



2ª FASE - AVALIAÇÃO DA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Nome do candidato: **AMANDA OLIVEIRA MAGALHães**
Hora de início da aula: 8:52
Hora de término da aula: 9:44
Tempo da aula: 52:53
Data: 15/12/2016

GASTRONOMIA

ESTRUTURA DO PLANO DE AULA	Máximo	1º MEMBRO	2º MEMBRO	3º MEMBRO
1. Identificação	1	1	1	1
2. Objetivos	2	1,5	1,5	1
3. Conteúdos	2	1	1	1
4. Metodologia	1	0,5	0,5	0,5
5. Recursos	1	0,5	0	0
6. Avaliação	1	0	0	0
7. Referências	1	1	0	0,5
Subtotal	9	5,5	4	4
CONTEÚDOS				
1. Domínio do tema	16	15	16	15
2. Contextualização	10	10	10	10
3. Sequência lógica	12	10	10	10
4. Linguagem adequada ao nível do grupo	8	8	8	8
Subtotal	46	43	44	43
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS				
1. Metodologia adequada a consecução dos objetivos	10	8	7	7
2. Utilização adequada dos recursos	10	8,5	8	8
3. Adequação e desenvolvimento do processo avaliativo	6	3	2	2
4. Utilização adequada do tempo	8	7,5	7	7
Subtotal	34	27	24	24
EXPOSITOR				
1. Postura na condução da aula	4	4	3,5	4
2. Interação com a turma	2	2	2	2
3. Fluência verbal	3	3	3	3
4. Dicção	2	2	2	2
Subtotal	11	11	10,5	11
TOTAL DE PONTOS	100	86,5	82,5	82
MÉDIA GERAL	100	83,67		

Nome do candidato: **AMANDA OLIVEIRA MAGALHães**

3ª FASE - PROVA DE TÍTULO - GASTRONOMIA

Item	Atividade	Pontuação
A-B-C	Titulação (25, 15 ou 10 pontos)	10
D	Exercício do Magistério (máximo de 15 pontos)	6
E	Exercício Profissional (máximo de 5 pontos)	2
F	Publicação de Livro (máximo de 3 pontos)	0
G	Publicação de capítulos de livro ou artigo em revistas (máximo de 2 pontos)	1
Total →		19,00

2ª FASE - AVALIAÇÃO DA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Nome do candidato: **INGRID TAVARES DE LIMA**
 Hora de início da aula: 12:30
 Hora de término da aula: 13:17
 Tempo da aula: 47:13
 Data: 15/12/2016

GASTRONOMIA

ESTRUTURA DO PLANO DE AULA	Máximo	1º MEMBRO	2º MEMBRO	3º MEMBRO
1. Identificação	1	0,5	0,5	0,5
2. Objetivos	2	2	2	2
3. Conteúdos	2	2	2	2
4. Metodologia	1	1	1	1
5. Recursos	1	1	1	1
6. Avaliação	1	1	1	1
7. Referências	1	0,5	0,5	0,5
Subtotal	9	8	8	8
CONTEÚDOS				
1. Domínio do tema	16	14	14	14
2. Contextualização	10	9	10	9
3. Sequência lógica	12	11	11	11
4. Linguagem adequada ao nível do grupo	8	7	7	7
Subtotal	46	41	42	41
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS				
1. Metodologia adequada a consecução dos objetivos	10	9	9	9
2. Utilização adequada dos recursos	10	9	8	9
3. Adequação e desenvolvimento do processo avaliativo	6	4	4	4
4. Utilização adequada do tempo	8	8	8	8
Subtotal	34	30	29	30
EXPOSITOR				
1. Postura na condução da aula	4	3	3	3
2. Interação com a turma	2	1	1	1
3. Fluência verbal	3	2	2	2
4. Dicção	2	1	1,5	1
Subtotal	11	7	7,5	7
TOTAL DE PONTOS	100	86	86,5	86
MÉDIA GERAL	100	86,17		

Nome do candidato: **INGRID TAVARES DE LIMA**

3ª FASE - PROVA DE TÍTULO - GASTRONOMIA

Item	Atividade	Pontuação
A-B-C	Titulação (25, 15 ou 10 pontos)	0
D	Exercício do Magistério (máximo de 15 pontos)	0
E	Exercício Profissional (máximo de 5 pontos)	0
F	Publicação de Livro (máximo de 3 pontos)	0
G	Publicação de capítulos de livro ou artigo em revistas (máximo de 2 pontos)	0
Total →		0,00

2ª FASE - AVALIAÇÃO DA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Nome do candidato: **PAULO RICARDO COSTA**
 Hora de início da aula: 11:30
 Hora de término da aula: 12:30
 Tempo da aula: 30
 Data: 15/12/2016

GASTRONOMIA

ESTRUTURA DO PLANO DE AULA	Máximo	1º MEMBRO	2º MEMBRO	3º MEMBRO
1. Identificação	1	0,5	0,5	0,5
2. Objetivos	2	1,5	1,5	1
3. Conteúdos	2	2	2	2
4. Metodologia	1	0	0	0
5. Recursos	1	1	1	1
6. Avaliação	1	1	1	1
7. Referências	1	0,5	0,5	0,5
Subtotal	9	6,5	6,5	6
CONTEÚDOS				
1. Domínio do tema	16	10	10	10
2. Contextualização	10	5	5	4
3. Sequência lógica	12	10	6	6
4. Linguagem adequada ao nível do grupo	8	6	6	4
Subtotal	46	31	27	24
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS				
1. Metodologia adequada a consecução dos objetivos	10	5	5	5
2. Utilização adequada dos recursos	10	10	8	7
3. Adequação e desenvolvimento do processo avaliativo	6	0	0	0
4. Utilização adequada do tempo	8	7	7	7
Subtotal	34	22	20	19
EXPOSITOR				
1. Postura na condução da aula	4	2	2	2
2. Interação com a turma	2	0	0	0
3. Fluência verbal	3	1	1	1
4. Dicção	2	1	1	1
Subtotal	11	4	4	4
TOTAL DE PONTOS	100	63,5	57,5	53
MÉDIA GERAL	100	58,00		

Nome do candidato: **PAULO RICARDO COSTA**

3ª FASE - PROVA DE TÍTULO - GASTRONOMIA

Item	Atividade	Pontuação
A-B-C	Titulação (25, 15 ou 10 pontos)	0
D	Exercício do Magistério (máximo de 15 pontos)	0
E	Exercício Profissional (máximo de 5 pontos)	0
F	Publicação de Livro (máximo de 3 pontos)	0
G	Publicação de capítulos de livro ou artigo em revistas (máximo de 2 pontos)	0
Total →		0,00

2ª FASE - AVALIAÇÃO DA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Nome do candidato: **RODRIGO ROSSETTI VELOSO**
Hora de início da aula: 14:11
Hora de término da aula: 15:00
Tempo da aula: 47:49
Data: 15/12/2016

GASTRONOMIA

ESTRUTURA DO PLANO DE AULA	Máximo	1º MEMBRO	2º MEMBRO	3º MEMBRO
1. Identificação	1	1	1	1
2. Objetivos	2	2	2	2
3. Conteúdos	2	2	2	2
4. Metodologia	1	1	1	1
5. Recursos	1	1	1	1
6. Avaliação	1	1	1	1
7. Referências	1	0,5	0,5	0,5
Subtotal	9	8,5	8,5	8,5
CONTEÚDOS				
1. Domínio do tema	16	16	16	16
2. Contextualização	10	10	10	10
3. Sequência lógica	12	12	12	12
4. Linguagem adequada ao nível do grupo	8	8	8	8
Subtotal	46	46	46	46
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS				
1. Metodologia adequada a consecução dos objetivos	10	10	10	10
2. Utilização adequada dos recursos	10	10	10	10
3. Adequação e desenvolvimento do processo avaliativo	6	6	6	6
4. Utilização adequada do tempo	8	8	8	8
Subtotal	34	34	34	34
EXPOSITOR				
1. Postura na condução da aula	4	4	4	4
2. Interação com a turma	2	2	2	2
3. Fluência verbal	3	3	3	3
4. Dicção	2	1,5	1,5	2
Subtotal	11	10,5	10,5	11
TOTAL DE PONTOS	100	99	99	99,5
MÉDIA GERAL	100	99,17		

Nome do candidato: **RODRIGO ROSSETTI VELOSO**

3ª FASE - PROVA DE TÍTULO - GASTRONOMIA

Item	Atividade	Pontuação
A-B-C	Titulação (25, 15 ou 10 pontos)	0
D	Exercício do Magistério (máximo de 15 pontos)	3
E	Exercício Profissional (máximo de 5 pontos)	5
F	Publicação de Livro (máximo de 3 pontos)	0
G	Publicação de capítulos de livro ou artigo em revistas (máximo de 2 pontos)	2
Total →		10,00

2ª FASE - AVALIAÇÃO DA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Nome do candidato: SUELI JOSE PEREIRA CORReA
 Hora de início da aula: 10:18
 Hora de término da aula: 10:56
 Tempo da aula: 38:09
 Data: 15/12/2016

GASTRONOMIA

ESTRUTURA DO PLANO DE AULA	Máximo	1º MEMBRO	2º MEMBRO	3º MEMBRO
1. Identificação	1	0,5	0,5	0,5
2. Objetivos	2	1	1	1
3. Conteúdos	2	1	0,5	0,5
4. Metodologia	1	0,5	1	1
5. Recursos	1	0	0	0
6. Avaliação	1	0	0	0
7. Referências	1	0,5	0,5	0,5
Subtotal	9	3,5	3,5	3,5
CONTEÚDOS				
1. Domínio do tema	16	10	11	8
2. Contextualização	10	8	8	5
3. Sequência lógica	12	9	9	9
4. Linguagem adequada ao nível do grupo	8	7	7	6
Subtotal	46	34	35	28
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS				
1. Metodologia adequada a consecução dos objetivos	10	4	4	4
2. Utilização adequada dos recursos	10	5	5	5
3. Adequação e desenvolvimento do processo avaliativo	6	0	0	0
4. Utilização adequada do tempo	8	7	7	4
Subtotal	34	16	16	13
EXPOSITOR				
1. Postura na condução da aula	4	2	1	1
2. Interação com a turma	2	1	1	0
3. Fluência verbal	3	2,5	2,5	2
4. Dicção	2	2	2	2
Subtotal	11	7,5	6,5	5
TOTAL DE PONTOS	100	61	61	49,5
MÉDIA GERAL	100	57,17		

Nome do candidato: SUELI JOSE PEREIRA CORReA

3ª FASE - PROVA DE TÍTULO - GASTRONOMIA

Item	Atividade	Pontuação
A-B-C	Titulação (25, 15 ou 10 pontos)	10
D	Exercício do Magistério (máximo de 15 pontos)	12
E	Exercício Profissional (máximo de 5 pontos)	4
F	Publicação de Livro (máximo de 3 pontos)	0
G	Publicação de capítulos de livro ou artigo em revistas (máximo de 2 pontos)	2
Total →		28,00

Maceió, 17 de dezembro de 2016.
 A Comissão Organizadora