

**Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Abrantes**

# Prova de Aptidão Profissional

**GUIÃO DE APOIO À ELABORAÇÃO DA PAP**

## Cursos Profissionais

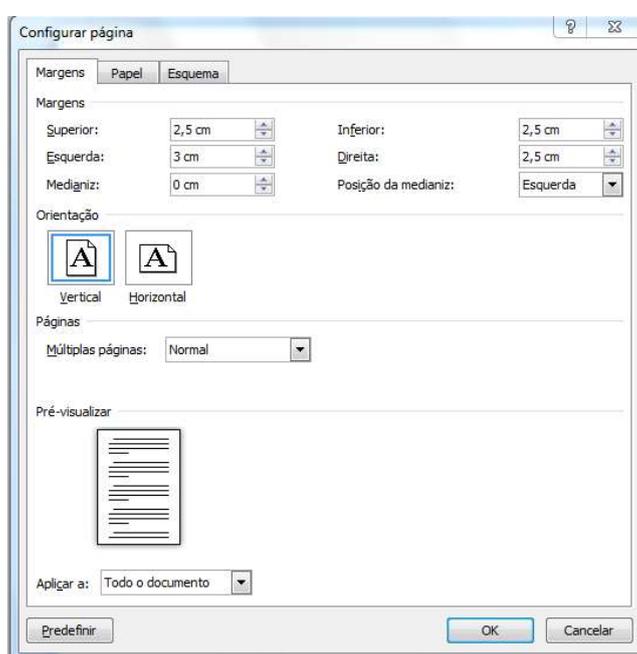


## 1. NOTAS PRÉVIAS

O trabalho deverá ser apresentado na forma impressa em folha branca de tamanho A4.

O corpo do texto deverá ser escrito em letra de cor preta, de tamanho 11/12, com um espaçamento de um e meio e justificado (os tipos de letra permitidos são o Arial, Times New Roman e Calibri).

Seguidamente apresenta-se uma proposta de configuração da página:



**Figura 1** - Configuração das margens da página.

Ao escrever o trabalho a computador aconselha-se que o vá gravando em vários locais diferentes (disco do computador, pen usb e/ou cloud).

Repare bem na figura acima. Irá, com toda a certeza, necessitar de inserir várias figuras no seu trabalho. Estas poderão ter sido de sua autoria (desenho ou fotografia) ou então obtidas de fontes (ex. livros, Internet). Após inserir a figura será necessário numerá-la (**Figura 1**, neste caso) e dar-lhe um nome que seja descritivo. Tudo isto deverá ser escrito com uma letra de tamanho menor (tamanho 9/10).

O que foi dito para as figuras também se aplica às tabelas e aos quadros, sendo que nesse caso a legenda se coloca por cima e não por baixo.

Se a figura, quadro ou tabela foi obtida de uma fonte (livro, Internet) será necessário indicar entre parêntesis essa mesma fonte, a qual deverá depois aparecer referenciada na Bibliografia, por exemplo:

**Figura 4.2** – Ilustração do prato principal (Chef C, 1983)

**Tabela 3.1** – Calorias por refeição ([www.calorias.pt](http://www.calorias.pt))

Ao contrário das figuras, a legenda de tabelas e quadros coloca-se por cima, como no exemplo abaixo:

**Tabela 3.1** – Resumo das propriedades físico-químicas do solo Px.

				<2mm				Permeabilidade (cm/h)		
	Horizonte	Prof	>2mm	Areia grossa	Areia fina	Limo	Argila	pH	Inicial	Constante
<b>Px</b> <b>455</b>	Ap	0-20	18	35,5	26,1	22,1	16,3	6	0,22	0,43
	B2	20-40	16,5	27,7	27,2	20,2	24,9	6,2	0,94	1,16
	C e R	40-60	64,9	11,6	15,8	32,9	39,7	5,8		

Como fazer uma citação.

**1ª - Quanto se “copia” até cinco frases.** Começar a frase indicando o autor e o ano, seguido do texto. Conforme o exemplo:

Segundo o Grupo ESSA (2006) na dimensão filosófica a ciência é encarada como um processo dinâmico de construção do conhecimento que engloba metodologias diversas, entre as quais se destacam: observação, interpretação de dados, formulação de problemas e de hipóteses, planeamento de experiências, previsão e avaliação de resultados, teorização, entre outras.

**2ª - Quando se “copia” um texto mais extenso.** O texto copiado deve ficar com um espaçamento mais pequeno e as margens maiores do que as do trabalho. Para além disso, no final deve-se indicar o número da(s) página(s) de onde foi retirado. Conforme o exemplo:

Segundo Galvão et al. (2001), a Ciência e a Sociedade desenvolvem-se, constituindo uma teia de relações múltiplas e complexas. A sociedade de informação e do conhecimento em que vivemos apela à compreensão da Ciência, não apenas enquanto corpo de saberes, mas também enquanto instituição social. Questões de natureza científica com implicações sociais vêm à praça pública para discussão e os cidadãos são chamados a dar a sua opinião. A literacia científica é assim fundamental para o exercício pleno da cidadania. O desenvolvimento de um conjunto de competências que se revelam em diferentes domínios, tais como o conhecimento (substantivo,



processual ou metodológico, epistemológico), o raciocínio, a comunicação e as atitudes, é essencial para a literacia científica.

O desenvolvimento de competências nestes diferentes domínios exige o envolvimento do aluno no processo ensino aprendizagem, o que lhe é proporcionado pela vivência de experiências educativas diferenciadas. Estas vão de encontro, por um lado, aos seus interesses pessoais e, por outro, estão em conformidade com o que se passa à sua volta (p.6).

Quanto à paginação do trabalho, as "normas" dizem que a 1ª página é aquela que se segue à capa, ainda que essa página possa estar em branco.

Até à data prevista na calendarização da PAP o aluno entrega nos Serviços Administrativos da Escola **quatro (4) cópias a preto e branco impressas frente e verso**, as quais se destinam a ser analisadas pelos elementos do júri. No dia da discussão do projeto, o aluno deverá entregar 1 (uma) cópia a cores, frente e verso.

## **2. ESQUEMA GERAL DO TRABALHO/PROJETO**

Qualquer alteração ao que está previsto no guião da PAP deverá ser objeto de negociação entre a Diretora de Curso, o Professor Orientador da PAP e os alunos e deverá ser comunicado ao júri.

O trabalho pode ser enriquecido, com a criação de outros pontos por decisão do aluno e em conformidade com o professor acompanhante.

### **Capa (ver exemplo no fim deste documento)**

Elementos:

- Logótipo da EPDRA
- Nome da Escola/Curso
- Título do projeto
- Nome/ Nº/ Turma
- Mouriscas/ Abrantes
- Ano letivo
- Símbolo do *PESSOAS 2030*

**Folha em branco**

**Folha de rosto: uma folha só com o nome do projeto**

**Agradecimentos (no início ou no fim do trabalho, sendo facultativos)**

**Resumo** - resumo do trabalho em português

**Abstract** - resumo do trabalho traduzido em inglês.

**Índice**

Anexo I – Regulamento da PAP

## I – Introdução

Deverá fazer uma apresentação do projeto e como está estruturado o trabalho, sendo fundamental referir:

- **Tema do projeto;**
- **Local de implementação do projeto;**
- **Identificar sumariamente os objetivos da elaboração do trabalho.**

## II – Projeto

### 2.1 – Fundamentação do Projeto

Neste ponto devem ser indicados: o porquê da escolha deste “Tema”; os objetivos do projeto, apresentando detalhadamente o menu a elaborar.

Deve incluir também uma análise SWOT, em conformidade com os conteúdos lecionados.

**2.2 – Caraterização da Região** - caraterização breve da região realçando os aspetos mais importantes que se relacionam com o projeto a desenvolver.

**2.2 – Caraterização do Produto Base** – para o Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria

**2.3 – Caraterização da Empresa** - logotipo, identificação, localização e outros aspetos relevantes (facultativo em função do tema desenvolvido).

**2.3 – Caraterização da Região** – para o Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria

### 2.4 – Caraterização do Projeto

#### 2.4.1 – Planeamento Técnico

Desenvolvimento dos aspetos técnicos mais relevantes que enquadram e sustentam o projeto, fazendo referência aos recursos humanos e materiais envolvido

Devem ser abordados os seguintes aspetos: (Específico Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria)

- Caracterização do produto base/tema;
- Caracterização da região;
- Fichas técnicas;
- Descrição das técnicas utilizadas;
- Interpretação dos gráficos utilizados no cálculo do valor nutritivo por refeição/menu;
- Apreciação crítica sobre benefícios/impacto do consumo do menu selecionado;
- Apreciação sobre normas de higiene e segurança alimentar.



## 2.4.2 – Planeamento Económico

Onde devem ser abordados os seguintes aspetos:

- Investimentos a realizar
- Encargos
- Receitas
- Formas de financiamento

## III – Conclusão

Deverão ser referidas quais as principais conclusões que se podem retirar do projeto desenvolvido.

Aqui deve realizar uma auto-avaliação, referindo, nomeadamente:

Análise crítica global:

- ✓ Sobre os objetivos foram atingidos;
- ✓ Sobre a aplicação/aquisição de conhecimentos adquiridos/novos;
- ✓ Dificuldades sentidas e formas de superação.

## IV – Referências Bibliográficas

A bibliografia deverá ser apresentada de acordo com as Normas APA (7ª edição).

## V – Anexos

Estes serão, por exemplo:

- Mapas
- Cartas
- Folhetos
- Registos
- Formulários
- Regulamentos
- Inquéritos,
- Outros.



## Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Abrantes

Curso Técnico/a \_\_\_\_\_

### PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

Figura relacionada com o projeto (é opcional, mas fica sempre bem)



Nome do Projeto

Nome do aluno

Nº do aluno

Turma do aluno

Mouriscas/Abrantes  
Ano Letivo \_\_\_\_/\_\_\_\_