

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ANO 2018

1 APRESENTAÇÃO

A Coordenação de Curso, Comissão de Curso e o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos apresenta à comunidade acadêmica o relatório de autoavaliação do Curso.

2 METODOLOGIA

A avaliação foi realizada utilizando o instrumento de avaliação dos cursos de graduação disponibilizado pela UNIPAMPA, conforme o formulário do link de acesso que segue abaixo: <https://docs.google.com/spreadsheet/viewform?formkey=dGZRdGo4c1VfX3hib3pWTHNXeEdvN0E6MA>. A consulta foi realizada através de um questionário eletrônico, enviado via e-mail para todos os discentes do curso durante a primeira quinzena do mês de setembro de 2018. Para assegurar a participação, os docentes foram orientados a acompanhar os discentes até o laboratório de informática para realizar o preenchimento.

3 RESULTADOS

No segundo semestre de 2018, 105 alunos estão regularmente matriculados no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Entre o público alvo da pesquisa foi identificada a participação de 40% dos discentes matriculados.

As questões formuladas foram avaliadas dentro de uma escala crescente de excelência, que vai de 1 a 5. Cada conceito representa uma descrição, a saber:

- 1 - Não Existente
- 2 - Insuficiente
- 3 - Suficiente
- 4 - Muito Bom/Muito Bem
- 5 - Excelente

Os gráficos abaixo apresentam os resultados do questionário:

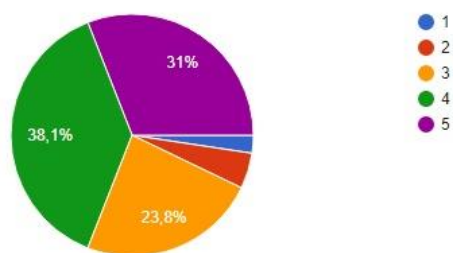


Gráfico 1. Conhecimento em relação ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

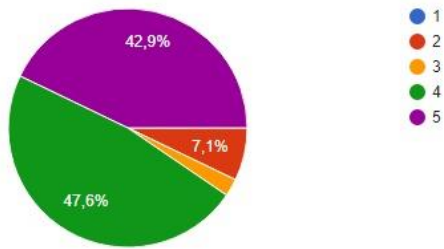


Gráfico 2. Conhecimento dos planos de ensino das disciplinas.

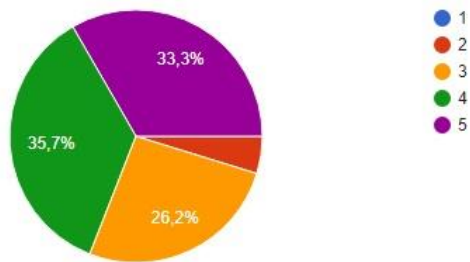


Gráfico 3. Articulação entre a teoria e a prática profissional no âmbito da oferta de componentes curriculares do curso.

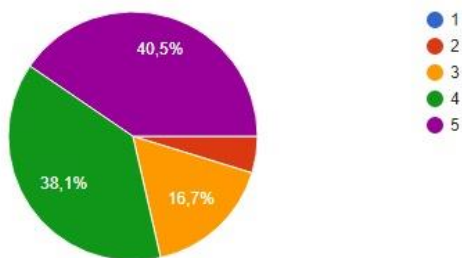


Gráfico 4. Adequação dos conteúdos aos componentes curriculares e aos objetivos do Curso.

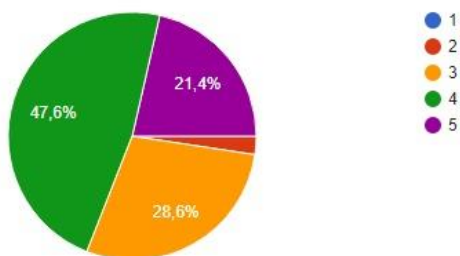


Gráfico 5. Adequação dos conteúdos curriculares em relação à carga horária das disciplinas.

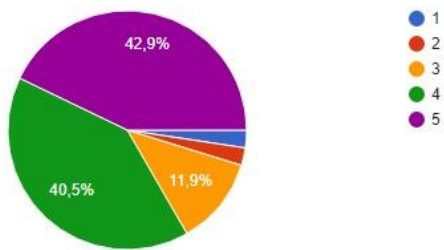


Gráfico 6. Pactuação dos planos de ensino entre docentes e discentes.

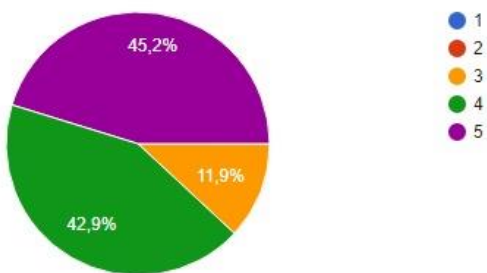


Gráfico 7. Cumprimento dos planos de ensino.

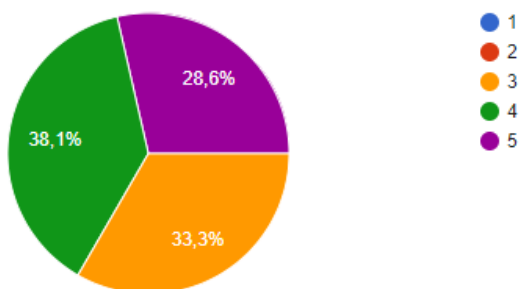


Gráfico 8. Adequação das metodologias de ensino e avaliação ao PPC do curso, aos planos de ensino e as características dos alunos.

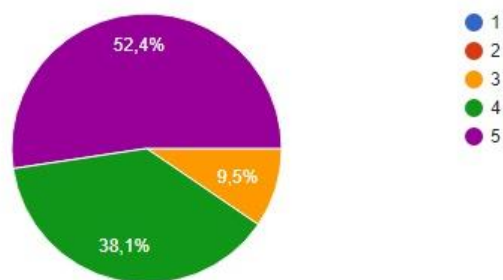


Gráfico 9. Domínio dos docentes em relação aos conteúdos ministrados.

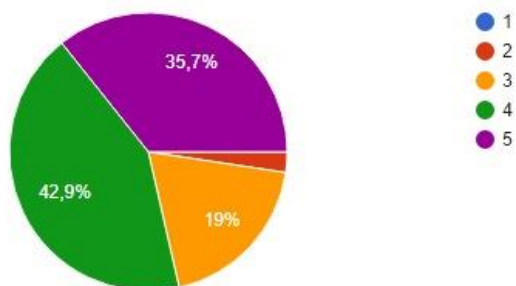


Gráfico 10. Clareza na exposição dos conteúdos ministrados pelos docentes.

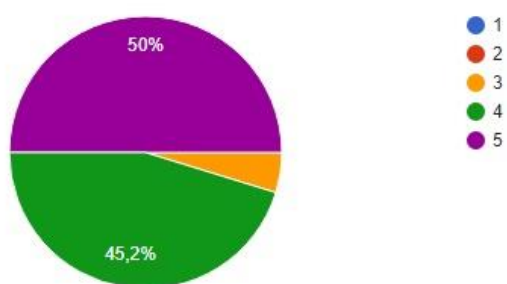


Gráfico 11. Pontualidade, assiduidade e compromisso com a aprendizagem de todos os alunos por parte dos docentes do Curso.

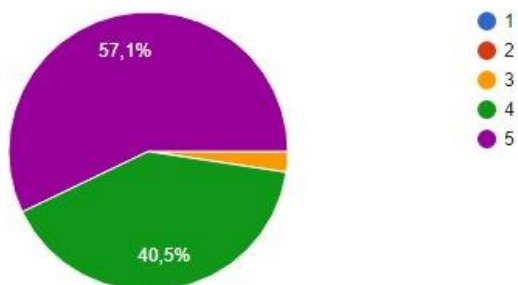


Gráfico 12. Atividades de recuperação e atendimento extraclasse ao longo do desenvolvimento dos componentes curriculares.

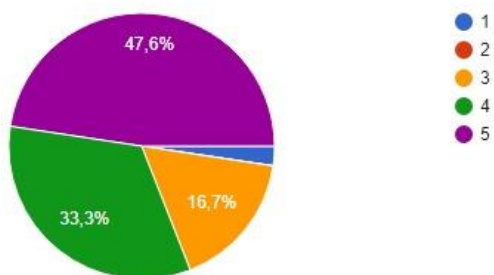


Gráfico 13. Contribuição das atividades de estágio e TCC na formação profissional.

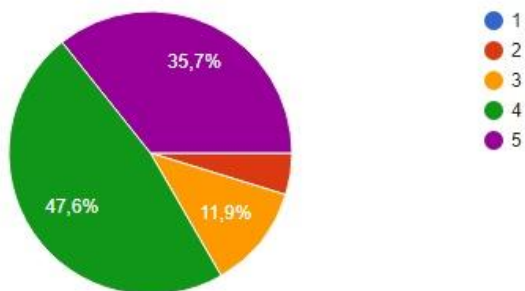


Gráfico 14. Grau de contribuição das aprendizagens construídas ao longo do curso para a formação profissional e cidadã.

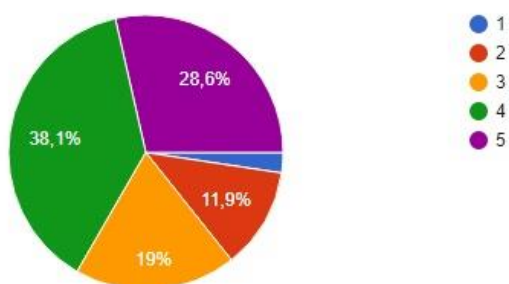


Gráfico 15. Incentivo para a participação dos alunos em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

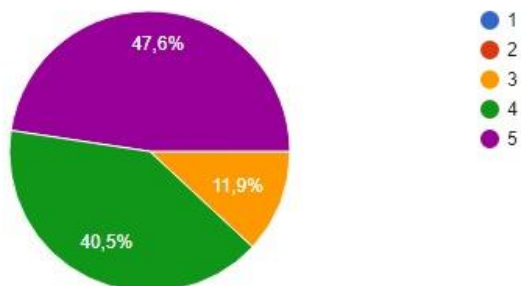


Gráfico 16. Acessibilidade do acervo bibliográfico às necessidades dos componentes curriculares do Curso.

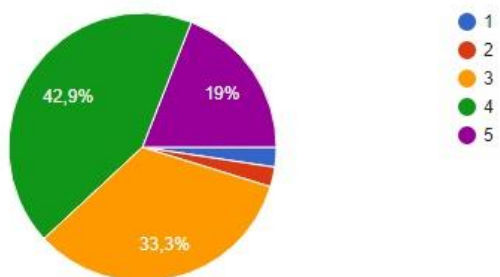


Gráfico 17. Acessibilidade física e de comunicação nos espaços e materiais destinados à realização das atividades do Curso.

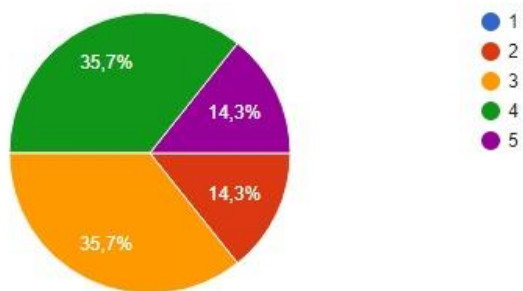


Gráfico 18. Espaço físico para a realização das atividades do curso considerando critérios de iluminação, acústica, ventilação e disponibilidade de espaço e equipamentos por aluno.

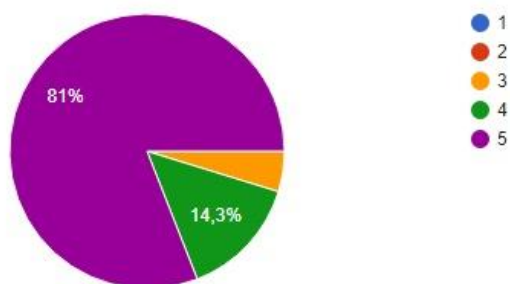


Gráfico 19. Atendimento do Coordenador do Curso às necessidades dos alunos.

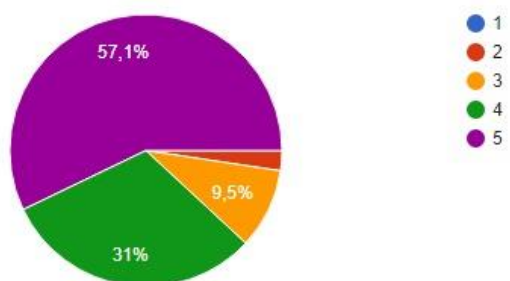


Gráfico 20. Atendimento do Coordenador Acadêmico às necessidades dos alunos.

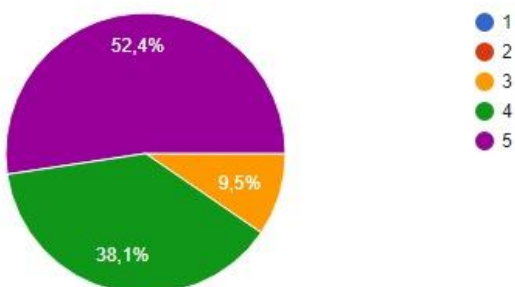


Gráfico 21. Atendimento da Secretaria Acadêmica às necessidades dos alunos.

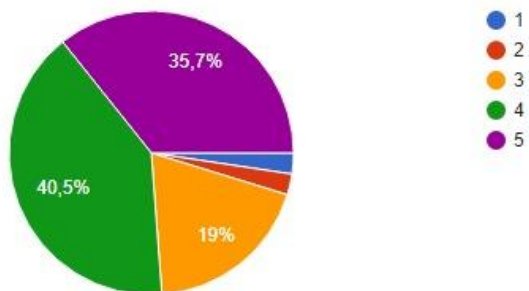


Gráfico 22. Oferta de Assistência Estudantil no âmbito do Curso/Campus.

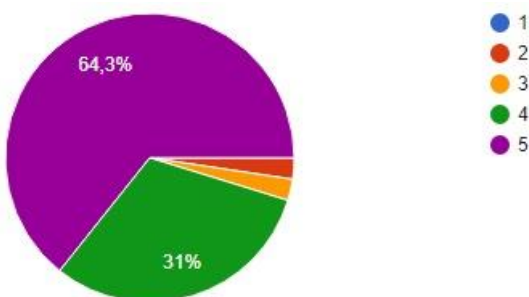


Gráfico 23. Satisfação com o Curso.

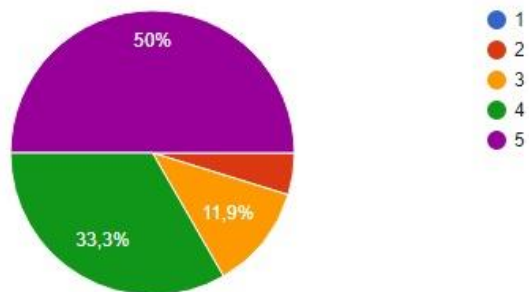


Gráfico 24. Satisfação com a UNIPAMPA.

4 CONCLUSÃO

Os dados apresentados serão discutidos nas próximas reuniões da Comissão de Curso e NDE e servirão como indicadores para a melhoria do curso.