UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PLANEJAMENTO DA DISCIPLINA PESQUISA APLICADA À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

(2013.1)

Professor responsável: João Andrade da Silva

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO

O conhecimento do aluno será avaliado por meio de um seminário de trabalho (S) e da sua participação em sala de aula (P).
A participação em sala de aula será avaliada durante o semestre considerando-se a pro-atividade do aluno nos debates e nos trabalhos propostos em sala.

O critério de notas é o seguinte: $Nf = (P + S)/2$
Critério de aprovação sem exame: $Nf \geq 7,0$
Critério de aprovação com exame:

Nota final = (Nf x 6 + Exame x 4)/10
Se nota final ≥ 5,0 o aluno está Aprovado
Se nota final < 5,0 o aluno está Reprovado

AVALIAÇÕES

A data dos seminários serão fixadas com os alunos e ocorrerão em Junho.

Avaliação Final do Aprendizado por meio escrito e individual

CRONOGRAMA DE AULAS

Data de aula	Assunto
13/05	Introdução ao Curso
20/05	Apresentação da Resolução CCGTA 03/1012
27/05	Orientações para elaboração de um projeto de TCC
03/06	Orientações para elaboração de um projeto de TCC (cont.)
10/06	Orientações para elaboração de um projeto de TCC (com.)
17/06	Revisão de literatura
01/07	Revisão de literatura (cont.)
08/07	Sistema Bibliográfico *on line*
15/07	Orientações para Redação de um TCC
22/07	Elementos que compõem um TCC
29/07	Elementos pré-textuais de um TCC
12/08	Resultados e Discussão
19/08	Elementos pós-textuais de um TCC
26/08	Apresentação de seminário
02/09	Apresentação de seminário
09/09	Apresentação de seminário
16/09	Exame Final