



INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO PELO SUPERVISOR

Prezado(a) Senhor(a),

Solicitamos avaliar as questões colocadas abaixo relativas às modalidades de estágios (obrigatórios e não obrigatórios) do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina, contribuindo para a melhor formação dos acadêmicos.

ESTAGIÁRIO(A):		
CONCEDENTE DO ESTÁGIO:		
ENDEREÇO DA CONCEDENTE:		
NOME DO SUPERVISOR:		
CONTATO SUPERVISOR	FONE:	EMAIL:

ITENS	AVALIAÇÃO DO (A) ALUNO (A)	NOTA (DE 0 A 10)
01	CONHECIMENTOS (preparo técnico-profissional demonstrado no desenvolvimento das atividades realizadas)	
02	QUALIDADE DO TRABALHO (considerar a qualidade do trabalho, tendo em vista o que seria desejável)	
03	ENGENHOSIDADE (talento e capacidade de identificar, sugerir e executar inovações úteis)	
04	ESPÍRITO INQUISITIVO (disposição e esforço para aprender, curiosidade teórica e científica)	
05	INICIATIVA E AUTODETERMINAÇÃO (capacidade para realizar seus objetivos de estagiário(a) sem influências externas)	
06	RESPONSABILIDADE (observância das normas internas da empresa, discrição a assuntos sigilosos e zelo pelo patrimônio)	
07	SOCIABILIDADE (integração no ambiente de trabalho).	
08	REGISTRO DE ANOTAÇÕES (capacidade de registrar com clareza e exatidão os pontos realmente importantes no processo)	
09	COOPERAÇÃO (disposição para cooperar e atender prontamente às atividades solicitadas)	
10	ASSIDUIDADE E CUMPRIMENTO DE HORÁRIOS (ausência de faltas)	
	MÉDIA DAS NOTAS (média aritmética)	

DATA: / / _____

_____ Assinatura e carimbo do Supervisor



... continuação da Avaliação do Supervisor...

Escreva aqui suas sugestões ou críticas:

DATA: / / _____

_____ Assinatura e carimbo do Supervisor