



# FBA0407 Fundamentos da Análise Sensorial de Alimentos

PERGUNTAS

RESPOSTAS

3

## 3 respostas



RESUMO

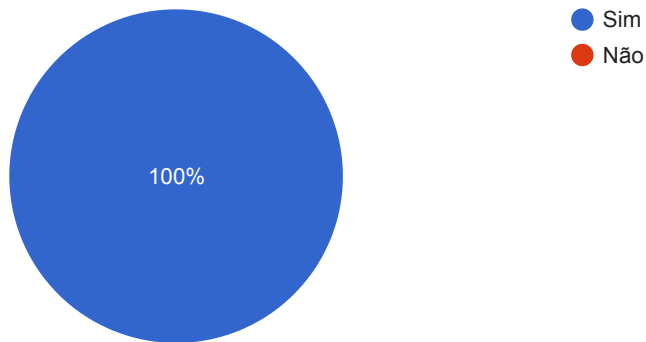
INDIVIDUAL

Aceitando respostas



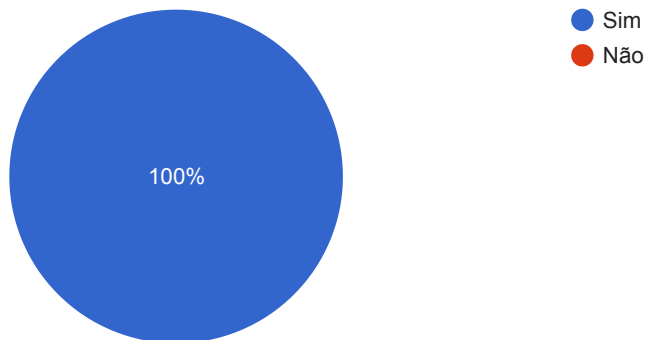
### 1. O cronograma foi comunicado no início das aulas?

3 respostas



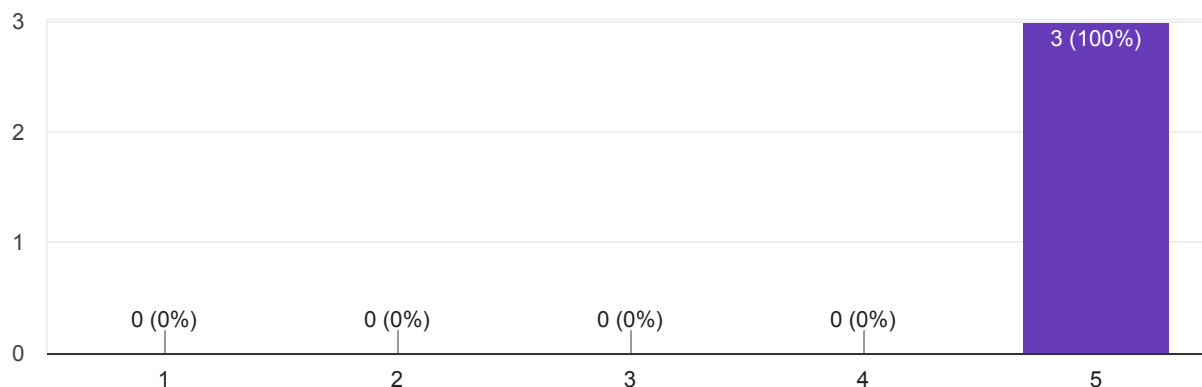
### 2. O métodos e os critérios de avaliação foram divulgados?

3 respostas



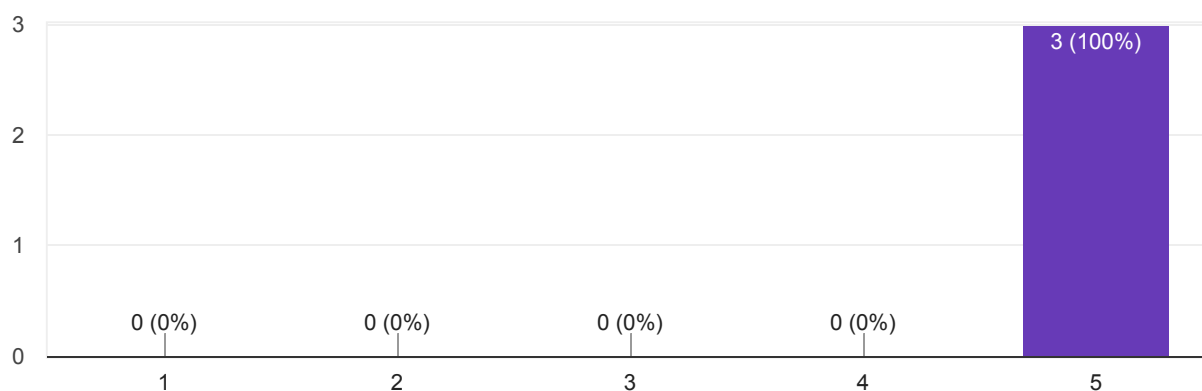
### 3. Houve coerência entre o conteúdo ministrado e o exigido nas avaliações? (1 - pouco; 5 - muito)

3 respostas



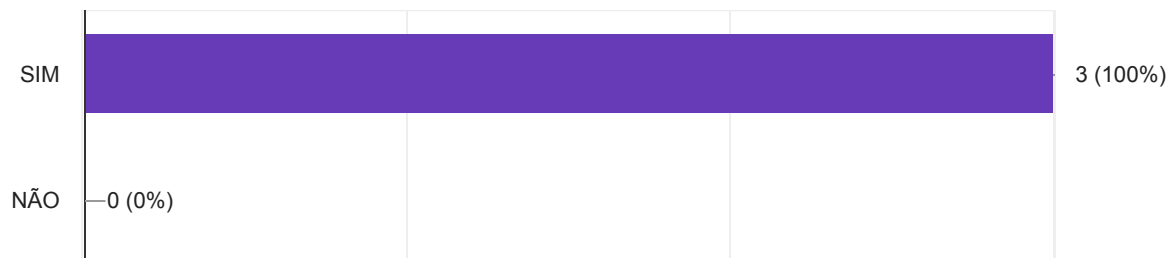
### 4. O programa da disciplina foi cumprido? (1 - pouco; 5 - muito)

3 respostas



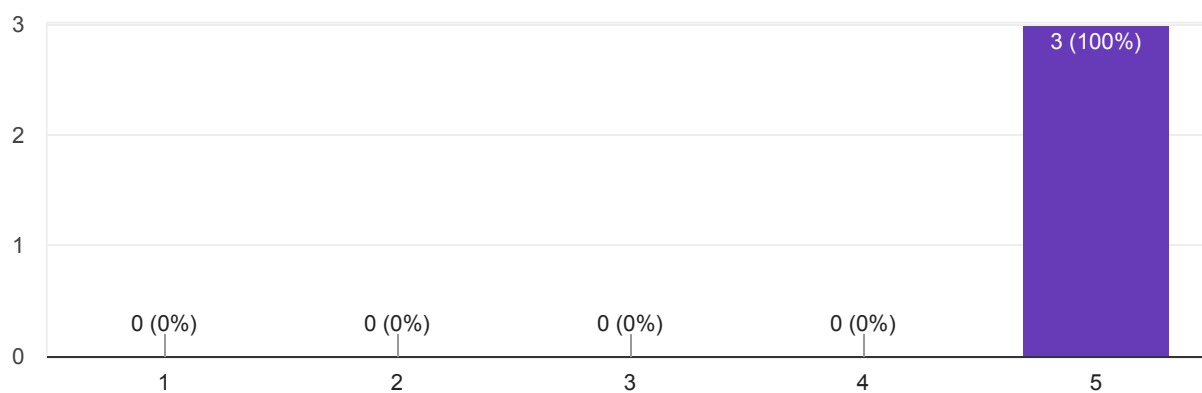
### 5. As aulas práticas (em laboratório) contribuíram para o entendimento dos assuntos da disciplina? (1- pouco, 5 - muito)

3 respostas



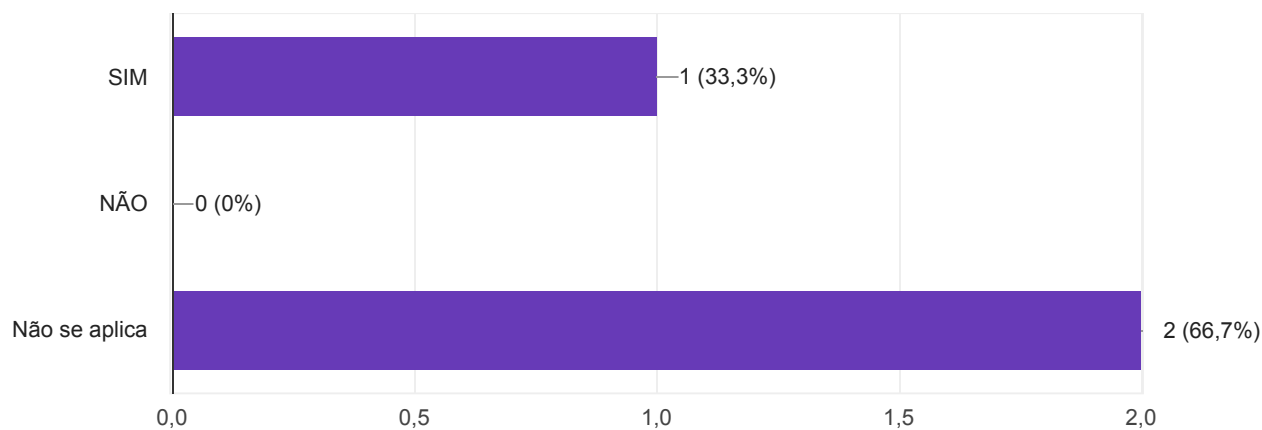
6. O método de ensino foi eficaz para agregação de conhecimento? (1 - pouco; 5 - muito)

3 respostas



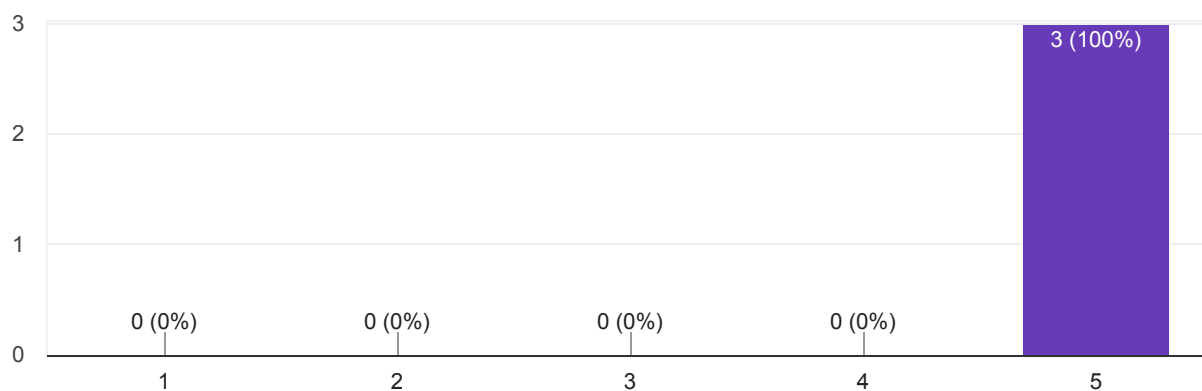
7. As disciplinas requisitos são pertinentes para o bom acompanhamento da disciplina? (1 - pouco; 5 - muito)

3 respostas



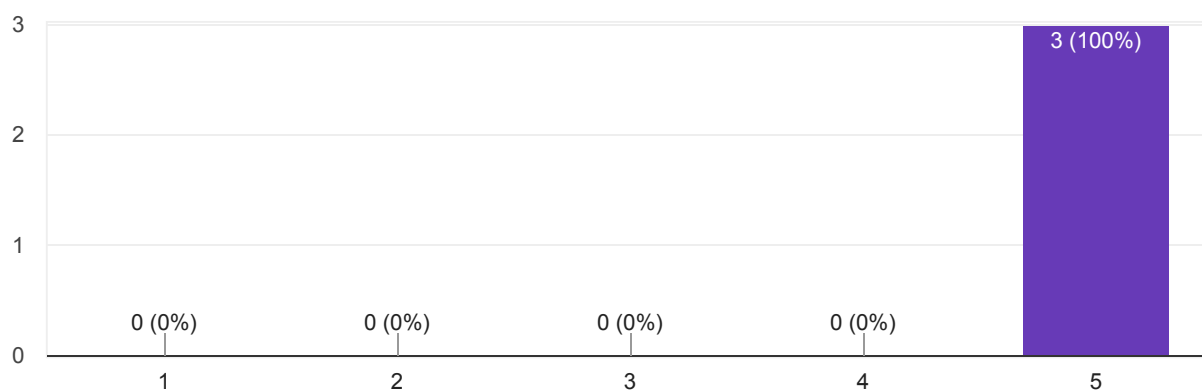
### 8. Foi possível relacionar o conteúdo da disciplina com outros assuntos ou disciplinas já conhecidos? (1 - pouco; 5 - muito)

3 respostas



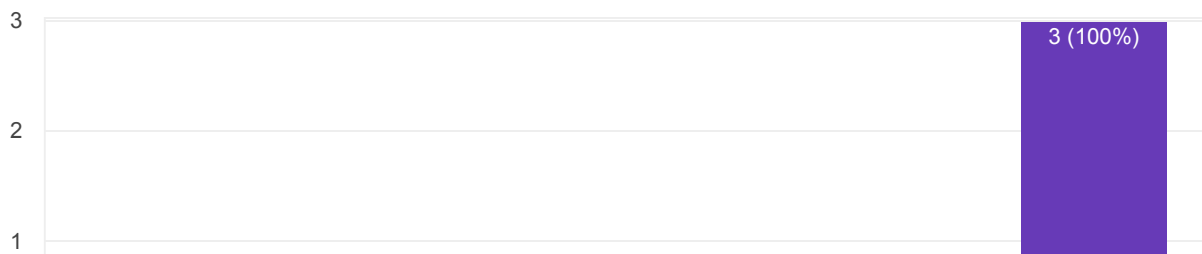
### 9. A carga horária da disciplina foi adequada? (1 - pouco; 5 - muito)

3 respostas



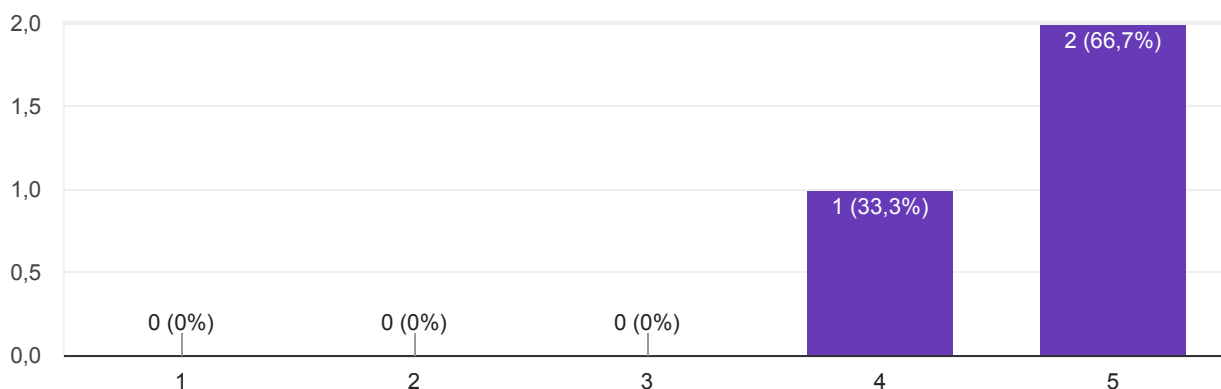
### 10. Nota geral para a disciplina. (1 - ruim; 5 - excelente)

3 respostas



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

3 respostas



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

3 respostas

