------------|---|---|---|-------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|---|---|---|---|---|---|--------------------------------------|--|------------|
|                   | Atinge totalmente                         | Atinge parcialmente | Não atinge | Demons tra total dom ino fectico e clar ifico   | Demons tra algum dom ino fectico e clar ifico | Não demons tra dom ino fectico e clar ifico | Escreve sem erros | Escreve com alguns erros | Escreve com mltos erros | Escreve de forma clara | Escreve com alguma clareza | Escreve com pouca clareza | Apresenta de forma organizada e estruturada | Apresenta de forma pouco organizada e estruturada | Não apresenta de forma organizada e estruturada | Cumpr e todos os requisitos de todos em regulamto | Cumpr e alguns dos requisitos de todos em regulamto | Não cumpr e nenhum dos requisitos de todos em | Entrega dentro do prazo estabelecido | Não entrega dentro do prazo estabelecido |            |
|                   | 4   | 2,0                 | 0,0        | 8,0   | 4,0   | 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                                      |            |
| 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        |
| <b>NOTA MÉDIA</b> |   |                     |            |   |   |   |                   |                          |                         |                        |                            |                           |   |   |   |   |   |   |                                      |  | <b>0,0</b> |

O Júri



Anexo 6 – Apresentação oral e defesa do projeto (Etapa 3 – 3º momento)

**PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL**  
**APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO (ETAPA III - 3º MOMENTO)**

Curso:  
 Ciclo de Formação:  
 Ano letivo:

|                | Domínio das conteúdos                           |  |   |  | Capacidade de argumentação na defesa do projeto       |   |   |   |                                | Adequação das recursos utilizados na argumentação |                         |                 | Qualidade das estratégias utilizadas na argumentação                           |  |   | TOTAL |
|----------------|---|--|---|--|---|---|---|---|--------------------------------|---|-------------------------|-----------------|--|--|---|-------|
|                | Dominar todos os conteúdos abordados no projeto | Dominar os conteúdos, de forma mais falada, abordados no projeto | Dominar poucos conteúdos abordados no projeto | Não domina nenhum dos conteúdos abordados no projeto | Responde a todas as questões colocadas de forma clara | Responde, de forma clara, a pelo menos 75% das questões colocadas | Responde, de forma clara, 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 | Muito adequados | É inteligente, adequada e que contribuem para a expressividade da apresentação | É inteligente razoavelmente adequada e que contribuem para a expressividade da | É inteligente inadequada e que não contribuem para a expressividade da apresentação |       |
|                | ※   |  |   |  | 7   |   |   |   |                                | 2,5   |                         |                 | 2,5  |  |   |       |
| NOME / COTAÇÃO | 4,0   | 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  |
|                |   |  |   |  |   |   |   |   |                                |   |                         |                 |  |  |   | 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   |
| NOTA MÉDIA     |   |  |   |  |   |   |   |   |                                |   |                         |                 |  |  |   | 0,0   |

Anexo 7 – Avaliação final

### AVALIAÇÃO FINAL DA PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

**Curso:** Técnico de Cozinha / Pastelaria

**Ciclo de Formação:**

**Ano letivo:**

| 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 |       |
| <b>PESO ETAPAS EM %</b>   | 5%          | 65%            |                |  | 30%             |                                       | 100%  |
| <b>PESO MOMENTOS EM %</b> | 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     |