|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Logo_UFU_colorido_corel_2 | **SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL****MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO****UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**Faculdade de Engenharia Química Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos  | Imagem de desenho animado  Descrição gerada automaticamente com confiança média |

ANEXO III DA RESOLUÇÃO CONFEQUI Nº 8, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2023

**FICHA DE AVALIAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome do(a) acadêmico(a):** | **NOTA FINAL****(0-100 pontos)** |
| **Título do TCC/PFC:** |  |
| **Data da defesa:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Avaliação exclusiva do(a) orientador(a) (N2)** | **Valor** | **Nota** |
| 1) Comprometimento e interesse do(a) discente | 30 |  |
| 2) Cumprimento dos prazos estabelecidos | 30 |  |
| 3) Capacidade de planejamento das atividades | 25 |  |
| 4) Criatividade | 15 |  |
| **2ª nota parcial** | **100** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Avaliação exclusiva do coorientador (se aplicável) (N2)** | **Valor** | **Nota** |
| 1) Comprometimento e interesse do(a) discente | 30 |  |
| 2) Cumprimento dos prazos estabelecidos | 30 |  |
| 3) Capacidade de planejamento das atividades | 25 |  |
| 4) Criatividade | 15 |  |
| **2ª nota parcial** | **100** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Avaliação do trabalho escrito (N3)** | **Valor** | **Nota** |
| 5) Tema pertinente a área | 10 |  |
| 6) Desenvolvimento do conteúdo e sequência lógica | 10 |  |
| 7) Relação do conteúdo com o problema levantado no projeto/introdução | 10 |  |
| 8) Objetivos adequados ao problema proposto e trabalho desenvolvido | 10 |  |
| 9) A conclusão atende ao proposto nos objetivos | 10 |  |
| 10) Relevância, atualidade e adequação das referências utilizadas | 10 |  |
| 11) Adequação da metodologia ao projeto e apresentação clara | 10 |  |
| 12) Utilização das normas de formatação (ABNT , UFU, Normas PFC ou normas da revista utilizada) | 10 |  |
| 13) Adequação à norma culta da Língua Portuguesa | 10 |  |
| 14) Adequação ao estilo proposto: científico-acadêmico | 10 |  |
| **3ª nota parcial** | **100** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Avaliação da apresentação oral (N4)** | **Valor** | **Nota** |
| 15) Postura do(a) discente | 20 |  |
| 16) Clareza e capacidade de se expressar | 20 |  |
| 17) Conhecimento e domínio do assunto – arguição pela banca avaliadora | 20 |  |
| 18) Desenvolvimento do tema em sequência lógica e continuidade natural | 20 |  |
| 19) Preparação dos recursos audiovisuais e material para a apresentação | 20 |  |
| **4ª nota parcial** | **100** |  |