



Concurso para Professor Assistente DE
Departamentos da Ciência dos Alimentos
Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia e
Estudos e Técnicas Gastronômicas
Edital 01/2013 – Edital de Inclusão Nº 14

Barema para Prova Didática

Nome do Candidato: _____

ITENS A CONSIDERAR	Nº DE PONTOS	
	MÁXIMO	OBTIDO
PLANO DE AULA	2,0	
1. Objetivos: clareza, coerência e adequação ao desenvolvimento do tema.	0,4	
2. Conteúdo: coerência na subdivisão, enfoque, atualidade e relevância.	0,4	
3. Procedimentos e recursos didáticos propostos.	0,4	
4. Procedimentos de avaliação	0,4	
5. Referências bibliográficas pertinentes e atualizadas	0,4	
DESENVOLVIMENTO DA AULA	8,0	
1. Adequação ao Plano de Aula apresentado	1,0	
2. Domínio do tema	1,5	
3. Abordagem metodológica	1,0	
4. Objetividade na apresentação do conteúdo	0,5	
5. Utilização adequada de terminologia técnico-científica.	1,0	
6. Clareza da exposição e utilização adequada dos recursos didáticos	0,5	
7. Estrutura da aula, evidenciando introdução, desenvolvimento com citações bibliográficas pertinentes e conclusão.	1,5	
8. Adequação do conteúdo em função do tempo estipulado para a prova.	0,5	
9. Postura de condução da aula e fluência verbal.	0,5	
TOTAL	10,0	
Observações:		

Salvador, ___/___/2014

Examinador