

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS GIL EANES
Escola Secundária Gil Eanes
Ano Letivo 2016-2017
MATRIZ DA PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PAP)
Curso de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar
Nível: 4

1- Perfil de desempenho

O profissional Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar está apto a “coordenar, organizar e executar as operações relativas ao processamento dos produtos alimentares, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos no controlo total da qualidade dos géneros alimentícios frescos e transformados, sob o aspecto sensorial, higiossanitário, nutricional e legal”, tal como referenciado na legislação.

2- Tipo de Prova

A Prova de Aptidão Profissional (PAP) consiste na apresentação e defesa, perante um júri, de um projeto, bem como do respetivo relatório final.

3- Material

O material necessário para a apresentação e defesa da PAP deve ser preparado previamente pelo aluno.

4- Duração

A apresentação e defesa individual do projeto não deverão exceder 45 minutos.

5- Critérios gerais de classificação

A avaliação será atribuída segundo uma escala de 0 a 20 valores.

A PAP será avaliada de acordo com os seguintes parâmetros:

- Produto – 45%
- Relatório Final – 20%
- Prática simulada – 15%
- Apresentação – 20%

6- Recomendações

Os alunos deverão:

- a) Entregar ao Professor Orientador o seu projeto e o relatório final até 10 dias úteis antes da apresentação e avaliação da PAP;
- b) Apresentar-se na respetiva sala com a antecedência de 15 minutos relativamente à hora de início da prova.