



AValiação de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

| APRESENTAÇÃO TCC | | | | |
|------------------|--|--------------------|--|---------------------|
| Data: | | Horário de início: | | Horário final: ___h |
| Título: | | | | |
| Acadêmico: | | | | |

| APRESENTAÇÃO ESCRITA DO TCC | | | |
|---|--|---|------|
| nº | Item | Detalhamento | Nota |
| 1 | Adequação do título | O título condiz com o trabalho apresentado. | |
| 2 | Apresentação do Texto | O texto é claro, objetivo, usa linguagem correta e apresenta uma abordagem sequencial lógica. | |
| 3 | Normas ABNT e formatação básica | O artigo atende às normas da ABNT do tocante a citações e referências. Atende ao número de 15 a 25 páginas, fonte Times New Roman 12, espaçamento 1,5. Margens conforme ABNT 14.724. | |
| 4 | Relevância do Tema | Está alinhado aos objetivos do estudo e com as competências do Perfil Profissional de Conclusão do Curso. Indica a contribuição da proposta para o conhecimento e para a sociedade. Em que sentido a execução de tal proposta irá subsidiar o conhecimento já existente e a sociedade de maneira geral ou específica. | |
| 5 | Dimensão da Pesquisa (Problema e Objetivo) | O problema está bem delimitado e existe coerência com os objetivos. | |
| 6 | Fundamentação | São apresentados os conhecimentos existentes que oferecem a sustentação conceitual ao tema do trabalho. O referencial teórico é atualizado, alinhado e coerente com o problema proposto. A citação das fontes é realizada de forma adequada. Foram utilizados periódicos para embasamento teórico e discussão. | |
| 7 | Procedimentos Metodológicos | O método utilizado para o desenvolvimento do trabalho é bem definido e adequado ao problema, com etapas claramente definidas. | |
| 8 | Apresentação e discussão dos resultados | Apresenta os dados coletados e o tratamento destes dados, evidenciando os resultados aos objetivos propostos. Com apoio do referencial teórico consultado, dá-se significado aos resultados obtidos. Os resultados, discussão e conclusões apresentam coerência entre si e com o problema proposto. | |
| 9 | Referências | Foram relacionadas todas as fontes de informação mencionadas ao longo do trabalho de acordo com as normas da ABNT. | |
| 10 | Relevância do estudo | O estudo é relevante e tem possibilidade de publicação. | |
| AValiação da Apresentação Escrita do Trabalho de Conclusão do Curso 1) Na defesa oral do TCC, os professores da banca devem utilizar o tempo para debates decorrentes dos conteúdos e poderá alertar o discente quanto à necessidade de fazer correções gramaticais e de uso de normas da ABNT, deixando, porém, as menções específicas às falhas por escrito. 2) Atribuir nota de 0 (zero) a 10 (dez) para cada item, somá-los e dividi-los por 10 (dez). | | | |
| COMENTÁRIOS | | | |
| | | | |



| APRESENTAÇÃO ORAL | | | |
|--|--|---|-------------|
| nº | Descrição | Critérios | Nota |
| 1 | Clareza na comunicação | Desenvoltura, emprego de linguagem adequada e capacidade de síntese. Uso de recursos audiovisuais corretos e coerentes. | |
| 2 | Objetividade e adequação do conteúdo ao tempo previsto para a apresentação | Seleção adequada e sequência lógica das informações na apresentação. A apresentação Oral do trabalho deve acontecer dentro do tempo previsto. | |
| 3 | Domínio do tema | Domínio do assunto, segurança, justificativa da escolha do tema, relevância e foco do tema proposto. | |
| 4 | Respostas às arguições da banca | Compreende, demonstra segurança e conhecimento e responde às questões levantadas pela Banca Examinadora. | |
| AValiação da Apresentação Oral do Trabalho de Conclusão do Curso: Atribuir nota de 0 (zero) a 10 (dez) para cada item, somá-los e dividi-los por 4 (quatro). | | | |
| COMENTÁRIOS | | | |
| | | | |
| AValiação Final: O trabalho escrito e a apresentação oral serão valorados, respectivamente, em 50% cada um. Somar a nota do trabalho escrito com a da apresentação oral e dividir por dois. Nota final: | | | |

Florianópolis, de de 2024.

Assinatura dos membros da banca:

Presidente da banca prof.

Ass.: _____

Avaliador prof.

Ass.: _____

Avaliador prof.

Ass.: _____