**Universidade de São Paulo**

**Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos**

**Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos**

# Disciplina: ZEA5882 –Preparação Pedagógica em Engenharia de Alimentos

# Ficha de avaliação – aulas ministradas pelos alunos – 1º trimestre/2023

**Nome do aluno ministrante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Disciplina: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Tópico da aula: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Avaliação**

1. Conteúdo e técnicas para apresentação do conteúdo (3,50)
   1. Qualidade de conteúdo (1,50) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
   2. Didática (2,0) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Recursos e apresentação do conteúdo (2,50)
   1. Recursos utilizados – uso (0,50) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
   2. Recursos utilizados – tipo (0,50) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
   3. Postura (1,50) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Tempo de aula (1,0) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Início da aula: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Final da aula: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Observação: Todos os alunos que respeitarem o tempo previamente determinado (50 a 60 minutos) deverão receber nota 1,0, já aqueles que desrespeitarem este tempo serão penalizados com 0,1 pontos por minuto (a mais ou a menos).***

1. Domínio do tema (3,0) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Observação: Neste item deverão ser considerados diversos aspectos como, por exemplo, mobilização, síntese e sequência.***