ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI

**TRƯỜNG ĐIỆN – ĐIỆN TỬ**

**ĐÁNH GIÁ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP**

**(DÀNH CHO CÁN BỘ HƯỚNG DẪN)**

Tên đề tài: Thiết kế hệ thống an toàn tự động cho người nấu ăn khi sử dụng bếp từ và hồng ngoại.

Họ tên sinh viên: Nguyễn Đỗ Hồng Phương MSSV: 20202490

Cán bộ hướng dẫn: PGS. TS. Hoàng Sỹ Hồng

1. **Thái độ làm việc (2,5 điểm)**

* Có thái độ làm việc nghiêm túc, tích cực trong quá trình làm đồ án.
* Tích cực xây dựng, tìm kiếm tài liệu nhằm hoàn thiện đồ án.
* Tham gia đầy đủ các buổi họp đồ án của giáo viên hướng dẫn.
* Hoàn thành đầy đủ và đúng tiên độ các nội dung được giao.

**Chấm điềm: 2,5 điểm.**

1. **Kỹ năng viết quyển ĐATN (2 điểm)**

* Quyển đồ án trình bày trình bày đúng quy định.
* Bố cục phân chương hợp lý, trình bày các phần có logic, câu từ rõ nghĩa.
* Hình ảnh, bảng biểu minh họa đầy đủ, được đánh số thứ tự và chú thích rõ ràng.
* Kỹ năng diễn đạt, giải thích rõ ràng, có căn lề, dấu cách, dấu chấm, dấu phẩy hợp lý.
* Có trích dẫn tài liệu tham khảo.

**Chấm điểm : 2 điểm.**

1. **Nội dung và kết quả đạt được (5 điểm)**

* Đề tài có tính ứng dụng và cấp thiết trong thực tế.
* Thực hiện đầy đủ quy trình: đặt vấn đề, mục tiêu đề ra, đề xuất phương án, thiết kế chi tiết, kết quả đạt được, kết luận.
* Nội dung và kết quả được trình bày logic và hợp lý. Chỉ rõ sự phù hợp giữa kết quả và mục tiêu đề ra ban đầu, đồng thời cung cấp lập luận đề xuất hướng phát triển có thể thực hiện trong tương lai.

**Chấm điểm: 4.5 điểm.**

1. **Điểm thành tích (1 điểm)**

* Không có thành tích nào nổi trội.

**Chấm điểm: 0 điểm.**

**Tổng điểm: 9 điểm.**

**Cán bộ hướng dẫn**

(Ký và ghi rõ họ tên)