



FBA0413 Química de Alimentos

PERGUNTAS

RESPOSTAS

13

13 respostas



RESUMO

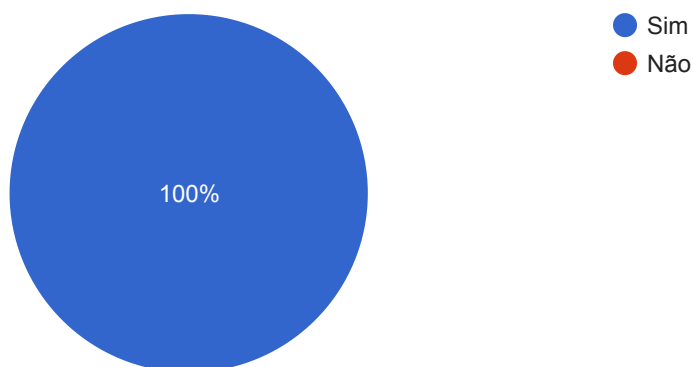
INDIVIDUAL

Aceitando respostas



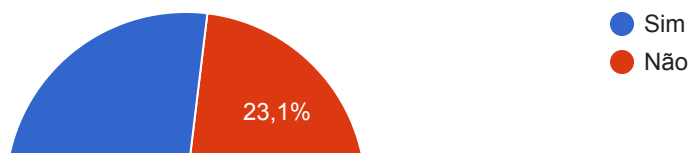
1. O cronograma foi comunicado no início das aulas?

13 respostas



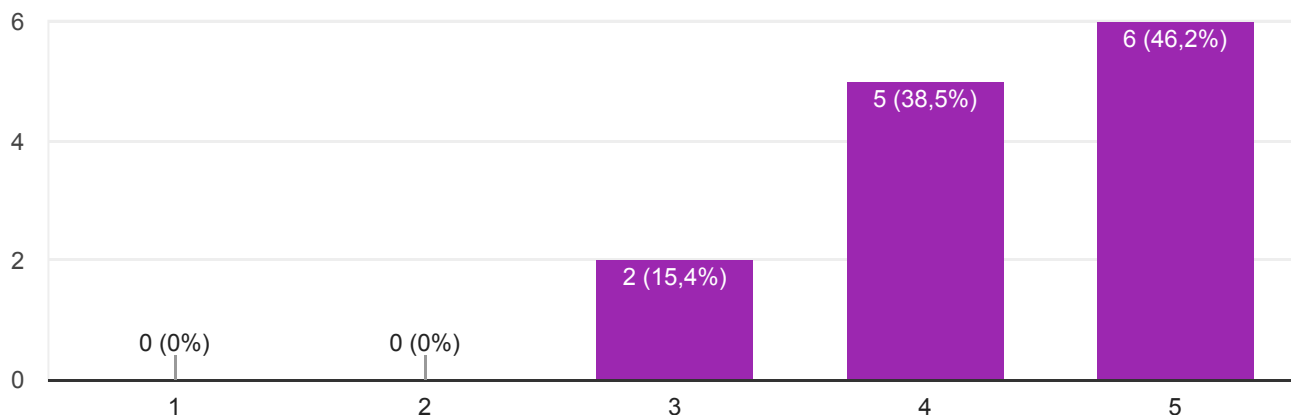
2. O métodos e os critérios de avaliação foram divulgados?

13 respostas



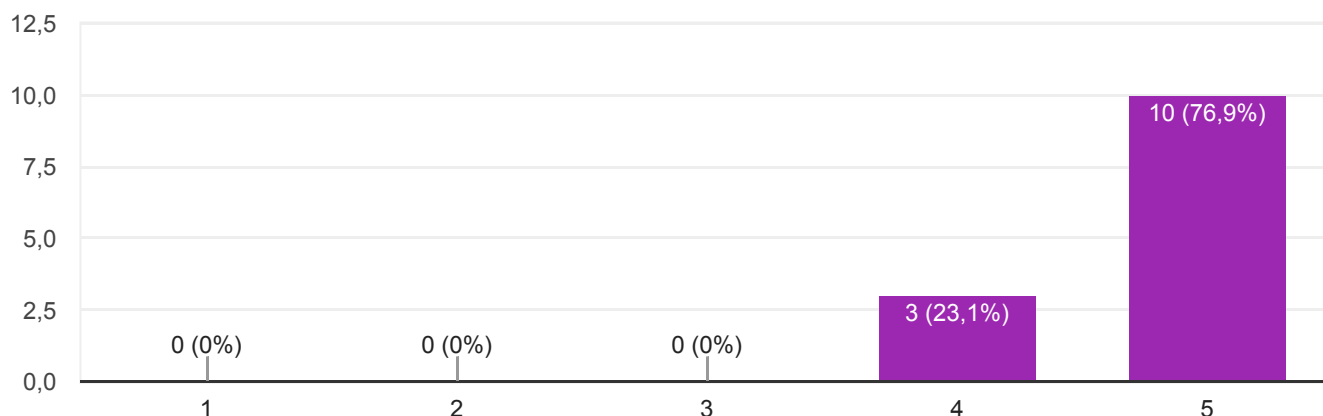
3. Houve coerência entre o conteúdo ministrado e o exigido nas avaliações? (1 - pouco; 5 - muito)

13 respostas



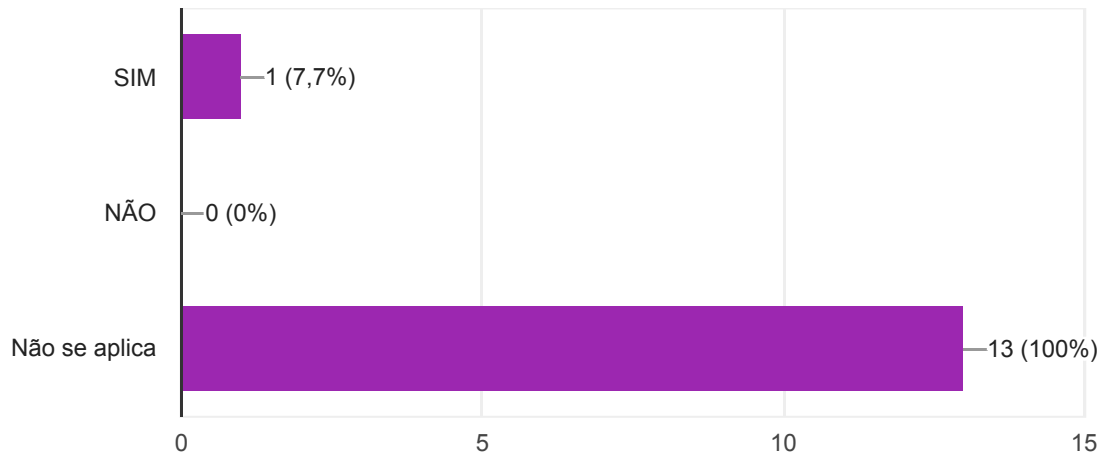
4. O programa da disciplina foi cumprido? (1 - pouco; 5 - muito)

13 respostas



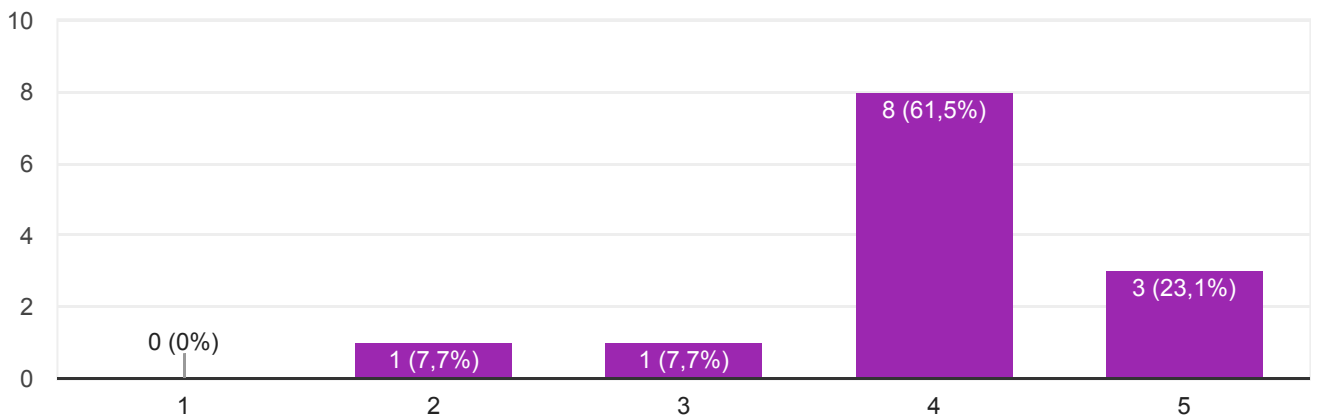
5. As aulas práticas (em laboratório) contribuíram para o entendimento dos assuntos da disciplina? (1- pouco, 5 - muito)

13 respostas



6. O método de ensino foi eficaz para agregação de conhecimento? (1 - pouco; 5 - muito)

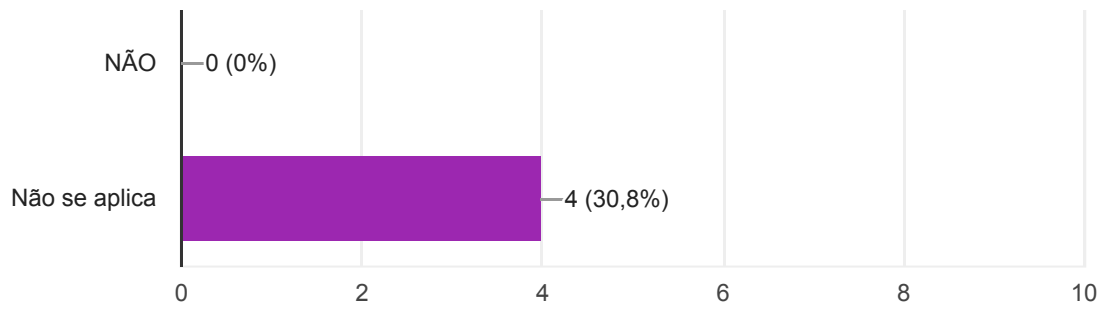
13 respostas



7. As disciplinas requisitos são pertinentes para o bom acompanhamento da disciplina? (1 - pouco; 5 - muito)

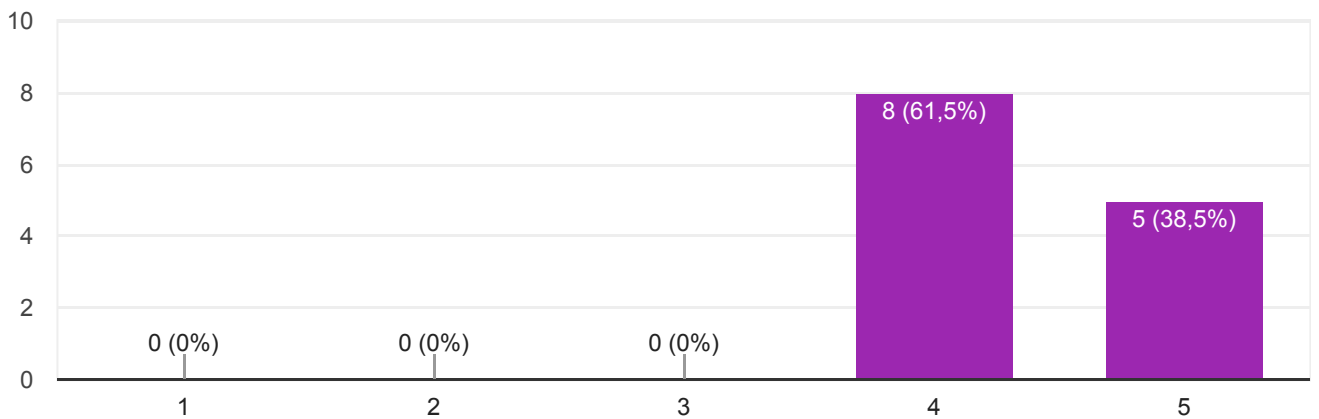
13 respostas





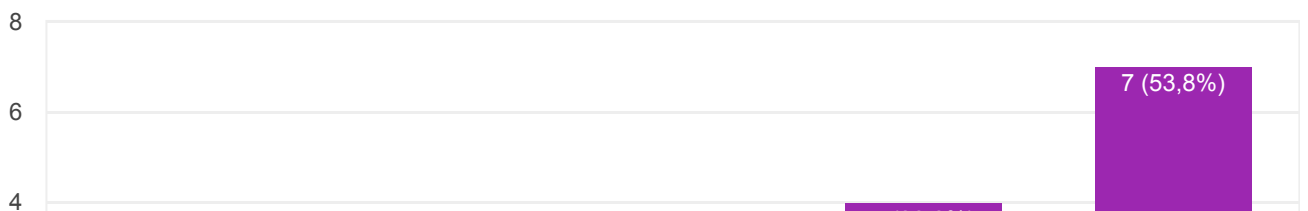
8. Foi possível relacionar o conteúdo da disciplina com outros assuntos ou disciplinas já conhecidos? (1 - pouco; 5 - muito)

13 respostas



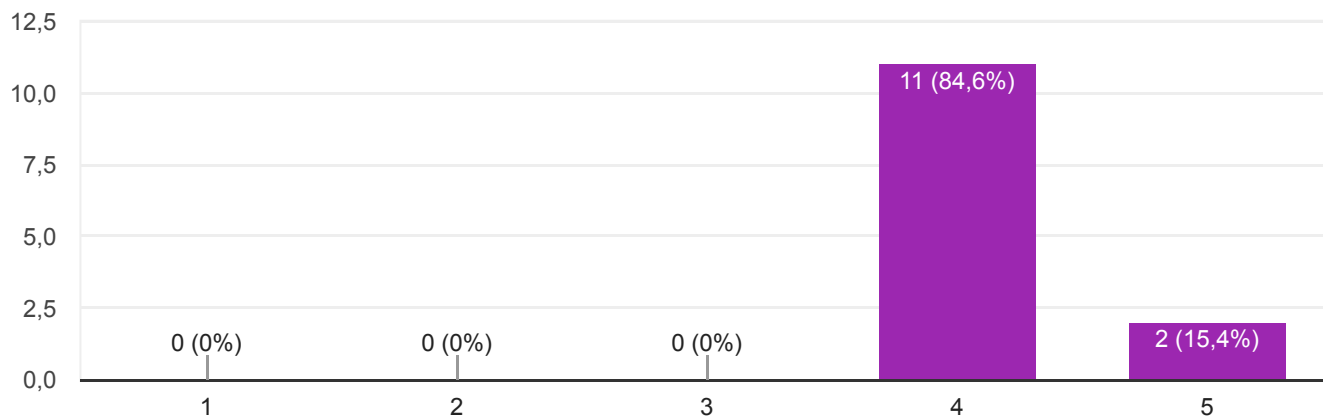
9. A carga horária da disciplina foi adequada? (1 - pouco; 5 - muito)

13 respostas



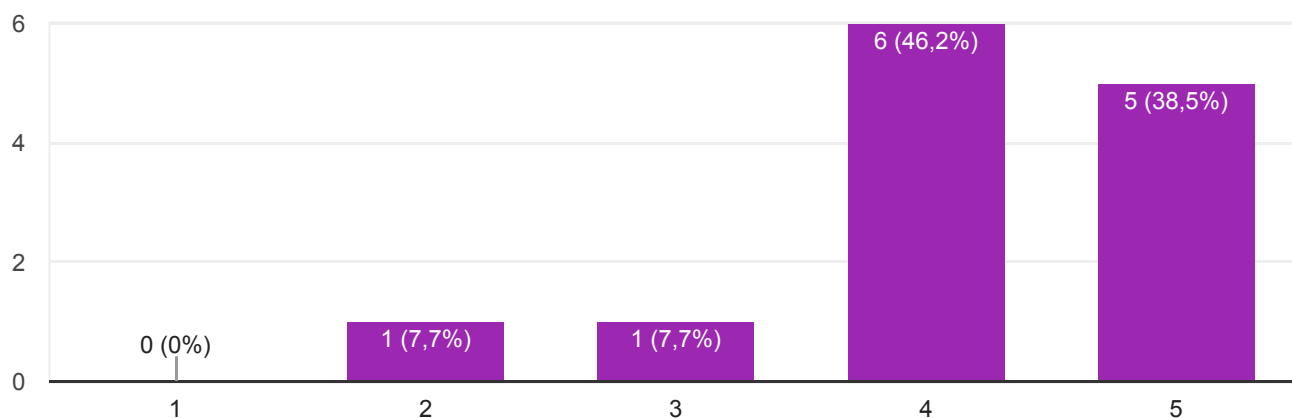
10. Nota geral para a disciplina. (1 - ruim; 5 - excelente)

13 respostas



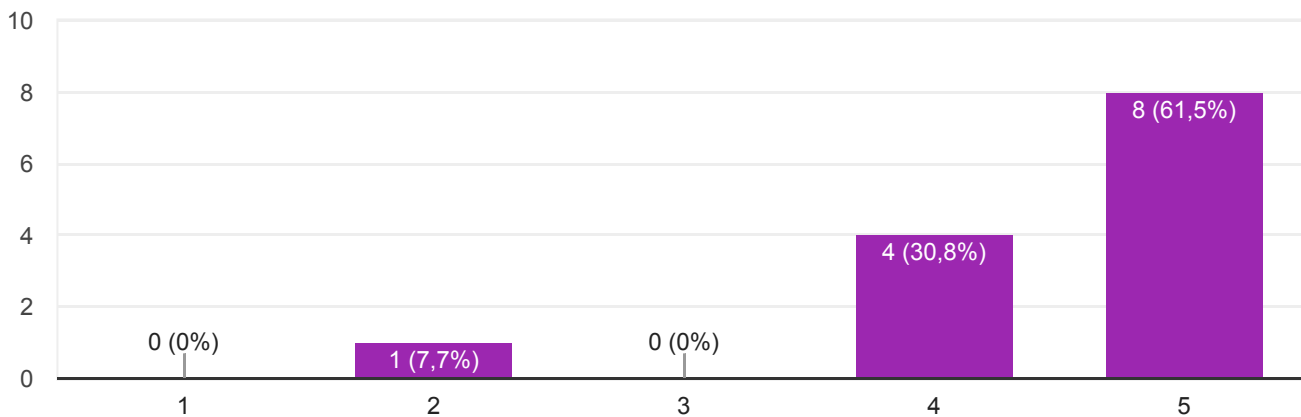
11. Você se dedicou às atividades da disciplina? (1 - pouco; 5 - muito)

13 respostas



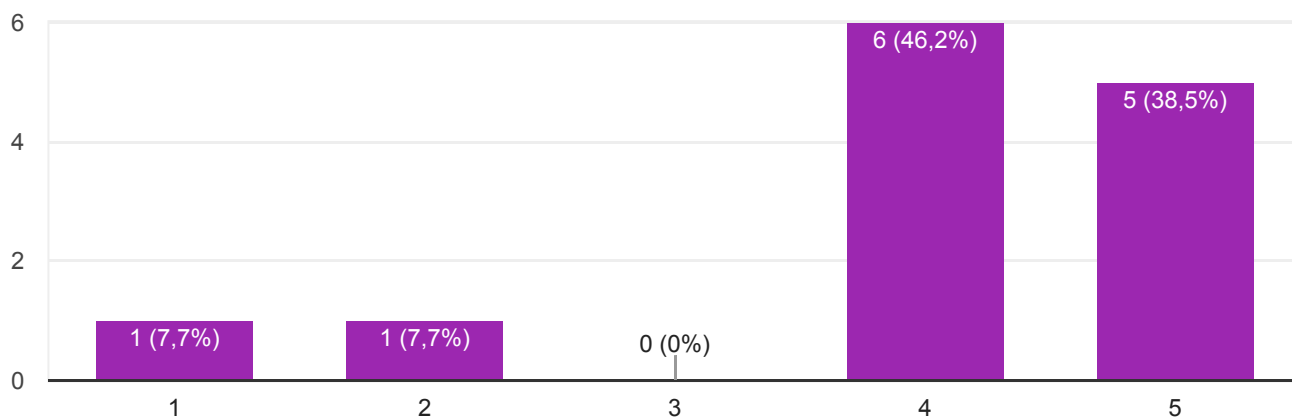
12. Você foi assíduo e pontual às aulas? (1 - pouco; 5 - muito)

13 respostas



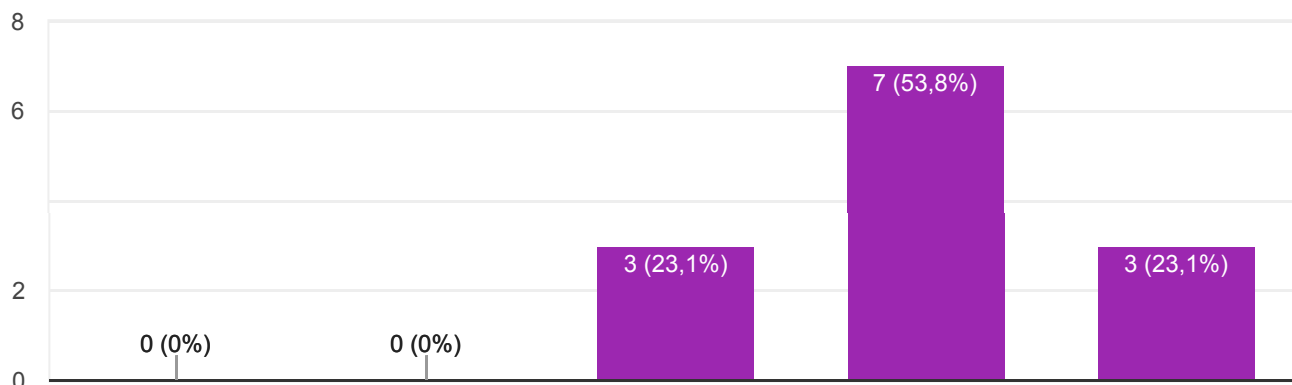
13. Como foi seu aproveitamento na disciplina? (1 - ruim; 5 - excelente)

13 respostas



14. Avaliação do conjunto de professores da disciplina.

13 respostas



Turma:

13 respostas

