

ÁREA DO CONCURSO:	INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	DATA:	#####
CANDIDATO:	0	INSCRIÇÃO:	0
PROVA DIDÁTICA (AVALIADOR 1)		TOTAL	0,00
NOME AVALIADOR:	0		
I. PLANO DE AULA		Pontuação máxima	Pontuação obtida
01. Objetivos	Clareza	0,2	
	Coerência	0,2	
	Adequação ao tema	0,2	
02. Conteúdo	Estrutura lógica	0,2	
	Atualidade	0,2	
	Relevância	0,2	
03. Metodologia	Adequação	0,2	
	Inovação e criatividade	0,2	
04. Referências	Atualidade	0,2	
	Adequação ao Conteúdo	0,1	
	Adequação às Normas da ABNT	0,1	
SUBTOTAL I - PLANO DE AULA		2,0	0,00
II. AULA		Pontuação máxima	Pontuação obtida
05. Adequação entre a aula e o plano de aula apresentado		1,0	
06. Conteúdo	Segurança	0,5	
	Domínio	0,5	
07. Expressão e Comunicação Oral	Linguagem verbal clara e adequada ao conteúdo	0,5	
	Postura corporal que facilite a comunicação com o público	0,5	
08. Itens abordados	Relevância	0,5	
	Atualidade	0,5	
09. Apresentação	Sequência lógica do conteúdo	0,5	
	Articulação entre as ideias apresentadas	0,5	
10. Objetividade e organização		1,0	
11. Uso adequado de recursos didáticos		0,5	
12. Conclusão: Sistematização/síntese		1,0	
13. Adequação do tempo		0,5	
SUBTOTAL II - AULA		8,0	0,00

ÁREA DO CONCURSO:	INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	DATA:	#####
CANDIDATO:	0	INSCRIÇÃO:	0
PROVA DIDÁTICA (AVALIADOR 2)		TOTAL	0,00
NOME AVALIADOR:	0		
I. PLANO DE AULA		Pontuação máxima	Pontuação obtida

01. Objetivos	Clareza	0,2	
	Coerência	0,2	
	Adequação ao tema	0,2	
02. Conteúdo	Estrutura lógica	0,2	
	Atualidade	0,2	
	Relevância	0,2	
03. Metodologia	Adequação	0,2	
	Inovação e criatividade	0,2	
04. Referências	Atualidade	0,2	
	Adequação ao Conteúdo	0,1	
	Adequação às Normas da ABNT	0,1	
SUBTOTAL I - PLANO DE AULA		2,0	0,00
II. AULA		Pontuação máxima	Pontuação obtida
05. Adequação entre a aula e o plano de aula apresentado		1,0	
06. Conteúdo	Segurança	0,5	
	Domínio	0,5	
07. Expressão e Comunicação Oral	Linguagem verbal clara e adequada ao conteúdo	0,5	
	Postura corporal que facilite a comunicação com o público	0,5	
08. Itens abordados	Relevância	0,5	
	Atualidade	0,5	
09. Apresentação	Sequência lógica do conteúdo	0,5	
	Articulação entre as ideias apresentadas	0,5	
10. Objetividade e organização		1,0	
11. Uso adequado de recursos didáticos		0,5	
12. Conclusão: Sistematização/síntese		1,0	
13. Adequação do tempo		0,5	
SUBTOTAL II - AULA		8,0	0,00

ÁREA DO CONCURSO:	INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	DATA:	#####
CANDIDATO:	0	INSCRIÇÃO:	0
PROVA DIDÁTICA (AVALIADOR 3)		TOTAL	0,00
NOME AVALIADOR:	0		
I. PLANO DE AULA		Pontuação máxima	Pontuação obtida
01. Objetivos	Clareza	0,2	
	Coerência	0,2	
	Adequação ao tema	0,2	
02. Conteúdo	Estrutura lógica	0,2	
	Atualidade	0,2	
	Relevância	0,2	
03. Metodologia	Adequação	0,2	

	Inovação e criatividade	0,2	
04. Referências	Atualidade	0,2	
	Adequação ao Conteúdo	0,1	
	Adequação às Normas da ABNT	0,1	
SUBTOTAL I - PLANO DE AULA		2,0	0,00
II. AULA		Pontuação máxima	Pontuação obtida
05. Adequação entre a aula e o plano de aula apresentado		1,0	
06. Conteúdo	Segurança	0,5	
	Domínio	0,5	
07. Expressão e Comunicação Oral	Linguagem verbal clara e adequada ao conteúdo	0,5	
	Postura corporal que facilite a comunicação com o público	0,5	
08. Itens abordados	Relevância	0,5	
	Atualidade	0,5	
09. Apresentação	Sequência lógica do conteúdo	0,5	
	Articulação entre as ideias apresentadas	0,5	
10. Objetividade e organização		1,0	
11. Uso adequado de recursos didáticos		0,5	
12. Conclusão: Sistematização/síntese		1,0	
13. Adequação do tempo		0,5	
SUBTOTAL II - AULA		8,0	0,00