



Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas

RELATÓRIO DA AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

1º SEMESTRE/2019

Período de aplicação: 24/06 a 11/07/2019



Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas

AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Resultado Geral



FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC AMAZONAS

COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO

FORMULAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL;

INSERÇÃO DO QUESTIONÁRIO NO SISTEMA (GOOGLE FORMS);

ANÁLISE DAS RESPOSTAS;

APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS.

COORDENAÇÃO GERAL

DISPONIBILIZAÇÃO DO LINK NO SITE DA FACULDADE;

COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO AOS ALUNOS.



Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas

AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

**Curso Superior de Tecnologia em
Estética e Cosmética**

Resultado Geral

Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas

Comissão Própria de Avaliação – CPA

Karla Andréia Bessa Segundo de Albuquerque – Coordenadora

Franciane da Rocha – Representante do Corpo Discente

Luiz Ricardo de Almeida e Silva – Representante do Núcleo de Apoio Psicopedagógico

Maryângela Aguiar Bittencourt – Representante da Sociedade Civil Organizada

Rosane Souza Cavalcante – Representante do Corpo Docente

Rosangela Lopes – Representante Técnico-administrativo

Silvana Maria F. Carvalho – Representante da Mantenedora

Wilza Cláudia B. da Silva – Representante Secretaria Acadêmica

Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas

AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

1. INTRODUÇÃO

A Comissão Própria de Avaliação da Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas tem como atribuições conduzir os processos de avaliação internos da instituição, bem como de sistematizar e prestar as informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep).

Tem como objetivo atender as diretrizes estipuladas pelo MEC, sendo constituída pela diretoria da IES supracitada, com representantes de todos os segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada de maneira igualitária, além de ter atuação autônoma em relação a conselhos e demais órgãos colegiados existentes na IES.

O relatório refere-se à auto-avaliação da IES referente ao primeiro semestre do ano de 2019, sendo a pesquisa realizada no período entre 24 de junho a 11 de julho do mesmo ano. O corpo discente respondeu ao questionário estruturado com a ferramenta *Google Forms*, composto por questões objetivas e espaço para comentários, de modo que o aluno pode analisar infra-estrutura, corpo docente, avaliação de aprendizagem, estratégias de ensino e a si mesmo enquanto discente.

O presente relatório expõe as informações e ações desenvolvidas pela CPA no primeiro semestre do ano de 2019, fazendo uma análise global em relação ao PDI e a todos os eixos do instrumento, de acordo com as atividades acadêmicas e de gestão, incluindo um plano de ações de melhoria contínua à instituição de acordo com *feedback* recebido por meio da avaliação realizada pelos alunos.

2. DESENVOLVIMENTO

- Eixo 1: Planejamento e Avaliação Institucional

Dimensão 8: Planejamento e Avaliação

A Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas quer destacar-se como uma instituição educacional que se diferencie pela excelência dos seus serviços e pela responsabilidade social perante a comunidade. A definição dos principais objetivos da Faculdade tomou como base o resultado do diagnóstico estratégico, que considerou um teste de consistência interna e externa, cuja prioridade levou em conta o atendimento das necessidades dos alunos, bem como a importância de explorar os pontos fortes e de aproveitar as oportunidades da sua grande infraestrutura educacional.

A Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas estabeleceu para o quinquênio 2017/2021 as seguintes metas:

- Consolidar a proposta pedagógica institucional.
- Ampliar a oferta gradual de cursos de graduação tecnológica na modalidade presencial e a distância.
- Envolver corpo docente e corpo discente nas atividades de ensino/pesquisa/extensão.
- Estimular propostas diferenciadas e inovadoras de ensino.
- Incentivar a publicação científica do corpo docente e técnico.
- Criar uma revista científica eletrônica para incentivar a publicação de artigos e relatos ao corpo docente, discentes e técnicos membros da Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas e do Departamento Regional do Amazonas.
- Investir na infraestrutura para o aprimoramento da educação superior.
- Estabelecer convênios com empresas e/ou organizações para estágio extracurricular dos alunos.
- Estabelecer parcerias institucionais que possibilitem aos alunos vivenciar a relação da teoria com a prática.

- Eixo 2: Desenvolvimento Institucional

Dimensão 1: Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional

Dimensão 3: Responsabilidade Social da Instituição

A Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas como instituição de ensino, pesquisa e extensão, integrante do Sistema de Ensino, voltada para a realidade do país e, em especial, do Amazonas e da região de sua influência, tem os seguintes objetivos:

- Promover ações educacionais, em nível superior, nas diversas áreas profissionais, colaborando efetivamente para o desenvolvimento social, político e econômico do Estado do Amazonas;
- Oferecer cursos de educação continuada para docentes e pessoal técnico administrativo, além de programas especiais de formação pedagógica e de capacitação aos docentes da educação profissional;
- Proporcionar aos educandos uma sólida aprendizagem tecnológica para que possam capacitar-se, com vistas à implementação de seus projetos pessoais;
- Desenvolver ações extensivas, junto à sociedade local, como resultado das ações institucionais, de cunho cultural e científico, visando o bem comum;
- Participar do esforço de democratização das políticas do ensino superior;
- Realizar atividades interdisciplinares, visando implementação de valores como: qualidade de vida, preservação do meio ambiente, saúde, segurança e ética;
- Realizar atividades educacionais, que favorecem, aos participantes dos cursos vivenciar a realidade do mercado de trabalho, promovendo a integração entre a teoria e a prática a partir de atividades eletivas e integradoras que contribuam para a formação profissional do aluno.

Para atingir estes objetivos, e na conformidade de seus princípios, a Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas constitui-se numa comunidade acadêmica, integrada por dirigentes, professores, alunos, pessoal técnico-administrativo e de apoio, e de órgãos suplementares, ou organismos da comunidade na qual se insere, cuja prioridade é o ensino mediante a construção e a transferência do conhecimento, o resgate da cidadania, a geração e a transferência de tecnologia, o estímulo à pesquisa, aos programas e projetos de extensão e a prestação de serviços especiais à comunidade.

- Eixo 3: Políticas Acadêmicas

Dimensão 2: Políticas para o Ensino, a Pesquisa e a Extensão

As **políticas de ensino** da Faculdade de Tecnologia SENAC AMAZONAS, incentivam a produção do conhecimento com qualidade, relacionado com seu contexto regional, primando pela formação ética, humanizadora e atendendo a formação do profissional.

O ensino precisa estar a serviço da aprendizagem, devendo ser constantemente elaborado, repensado, avaliado e reavaliado em função desta. Vislumbra-se um ensino superior, onde educar seja uma ação intencional e política. Possibilita ao indivíduo aprender a conhecer, viver, conviver, agir e transformar a sociedade. Uma educação participativa e de qualidade deverá ser capaz de gerar junto à comunidade ferramentas para que as pessoas possam:

- Interferir e participar da sociedade;
- Defender seus legítimos direitos e ampliá-los;
- Ingressar e permanecer no mundo do trabalho;
- Ampliar a visão crítica de mundo;
- Preservar o meio ambiente;
- Assumir a responsabilidade social.

Em relação a **política de pesquisa** A função institucional da pesquisa ou investigação filosófica, científica, artística e literária é configurada como um processo de produção do conhecimento novo, em torno de objetos definidos e respondendo a uma problematização específica, segundo uma metodologia precisa. Na Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas a pesquisa é entendida como princípio de formação indissociável do ensino e da extensão. Assim, é uma atividade que extrapola a sala de aula, não como atividade superior ou exterior à prática pedagógica, mas como necessidade cotidiana, partindo da prática e voltando a ela para aprimorá-la.

A Faculdade reconhece a relevância social e científica da pesquisa para a realização de sua missão e de seus objetivos institucionais. Por isso, tem como exigência permanente realizar pesquisas buscando contribuir para o desenvolvimento local, regional e mundial, envolvendo na medida do possível os vários atores coletivamente, como ponte de seu retorno à sociedade.

Já a **política de extensão** se distingue do ensino e da pesquisa por sua natureza de aplicação e transferência e por se destinar à comunidade externa e interna. Nesse contexto a Faculdade define a organização, a execução e o acompanhamento da extensão como um processo institucional. Assim, em linhas gerais, as políticas para a extensão na Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas estão descritas no PDI.

Dimensão 4: Comunicação com a Sociedade

Para dialogar com o público interno e proporcionar maior troca de informações entre equipes, o Senac dispõe de ferramentas digitais como intranet, e-mail corporativo, portal do aluno e fale conosco.

Já o contato com o público externo é realizado por meio do site da Faculdade Senac, do fale conosco, redes sociais (facebook) e eventos direcionados a públicos específicos como o Programa de Relacionamento com as Escolas, no qual a Faculdade Senac se faz presente junto aos alunos do Ensino Médio, por meio de ações extensivas como palestras e oficinas, participação em feiras, festivais e eventos sobre profissões e segmentos.

As ações extensivas podem ser realizadas no ambiente da faculdade ou mesmo nas escolas de ensino médio, com a realização de palestras gratuitas que abordem temas relacionados aos cursos de graduação ofertados.

Dimensão 9: Política de Atendimento aos Discentes

As políticas de apoio ao discentes proporcionam integração entre as áreas, conforme a missão e visão da IES. Em auxílio ao discente durante sua trajetória acadêmica a IES incentiva e apoia diversas ações que integram a sua política institucional.

Intercâmbio

Algumas parcerias dão oportunidades aos alunos da Faculdade de Tecnologia Senac de estudar no exterior. Essa experiência propicia o enriquecimento profissional, pessoal e cultural de alunos e professores e para a formação de competências globais para que atuem com sucesso num ambiente multicultural e globalizado.

Relacionamento com Empresas

O relacionamento se faz por meio de visitas às empresas de médio e grande porte com o objetivo de apresentar a Faculdade de Tecnologia Senac, os cursos de graduação, pós-graduação e extensão universitária ofertados como alternativa para a qualificação e profissionalização dos funcionários. Além de divulgar a política de descontos e construir propostas conjuntas de trabalho como participação em eventos, trabalho dos cursos como o Projeto Integrador e campo de estágio.

Também são realizadas visitas técnicas pelos docentes e discentes a fim de conhecer os processos operacionais e de gestão das empresas relacionadas a área de formação do aluno e futura atuação no mercado.

Programa de Nivelamento

O programa de nivelamento da Faculdade Senac visa complementar, quando necessário, o desenvolvimento dos alunos de todos os cursos de graduação, a partir da oferta de atividades como:

- Comuns, oficinas temáticas que abordem conteúdos de ética, pesquisa em base de dados científicos, citações e referências bibliográficas, leitura e interpretação de texto, raciocínio lógico, cálculos básicos matemáticos, entre outros.
- Específicas, definidas por cursos ou por áreas que de acordo com os projetos pedagógicos e as avaliações pedagógicas abordam conteúdo específicos.

Programa de Monitoria

O programa admite alunos regulares, adimplentes com as mensalidades, selecionados pelas Coordenações de Curso e designados pela Direção, dentre os alunos que tenham demonstrado rendimento satisfatório na disciplina ou área da monitoria, bem como aptidão para as atividades auxiliares de ensino, pesquisa e de extensão.

- Eixo 4: Políticas de Gestão

Dimensão 5: Políticas de Pessoal

A instituição poderá desenvolver ações de capacitação de qualquer natureza, tais como: participação em congressos, feiras, seminários, simpósios ou outra modalidade além das ações de capacitação organizadas pela educação corporativa da mantenedora.

O Plano de Capacitação aglutinará as necessidades levantadas, as quais apontarão para ações que priorizem a aquisição de conhecimentos, habilidades e atitudes convergindo para uma melhor adequação entre as características dos funcionários e as exigências dos papéis funcionais da instituição. Isso possibilitará, ainda, assegurar a racionalização e efetivação dos custos com a capacitação, bem como na tomada de decisão sobre: em que treinar, porque treinar, quem treinar e quando treinar.

A seleção dos colaboradores que participarão dos eventos de capacitação deverá ser feita por meio de consenso entre as chefias e sua equipe de trabalho, considerando o nível de prontidão e aptidão dos seus subordinados em acordo com a natureza e responsabilidade da função desempenhada ou que virá a desempenhar, assegurando a maior relação custo-benefício possível, tanto para o funcionário quanto para a instituição.

Dimensão 6: Organização e Gestão da Instituição

A gestão e administração da Faculdade Senac Amazonas é norteada pelo Regimento Institucional, por este Plano de Desenvolvimento Institucional e pelo Projeto Pedagógico Institucional.

Órgãos Colegiados:

- Conselho Diretor
- Conselho Superior Acadêmico
- Conselho Consultivo
- Colegiado de Curso

Órgãos Avaliativos e Propositivos

- Comissão Própria de Avaliação
- Núcleo Docente Estruturante

Órgãos Executivos

- Diretoria Geral/Reitoria
- Diretoria Acadêmica
- Ouvidoria
- Comissão Permanente do Vestibular
- Assessoria Acadêmica/Procurador Institucional
- Coordenação de Curso
- Biblioteca

Dimensão 10: Sustentabilidade Financeira

O século XXI trouxe à luz a ideia de que o orçamento é mais que uma simples previsão de receitas ou estimativa de despesa. O orçamento moderno, com a incorporação das características de “previsão”, “antecipação” e ao controle já existente, transformou-se em um mecanismo de administração que apresenta múltiplas funções, dentre as quais se destacam as de gerenciamento administrativo, contábil, financeiro e, essencialmente, de planejamento.

Embasada nestes aspectos a mantenedora da Faculdade de Tecnologia SENAC Amazonas tem utilizado a peça orçamentária e a execução orçamentária e financeira como instrumento gerencial capaz de orientar e subsidiar a administração na tomada de decisão. Também no intuito de maximizar os mínimos recursos orçamentários disponíveis para o atendimento de uma gama de necessidades tanto de custeio como de investimentos nas áreas de ensino, pesquisa e extensão e prestação de serviços, estabeleceu como estratégias para a gestão orçamentária e financeira:

- priorização dos recursos orçamentários e financeiros às atividades que possibilitem a sustentabilidade do ensino, pesquisa, extensão e prestação de serviços fundamentais;
- racionalização e acompanhamento rígido dos gastos com custeio evitando-se o desperdício dos recursos;
- estímulo à elaboração de projetos que possibilitem a captação de recursos e contribuam para o fortalecimento das atividades meio e fim da instituição;
- desenvolvimento de parcerias com instituições públicas e privadas, visando à maximização de resultados e diminuição de custos;
- priorização dos projetos e atividades conforme disponibilidade financeira.

Para efeito de acompanhamento orçamentário e financeiro, a Faculdade de Tecnologia SENAC Amazonas contar com o apoio Gerência de Divisão Financeira e Gerência de Planejamento e Orçamento da mantenedora.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, Regional Amazonas, mantenedora da Faculdade de Tecnologia Senac, fará o repasse dos recursos que garantam a adequada gestão financeira da IES no próximo quinquênio.

- Eixo 5: Infraestrutura Física

Dimensão 7: Infraestrutura Física

O prédio da Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas possui área de 480m². Em seu subsolo encontram-se os seguintes espaços físicos: área de convivência, lanchonete, caixa, atendimento, sala da Direção Geral, sala da Direção Acadêmica, sala de coordenação de cursos, sala dos professores, elevador, banheiros masculino e feminino (inclusive para deficientes). No primeiro andar estão localizadas quatro salas de aula convencionais e, no segundo andar, encontram-se o laboratório de design, informática e a biblioteca.

Esta unidade está localizada no centro da cidade de Manaus, possuindo fácil acesso de rotas de transporte urbano. O prédio, onde anteriormente funcionou a escola privada de 2º Grau “Senador Lopes Gonçalves”, com o curso Técnico em Contabilidade e, posteriormente, o Acadêmico, foi totalmente restaurado em 2011 e recebeu o nome de “Eurípedes Ferreira Lins”, nome proposto pelo Sr. Presidente da Federação do Comércio do Amazonas, Dr. José Roberto Tadros, no dia 29 de março de 2010, durante a Terceira Reunião Ordinária do Conselho Regional do SENAC e está registrado na Ata de nº 03/2010. O Prof. Eurípedes Ferreira Lins foi presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Amazonas (FAEAM) durante 30 anos. Sempre atuou com entusiasmo na

defesa do setor agropecuário amazonense. Foi também presidente do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Amazonas (SENAC/AM) e do Conselho Deliberativo do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Amazonas (Sebrae/AM); vice-presidente da Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) e secretário da Agricultura do Amazonas, durante o governo de Gilberto Mestrinho. Representou a CNA na Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia (SUDAM) e na Superintendência da Zona Franca de Manaus (SUFRAMA). Foi o responsável pelo ingresso da avicultura no Estado do Amazonas e apoiou a chegada da colônia japonesa em Manaus.

As instalações possuem classes de aula em quantidade suficiente para os cursos ministrados e com capacidade para até 35 alunos com total conforto e condições de pleno aproveitamento educacional.

As instalações do Prédio Eurípedes Ferreira Lins, possui as condições necessárias para atender aos primeiros cursos a serem ministrados pela FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC-AM, conforme descrição.

Prédio Acadêmico 1			
Ambiente	Pavimento	Quantidade	Área Total (m ²)
Banheiro Feminino	subsolo	3	11,81
Banheiro Masculino	subsolo	3	11,83
Biblioteca	2º andar	1	74,43
Sala da Diretoria Geral	subsolo	1	9,58
Sala da Reprografia	2º andar	1	6,69
Sala de Aula	1º andar	4	116,08
Sala de Coordenação	subsolo	1	19,38
Atendimento ao Discente	subsolo	1	11,54
Sala de Professores	subsolo	1	11,54
Secretaria Acadêmica	subsolo	1	26,31
Área de convivência	subsolo	1	11,85

As aulas práticas do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são realizadas no Restaurante Escola Estação do Sabor I do Centro de Turismo e Hospitalidade (prédio acadêmico 2), localizado na Rua Saldanha Marinho, 410 – Centro.

Já as aulas práticas do curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética são realizadas nos ambientes pedagógicos da Estação da Beleza, do Centro de Formação Profissional “ Alfredo Pequeno Franco” (prédio acadêmico 2) que estão estruturados com laboratórios que permitem ao aluno vivenciar as atividades de estética corporal, facial e capilar, localizado na Rua Saldanha Marinho, 410 – Centro.

Avaliação Institucional | Didático Pedagógico- Estética e Cosmética

14

Respostas

17:24

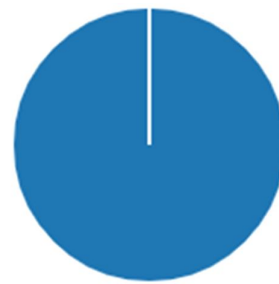
Tempo médio para concluir

Fechado

Status

1. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ESTÉTICA E COSMÉTICA

Turma012018-2º período 14



2. DRENAGEM LINFÁTICA

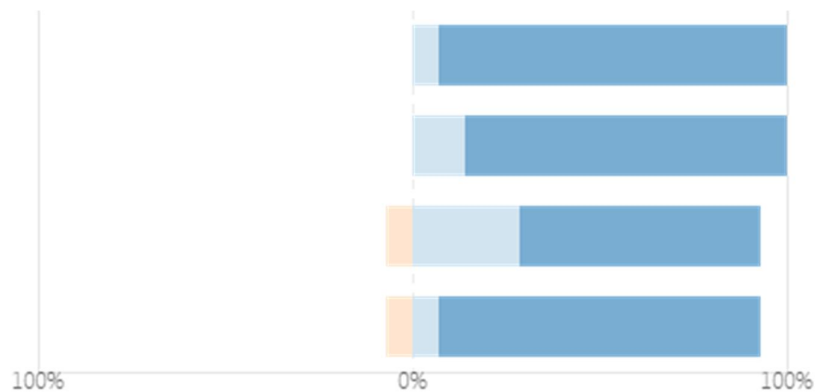
Legend: Nunca (orange), Muito raramente (light orange), Algumas vezes (light blue), Quase sempre (medium blue), Sempre (dark blue), Não sei avaliar (dark blue).

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA EMESTÉTICA

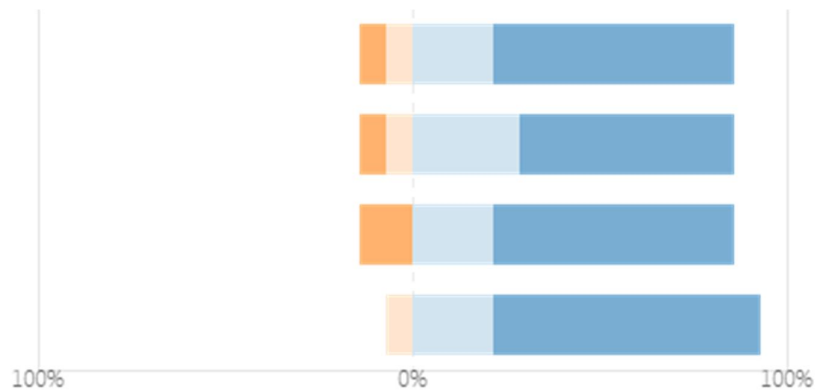
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. MICROBIOLOGIA E BIOSSEGURANÇA

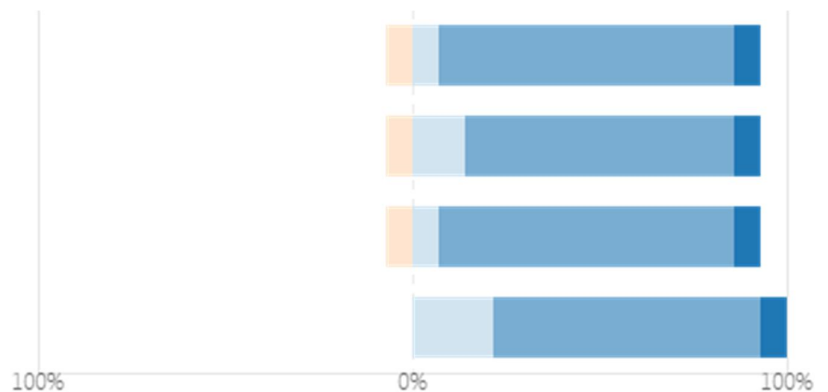
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. COSMETOLOGIA

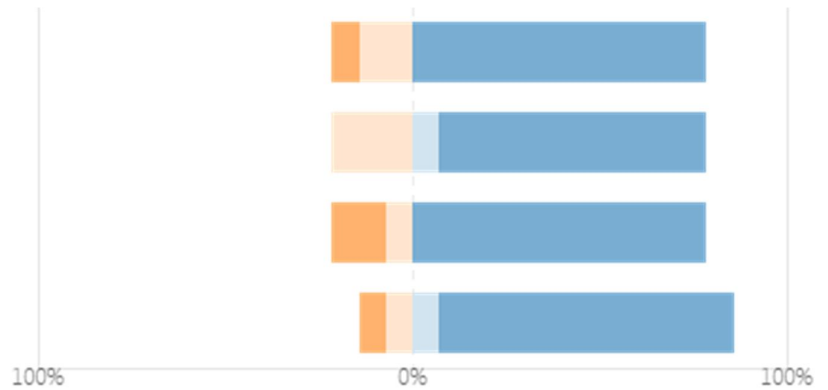
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. ÉTICA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE

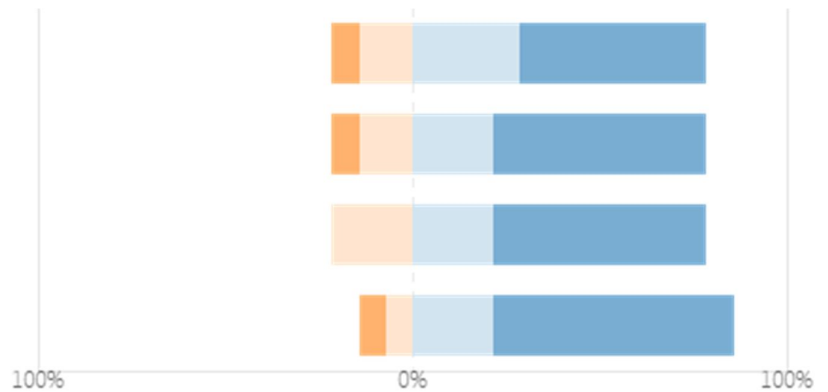
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



7. RECURSOS E TÉCNICAS MANUAIS

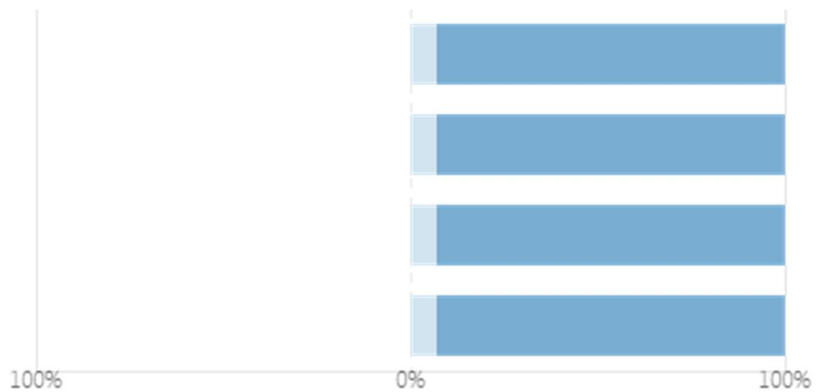
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



8. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO(A)

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre

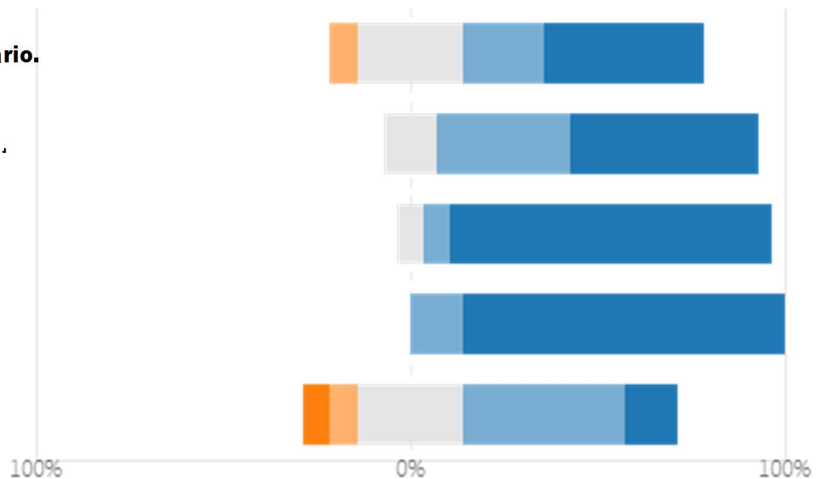
Busquei auxílio dos professores quando necessário.

Dediquei tempo para estudo fora de sala de aula.

Participei de todas as atividades propostas pelos professores (trabalhos, palestras de visitantes,...

Participei de todas as atividades extraclasse propostas (visitas técnicas, atividades voluntárias, etc).

Li, semanalmente, o e-mail da turma para ver os avisos e materiais disponibilizados pelos professores.



9. No geral, classifico:

■ Ruim
 ■ Regular
 ■ Bom
 ■ Ótimo
 ■ Não sei avaliar

Meu desempenho no curso:

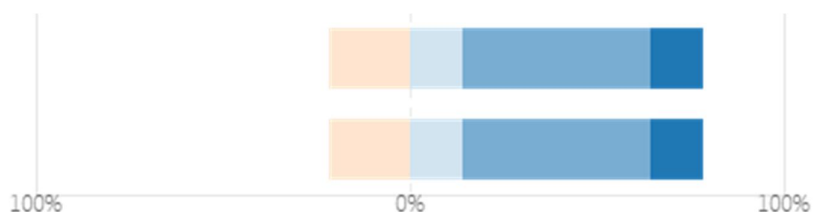


10. COORDENAÇÃO DO CURSO

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Atendeu aos alunos via representante de turma ou individualmente.

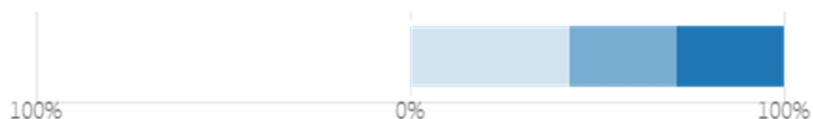
Agilizou o encaminhamento de soluções para problemas do curso.



11. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

■ Totalmente insatisfeito
 ■ Parcialmente insatisfeito
 ■ Nem satisfeito, nem insatisfeito
 ■ Parcialmente satisfeito
 ■ Totalmente satisfeito
 ■ Totalmente satisfeito

8. No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



12. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

Avaliação Institucional | Avaliação do Corpo Pedagógico Gastronomia 2019/1

27

Respostas

09:45

Tempo médio para concluir

Fechado

Status

1. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

● Turma 02/2019 - 1º período	12
● Turma 30/2018 - 2º período	7
● Turma 02/2018 - 3º período	8



2. METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA

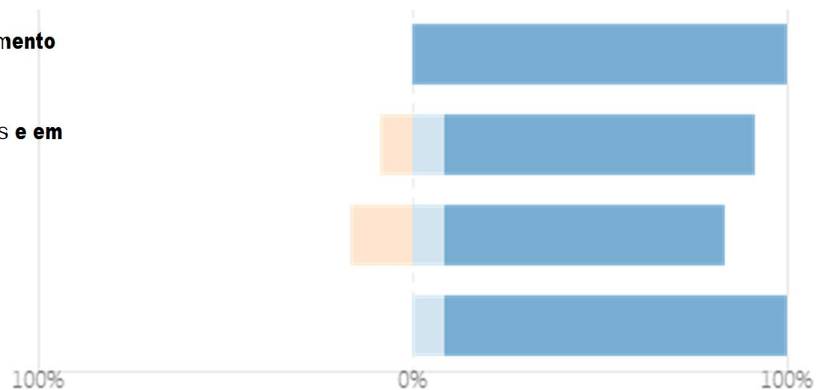
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO

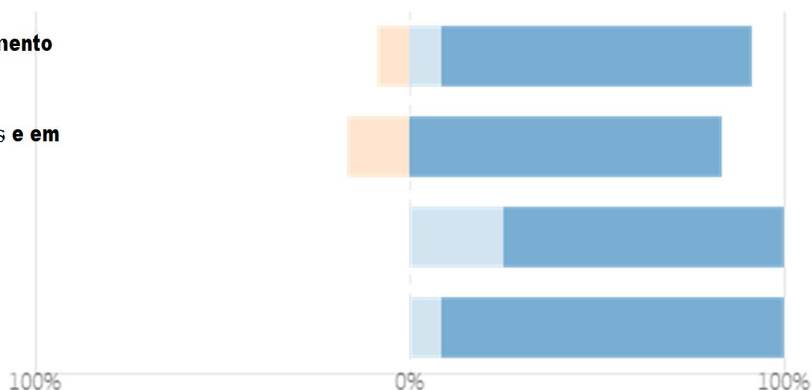
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA

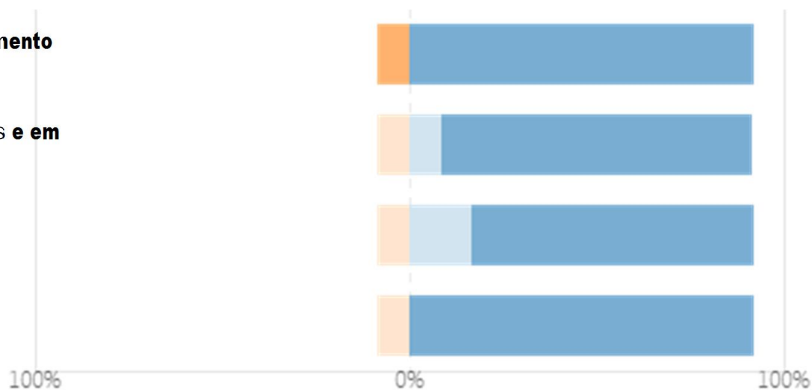
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

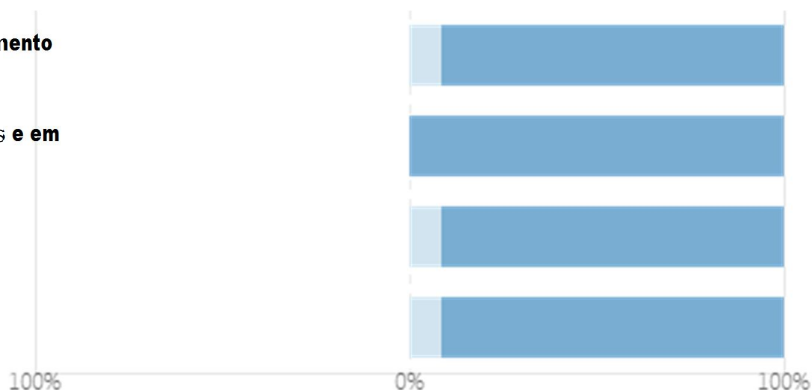
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar ■

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. SEGURANÇA ALIMENTAR

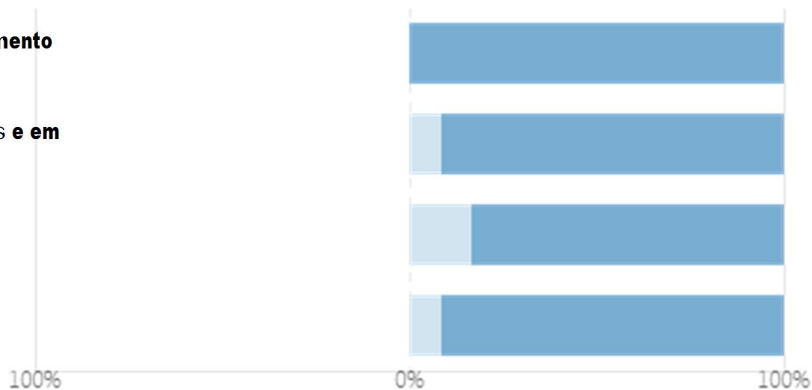
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar ■

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

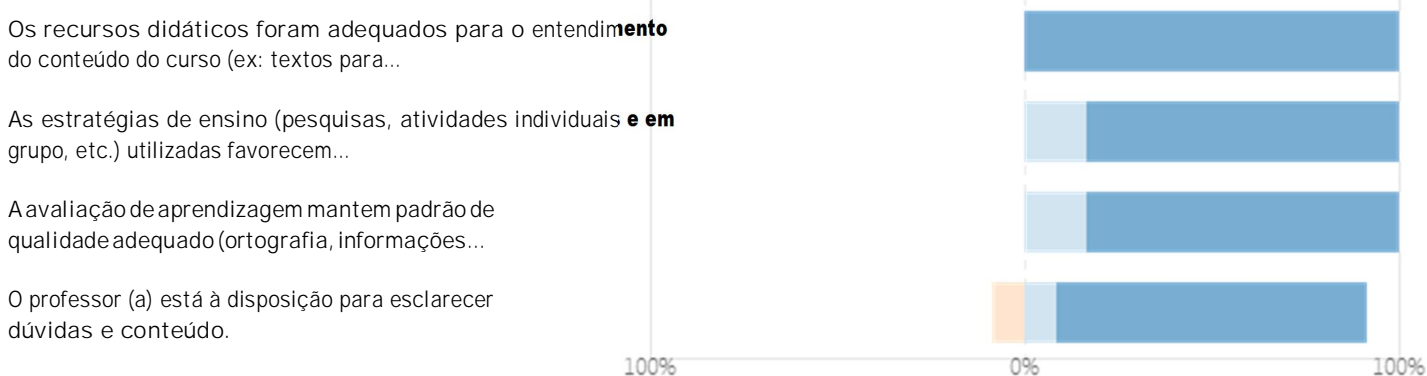
A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



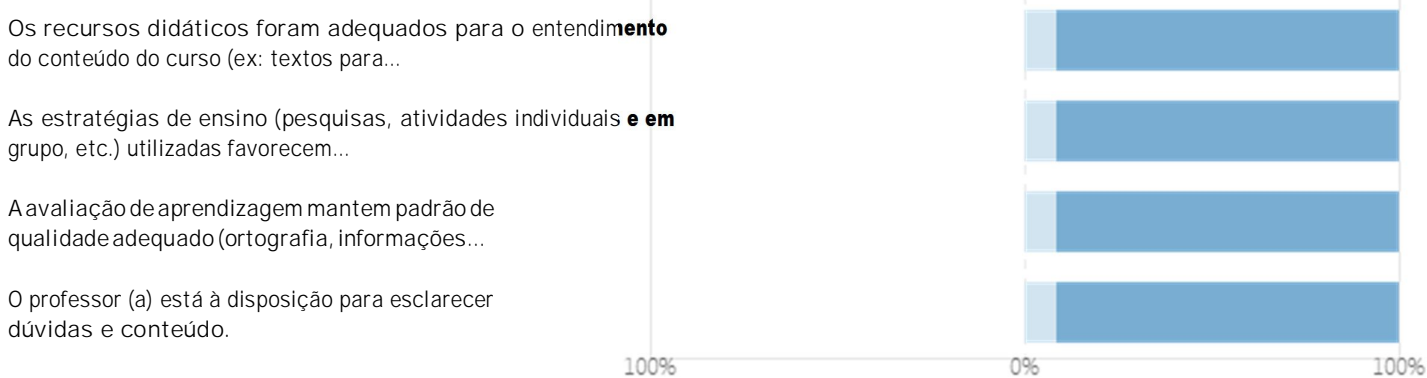
7. SERVIÇOS DE RESTAURANTE

Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar



8. ÉTICA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE

Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar



9. COZINHA CLÁSSICA

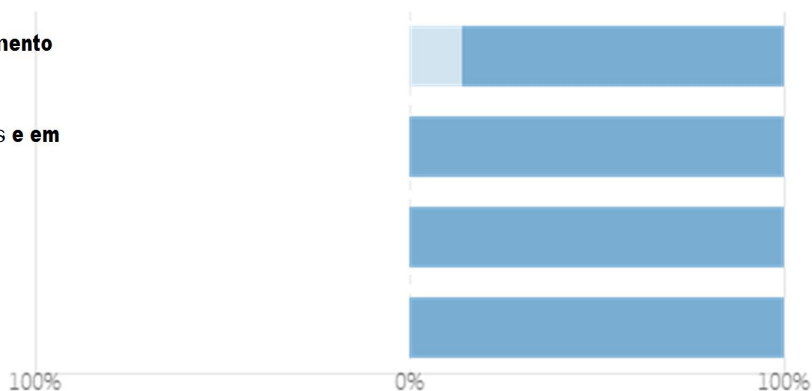
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



10. EMPREENDEDORISMO E MARKETING DE NEGÓCIOS

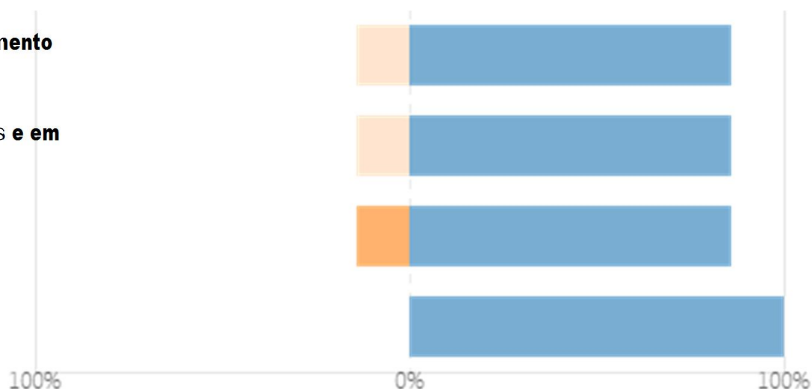
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



11. EVENTOS, ETIQUETA, CERIMONIAL E PROTOCOLO

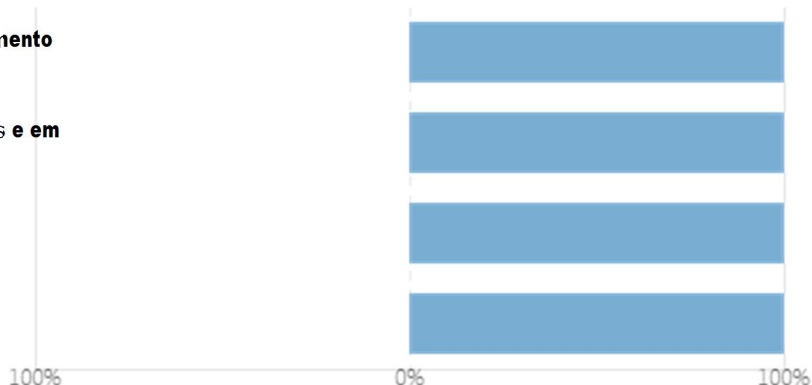
Nunca Muito raramente Algumas vezes Quase sempre Sempre Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



12. COZINHA BRASILEIRA

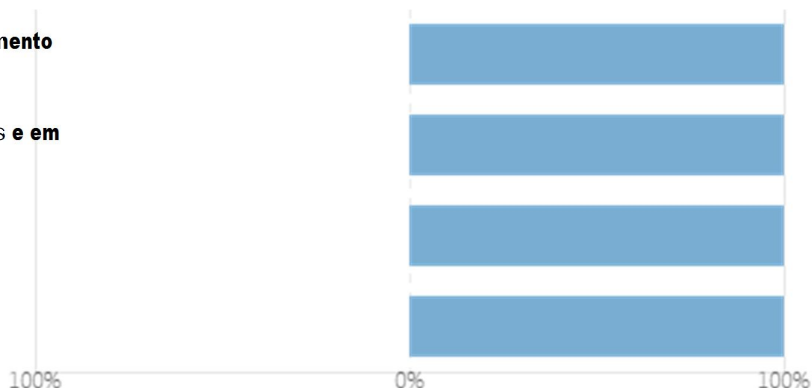
Nunca Muito raramente Algumas vezes Quase sempre Sempre Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



13. TECNOLOGIAS GERENCIAIS E CUSTOS

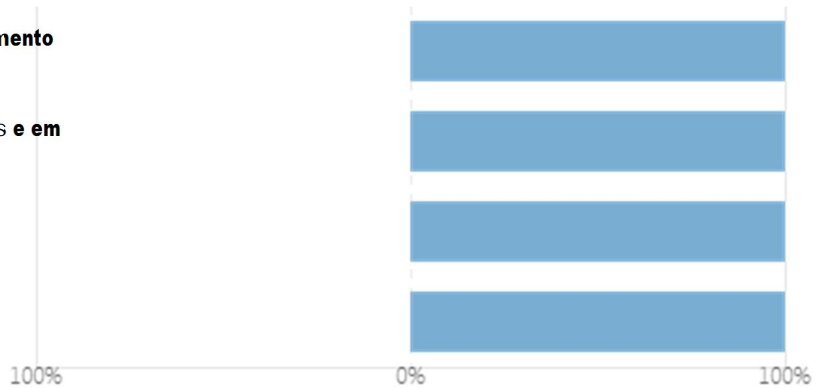
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



14. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

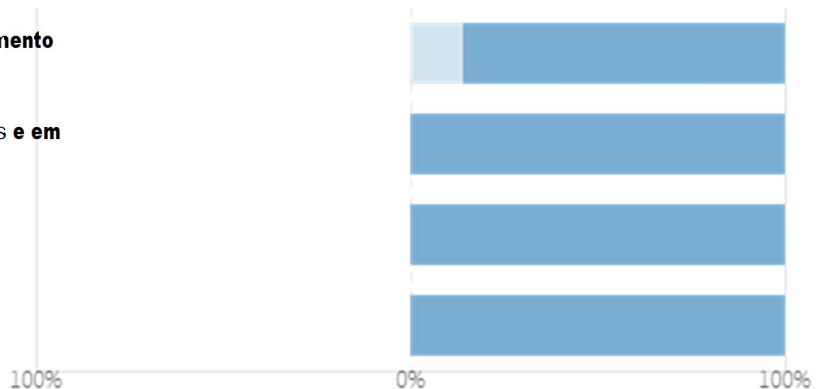
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



15. CONFEITARIA

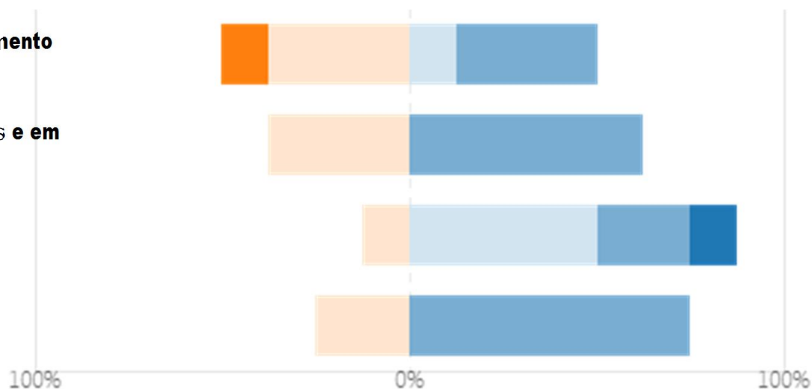
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



16. COZINHA CONTEMPORÂNEA INTERNACIONAL

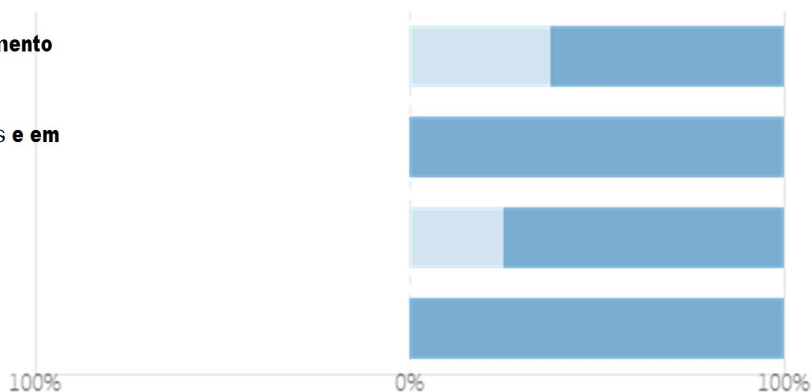
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



17. SERVIÇOS DE BARES E ENOGASTRONOMIA

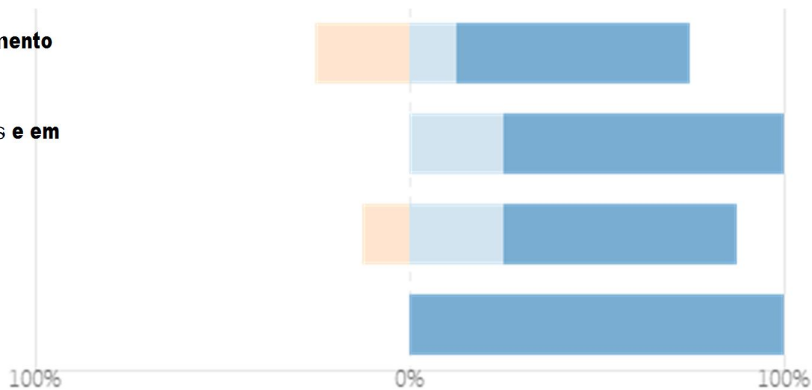
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



18. GARDE MANGER

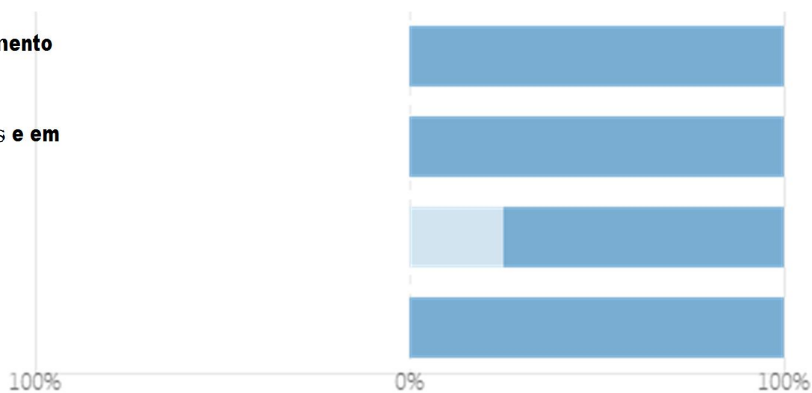
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



19. PROJETO INTEGRADOR I

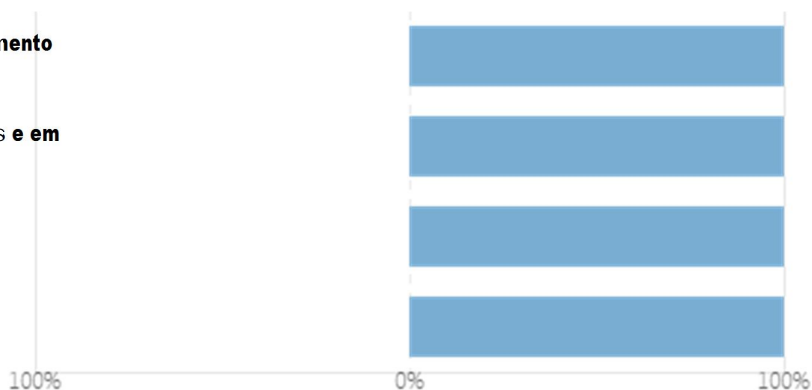
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



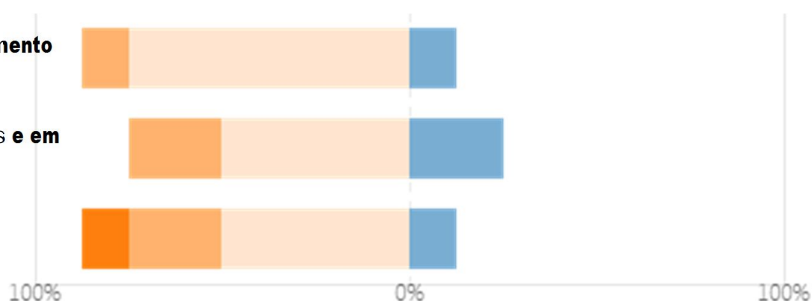
20. MODELO DE GESTÃO

Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...



21. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO

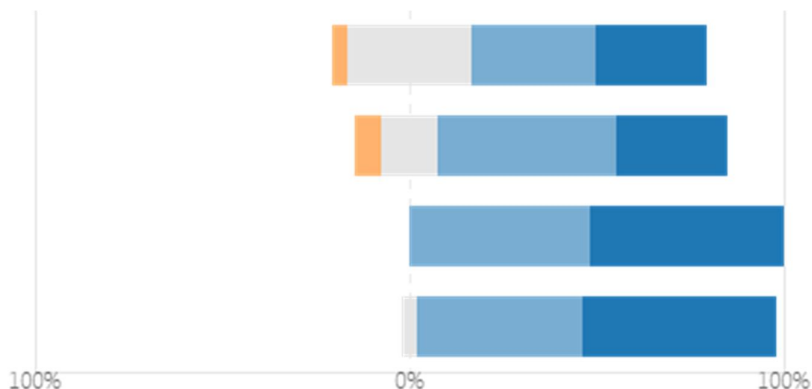
Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■

Busquei auxílio dos professores quando necessário.

Dediquei tempo para estudo fora de sala de aula.

Participei de todas as atividades extraclasse propostas (visita técnica, projeto interdisciplinar e transversal).

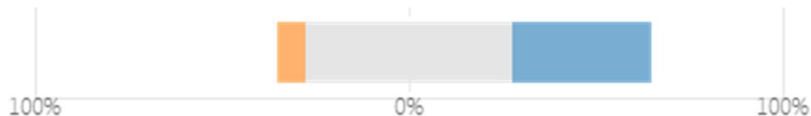
Participei de todas as atividades propostas pelos professores (trabalhos, palestras de visitantes,...



22. No geral, classifico:

Ruim Regular Bom Ótimo Não sei avaliar

Meu desempenho no curso.

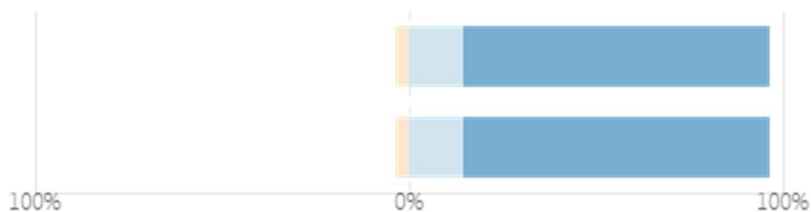


23. COORDENAÇÃO DO CURSO

Nunca Muito raramente Algumas vezes Quase sempre Sempre Não sei avaliar

Atendeu aos alunos via representante de turma ou individualmente.

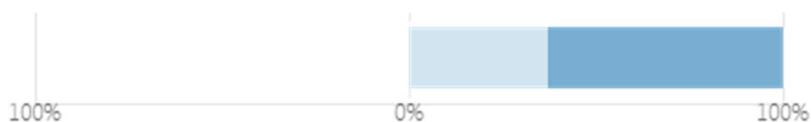
Agilizou o encaminhamento de soluções para problemas do curso.



24. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

Totalmente insatisfeito Parcialmente insatisfeito Nem satisfeito, nem insatisfeito Parcialmente satisfeito Totalmente satisfeito Não sei avaliar

No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



25. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

Avaliação Institucional | Avaliação do Corpo Pedagógico - Turma: 25/2017, 4º período

8

Respostas

08:43

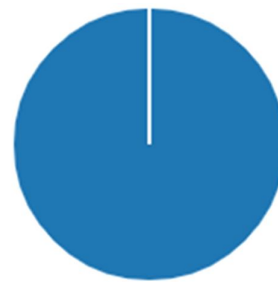
Tempo médio para concluir

Fechado

Status

1. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Turma03/2017 - 4º período 8



2. SUPERVISÃO DE PRÁTICA PROFISSIONAL

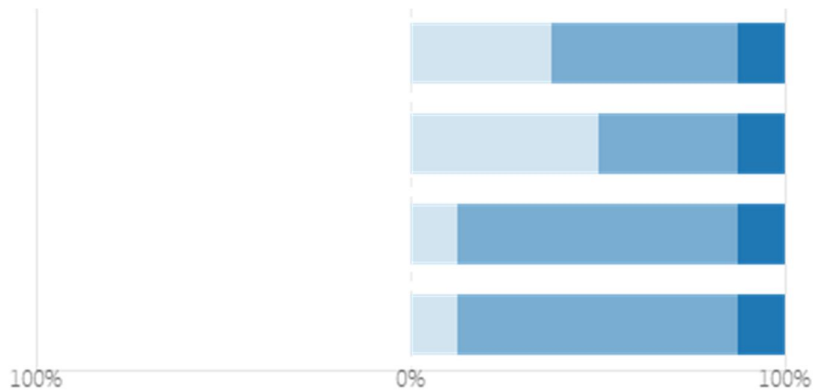
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. GESTÃO DO VAREJO

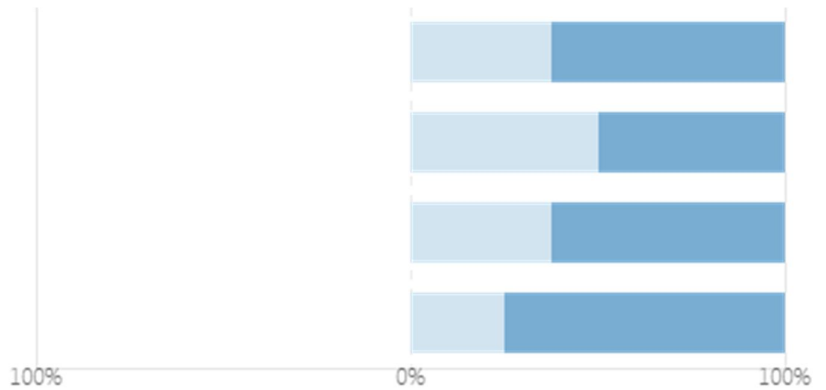
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. ENGENHARIA DE CARDÁPIOS

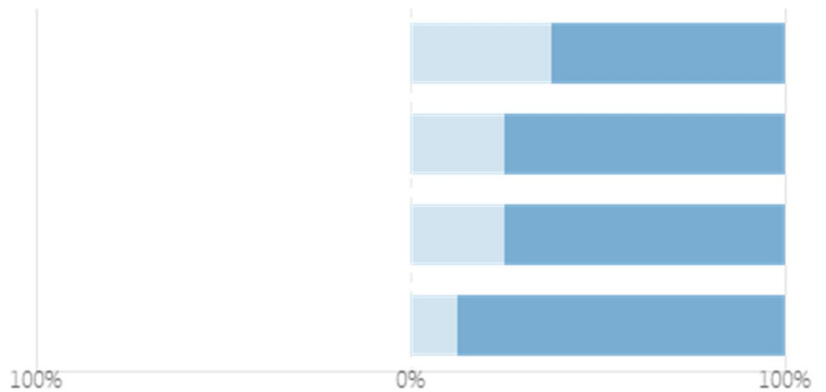
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

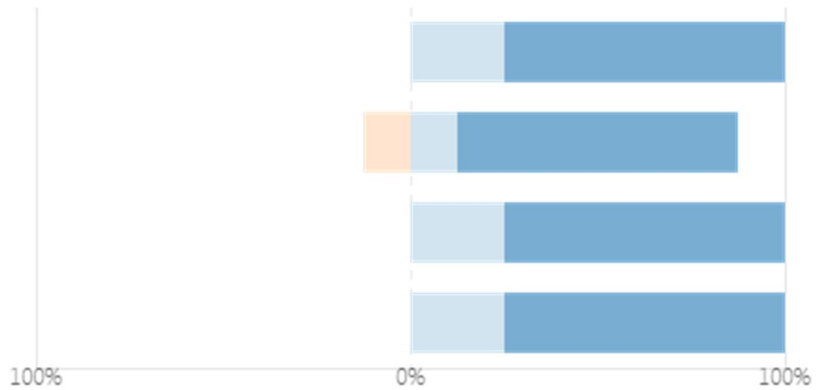
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. PROJETO INTEGRADOR II

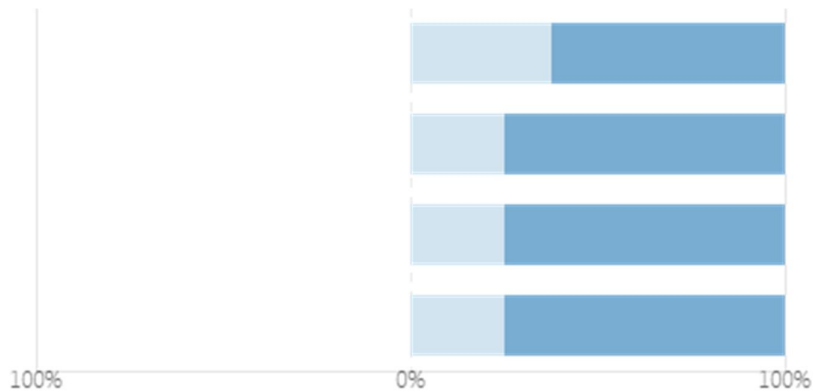
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



7. GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE

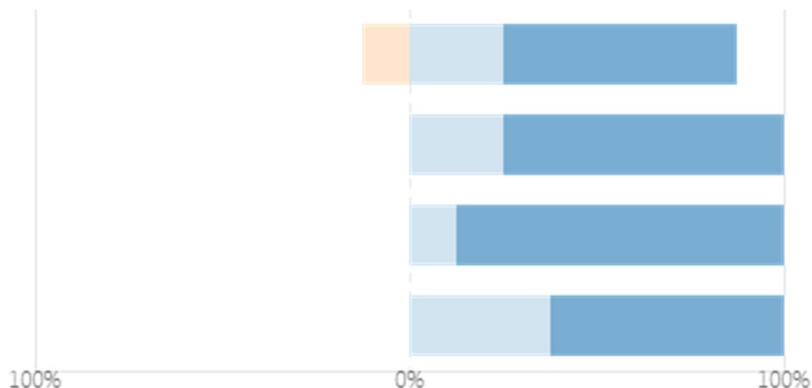
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



8. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO

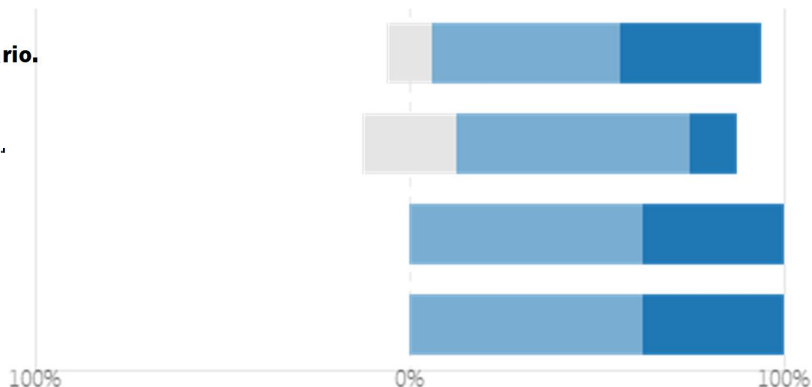
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre

Busquei auxílio dos professores quando necessário.

Dediquei tempo para estudo fora de sala de aula.

Participei de todas as atividades extraclasse propostas (visita técnica, projeto interdisciplinar e transversal).

Participei de todas as atividades propostas pelos professores (trabalhos, palestras de visitantes,...



9. No geral, classifico:

■ Ruim
 ■ Regular
 ■ Bom
 ■ Ótimo
 ■ Não sei avaliar

Meu desempenho no curso.

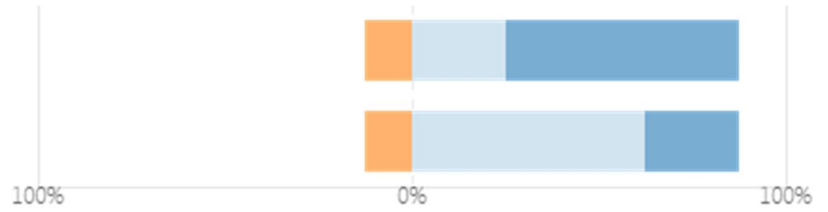


10. COORDENAÇÃO DO CURSO

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Atendeu aos alunos via representante de turma ou individualmente.

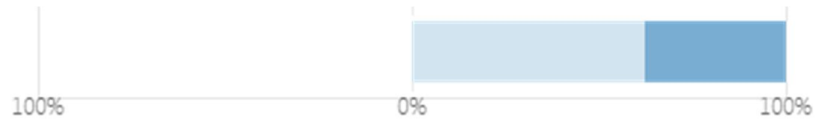
Agilizou o encaminhamento de soluções para problemas do curso.



11. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

■ Totalmente insatisfeito
 ■ Parcialmente insatisfeito
 ■ Nem satisfeito, nem insatisfeito
 ■ Parcialmente satisfeito
 ■ Totalmente satisfeito
 ■ Não sei avaliar

No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



12. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.



Comissão Própria de Avaliação (CPA) - Dados referentes à avaliação institucional de 2019.1

Abaixo tem-se os comentários livres dos alunos por curso/período/turma. Na avaliação institucional, os alunos recebiam o seguinte comando:

Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

CST Gastronomia

1º período - turma 02/2019

- Já fui acadêmica em outras instituições e em comparação a estratégia de ensino, considero o Senac/Fatese muito superior em todos os quesitos.
- O curso está bem estruturado e os professores apresentaram desempenho satisfatório em aula. As aulas podem ter mais dinamismo e atividades externas ou atividades de interação ajudam no desempenho e aprendizado
- No momento está tudo ocorrendo bem. Obrigado por tudo
- Administração disposta a ajudar sempre que necessário profissionais super dispostos a esclarecer duvidas dos alunos e sempre presentes.
- até o momento estou bastante satisfeita com o curso
- todos de parabens, excelente.
- Há um alto padrão de qualidade no ensino, todo material disponível foi de grande ajuda para agregar o conhecimento e de fácil absorção de informações através das técnicas utilizadas por partes do corpo docente. Um item a ser mais explorado deve ser o trabalho em grupo pelo fator da grande dificuldade de relacionamento que possuem algumas pessoas, principalmente em locais que possuem um determinado risco.
- Para mim foi muito bom aprendei e cresci em meu conhecimento
- Mais aulas práticas, mais organização no itinerário das aulas, melhora dos utensílios disponíveis no cth
- O trabalho da instituição e muito bom.
- So tenho a agradecer a todos por sempre estarem dispostos a ajudar, vim de outra instituição e nao me arrependo da escolha, todos estao de parabens, o curso de gastronomia é muito top. so tenho a agradecer a todos. Oss

- melhoria nas cadeira, pouca comunicação com alunos
- A Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas oferece um ensino superior em gastronomia em salas de aulas climatizadas, biblioteca com acervo de livros técnicos de gastronomia, supervisão e coordenação excelente, equipe de professores qualificados para cada disciplina do curso, banheiros higienizados, segurança com escolta armada, secretaria com equipe de recepcionistas com excelente atendimento aos alunos. Nossas práticas são realizadas na cozinha do Senac Saldanha Marinho, no CTH. Gostaria de sugerir que a FATESE aluga-se uma casa bem próxima a faculdade para construir a Cozinha Escola da Fatese.

2º período - turma 30/2018

- Mas dinâmica nas aulas
- ESTOU TOTALMENTE SATISFEITA COM A FACULDADE.
- até o momento estou bastante satisfeita com o curso
- Acredito que a instituição está no caminho certo.
- não sei opinar
- Gostaria de ressaltar, que a cozinha brasileira não se resume, só em pratos quentes. faltou sobremesas brasileiras. fica a minha opinião, para próximos períodos.

3º período - turma 02/2018

- Para mim, tenho percebido que necessita mais empenho, não diria de todas as disciplinas mais cito por exemplo a disciplina de Gestão em Negócios.
- O ponto positivo, é o desempenho dos professores. Quando falamos no que precisa melhorar na instituição é tentar fazer uma parceria com o colégio militar para ceder o estacionamento aos funcionários e estudantes da instituição. No curso, mais atividades fora de sala principalmente para comunidade mas sempre colocando em prática aquilo que foi feito no CTH. Corpo Docente, mais criatividade na hora de elaborar as provas, não acho certo copiar uma questão de uma prova do ENAD, os professores são mestres, logo tem capacidade de elaborar suas questões.

- No meu entendimento, a instituição tem que ter mais palestra e feiras para maior entendimentos e aprendizagem dos alunos. no curso teria mais informações didáticas metodológicas. Na parte docentes na minha opinião são excelentes.
- Curso- fazer mais feiras, inovar com temas atuais como: PANCs, baristas, etc.
- Agradeço á instituição e a todos os professores pela dedicação e pela excelência no ensino. Muito obrigado por incentivar o crescimento e desenvolvimento dos alunos despertando o viés empreendedor que existe em nós.

4º período – turma 25/2017

- Uma maior infraestrutura para receber mais alunos nessa instituição de qualidade
- Superei minhas expectativas, ótima instituição.
- Buscar mais opções de aulas didáticas q seja aplicado preferencialmente em todas as matérias.
- O curso é ótimo
- Sentirei falta
- Não poderia deixar de Falar de alguns Professores especificamente, não esquecendo de todos que passaram pela minha turma. Mas me senti muito honrado e agraciado por Rosane, Antonio Carlos, Sonia e Leilaine. São professores que nasceram para o que se propuseram a fazer.
- O que precisa ser melhorado e fazer com que as diferenças no tratamento dos alunos precisa ser a mesma para um todo independente de classe financeira
- Alguns professores organizarem melhor os trabalhos e der claramente os assuntos das provas

CST Estética

1º período – turma 01/2019

- De modo geral gostei muito do curso, porém acho que o laboratório precisa melhorar um pouco.
- a meteria de metodologia deveria ser mais aplicada aos alunos, referente as normas da ABNT
- Todos os professores são muito atenciosos e dedicados aos alunos! A instituição é de primeira.
- METODOLOGIA, DEVERIA MUDAR O MÉTODO DE ENSINO. PASSAR MAIS TRABALHOS.

- mais aulas praticas,antes de passar atividades sejam em sala de aula individual ou em grupo,pelo menos no minimo temos obrigação de ter algum conhecimento do tema tratado. muitas vezes estávamos perdidas porque passavam atividades desconhecíamos o tema
- Os professores precisam ser mais claros com suas atividades e terem mais atenção, observarem quem estar se dedicando ou não ,pra não ocorrer injustiça , e um ponto positivo è a pontualidade e a dedicação de toda a instituição.
- a minha opinião de forma geral que devemos ter mais praticas nas atividades para cada matéria especifica
- A instituição esta de parabéns,o que precisa ser melhorado com relação as aulas práticas que deveriam ser com mais frequências. Acho ótimo o desempenho dos professores, e acredito que deveria melhorar na parte de pagamento, pois há dias que caem no sábado o vencimento, e na segunda já paga com multa.
- na minha opiniao nao precisa menhora esta tudo ok
- BOM O CURSO E OTIMO EU E QUE PRECISO MELORAR POS O PROBLEMA ESTA EM MIM NAO NOS PROFICONAS
- Estou completamente Satisfeita.
- Positivos são que todos da instituição estão aptos a ajudar no que for preciso, melhoria para o instituição e ter mais trabalhos acadêmicos onde os alunos possam se desenvolver..

3^o período – turma 01/2018

- Parabéns a todos pelas melhorias de ensino Fatese métodos de aprendizado foi de grande elevancia pra meu aprendizado. Aulas dinâmicas os laboratórios com bastante explicações ,projeto maravilhoso, as provas práticas ajudar bastante no aprendizado e pra provas parciais.
- Os pontos negativos pra mim * a falta de comunicação o representante perguntar sobre determinado assunto falar uma coisa depois, diz que não falou. *E nossa feira de estética ser no recesso de feiras. *E as palestras maravilhosa ser no horário de aula não podemos participar.
- pontos positivos professores capacitados
- nenhuma
- meu ponto de vista aluno nunca tem razao corpo docente sem sintonia com professores nunca niguem sabe qual qual a ordem a ser seguida ou acatada.cronograma escolar bem bagunçado nuncs ninguem sabe ao certo quando e pra ir ao laboratorio.

por sempre ficam mudando de dias isso atrapalha muito pq o laboratorio nao fica dentro da faculdade. etica forma maneira de conversar com aluno quando tem algo errado. quanto a etica do mestre. isso foi o que mais me deixou triste professor chamando aluno atencao frente dos colegas muito chato. outro ponto negativo no dia de prova nunca pode ir embora sempre tem que ficar esperando da o horario do espediente terminar pra sair. positivo bom laboratorio, estrutura otima so falta melhor area pra lancher pq e um odor muito forte. Pontos positivos: Coordenação e corpo docente sempre disposto ajudar o aluno. Pontos Negativos: acho que deveria mais aulas práticas.

- pontos positivos: boa estrutura, boa biblioteca, ótimo laboratório, bem representado pelo corpo docente em sua maioria. Precisa ser melhorado a comunicação organizacional da instituição desde a coordenação ate os professores ao chegar nos alunos e vice-versa, a comunicação entre as unidades senac técnico e faculdade para melhor atender as necessidades tanto dos alunos quanto da instituição, mais oficinas e palestras voltados para estética com horas complementares para ajudar o aluno na carga horaria do curso.
- Ponto positivo estrutura esta se adequando, banheiro limpo e organizado, salas organizadas limpas, professores (as) excelentes...(exceto) Adelson muito desorganizado e debochado.
- Gostaria muito que fosse liberado o uso de camisa branca e calça jeans durante as aulas, sendo necessario o fardamento completo em eventos e laboratorios! pois o branco suja muito, pra mim que trabalho toda noite fica complicado. Olhe com carinho por favor desde ja agradeço.
- Estou satisfeita com todos da Faculdade, com os professores com os coordenadores ficou um pouco triste porque tem colega que nao levar a serio as atividades fora da Faculdade, ai que vai ficar sobre carregado so isso. Estou satisfeita com esse curso eu sei que tenho que evoluir bem mais, nao tenho notas como desejava mais estudo muito em casa, sem mais obrigada.

Faculdade de Tecnologia Senac Amazonas

**RELATÓRIO DA AVALIAÇÃO
INSTITUCIONAL**



2º SEMESTRE/2019

Período de aplicação: 27/11 a 16/12/2019



Avaliação Institucional | Turma: 02/2018 - 4º período Gastronomia

9
Respostas

16:50
Tempo médio para concluir

Fechado
Status

1. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Turma02/2018 - 4º período 9



2. LOGÍSTICA E SUPRIMENTOS

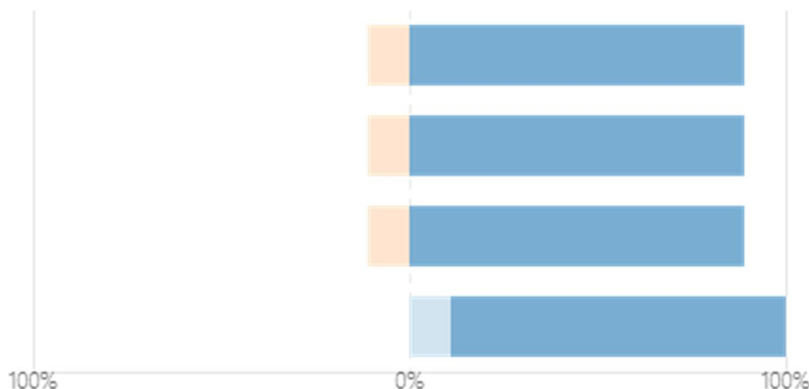
Nunca Muito raramente Algumas vezes Quase sempre Sempre Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. ENGENHARIA DE CARDÁPIOS

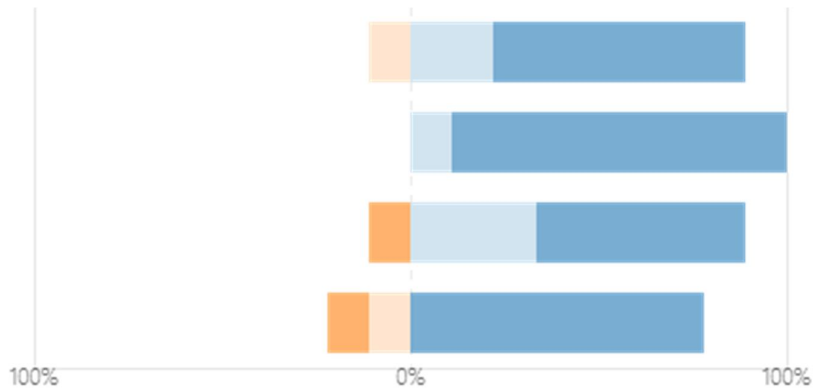
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. PROJETO INTEGRADOR II

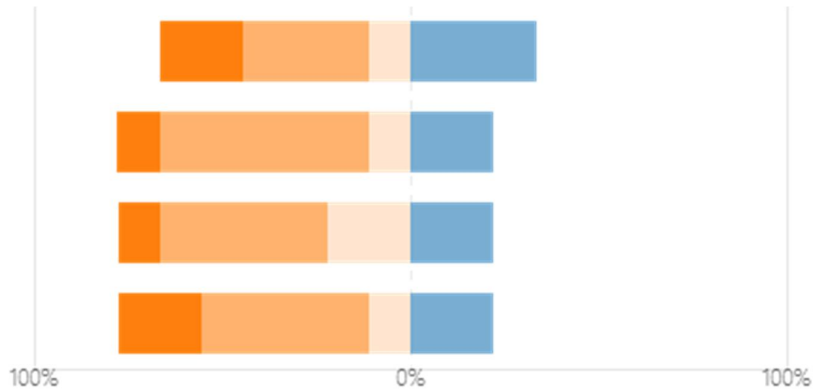
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. PANIFICAÇÃO

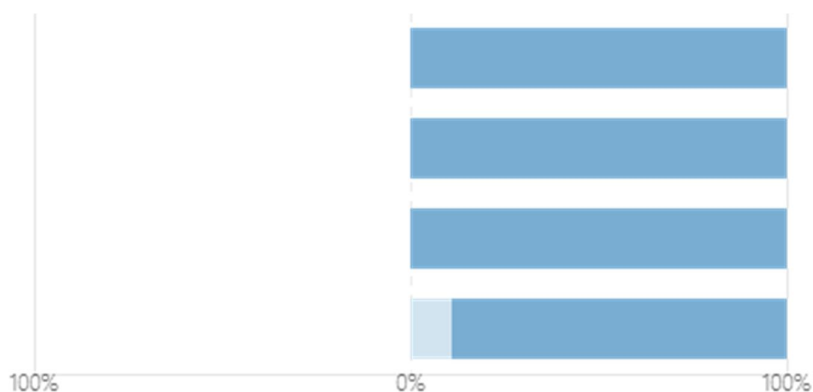
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. GASTRONOMIA HOSPITALAR

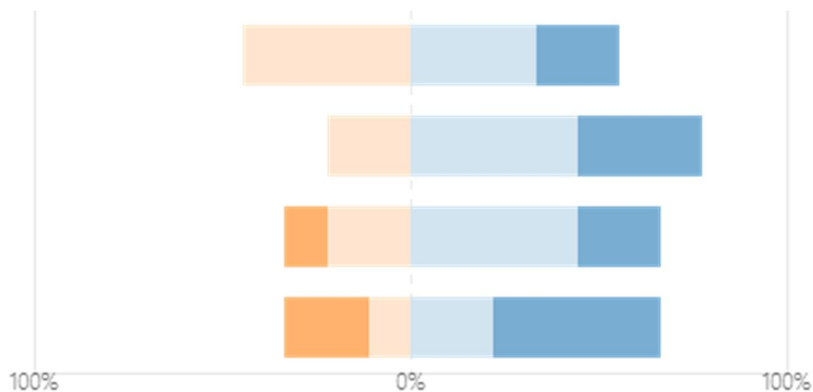
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



7. TÓPICOS CONTEMPORÂNEOS

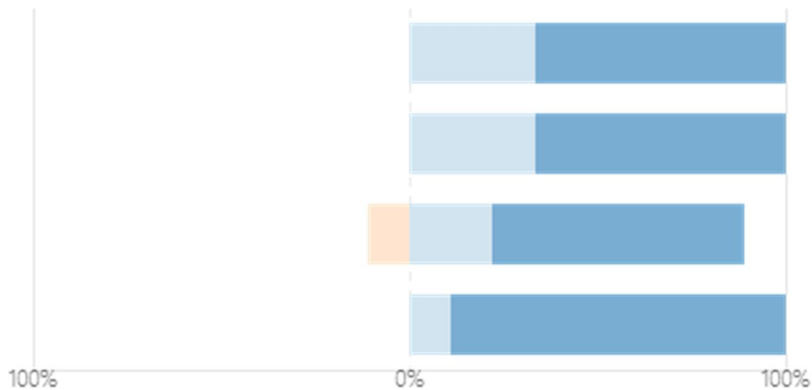
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



8. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO

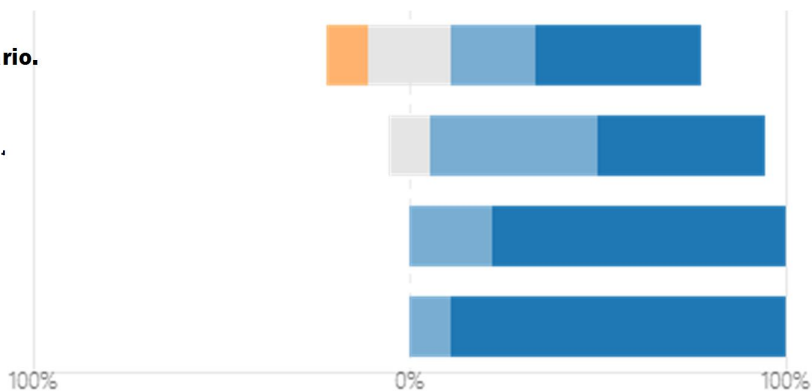
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre

Busquei auxílio dos professores quando necessário.

Dediquei tempo para estudo fora de sala de aula.

Participei de todas as atividades extraclasse propostas (visita técnica, projeto interdisciplinar e transversal).

Participei de todas as atividades propostas pelos professores (trabalhos, palestras de visitantes,...



9. No geral, classifico:

■ Ruim
 ■ Regular
 ■ Bom
 ■ Ótimo
 ■ Não sei avaliar

Meu desempenho no curso.

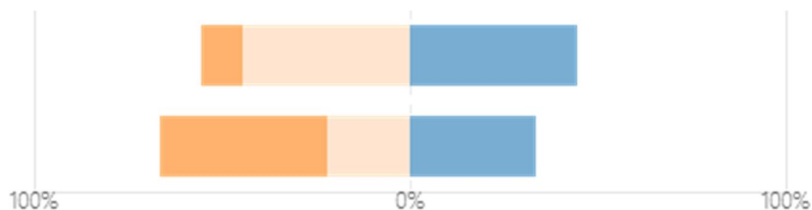


10. COORDENAÇÃO DO CURSO

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Atendeu aos alunos via representante de turma ou individualmente.

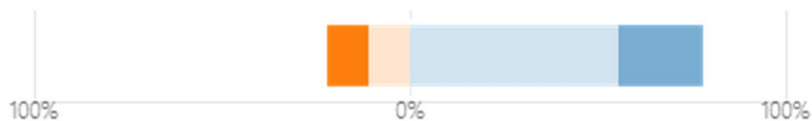
Agilizou o encaminhamento de soluções para problemas do curso.



11. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

■ Totalmente insatisfeito
 ■ Parcialmente insatisfeito
 ■ Nem satisfeito, nem insatisfeito
 ■ Parcialmente satisfeito
 ■ Totalmente satisfeito
 ■ Não sei avaliar

No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



12. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

1. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ESTÉTICA E COSMÉTICA

- Turma 01/2019 - 2º período | ... 10
- Turma 01/2018 - 4º período | ... 10



2. DRENAGEM LINFÁTICA

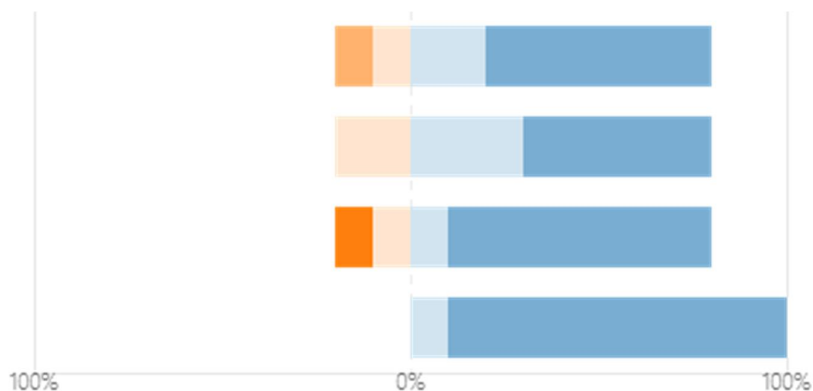
- Nunca
- Muito raramente
- Algumas vezes
- Quase sempre
- Sempre
- Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA EM ESTÉTICA

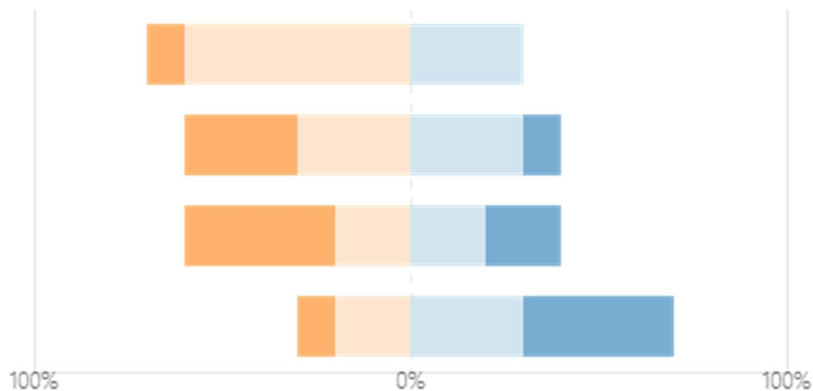
- Nunca
- Muito raramente
- Algumas vezes
- Quase sempre
- Sempre
- Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. MICROBIOLOGIA E BIOSSEGURANÇA

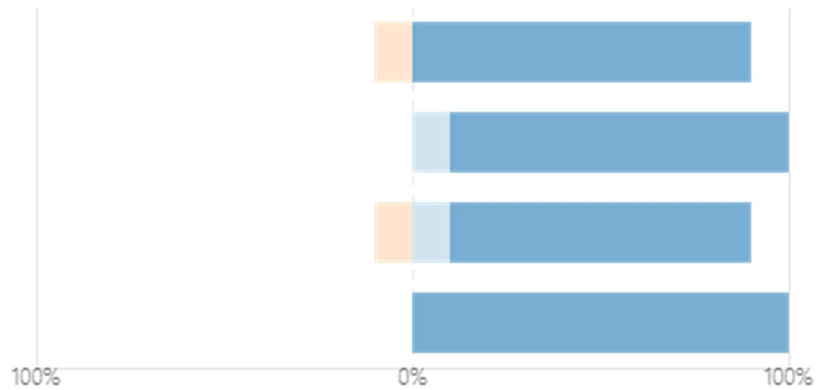
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. COSMETOLOGIA

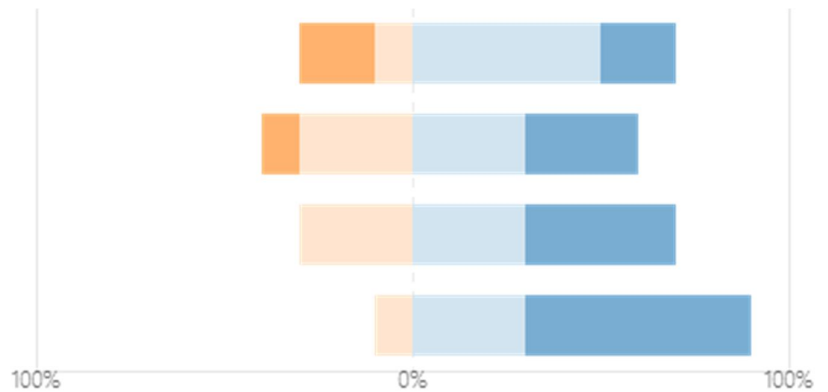
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. ÉTICA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE

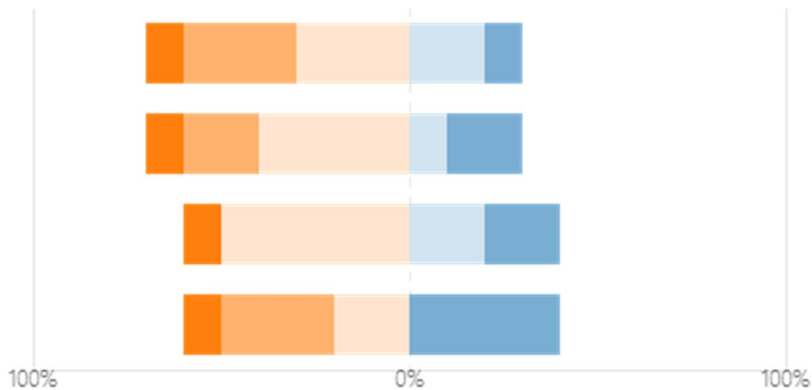
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



7. RECURSOS E TÉCNICAS MANUAIS

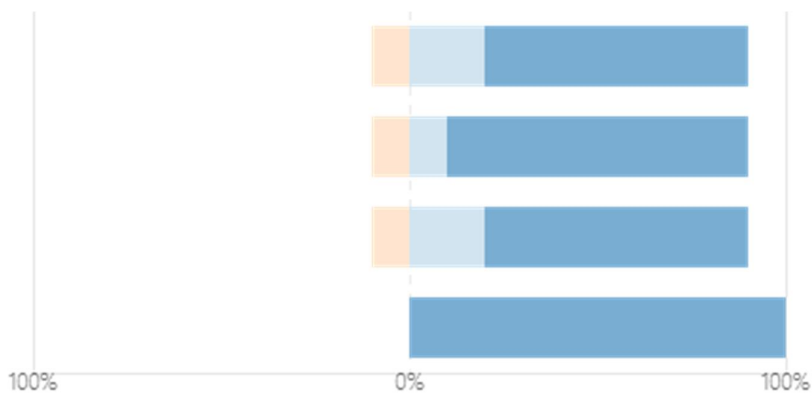
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



8. ESTÉTICA CORPORAL

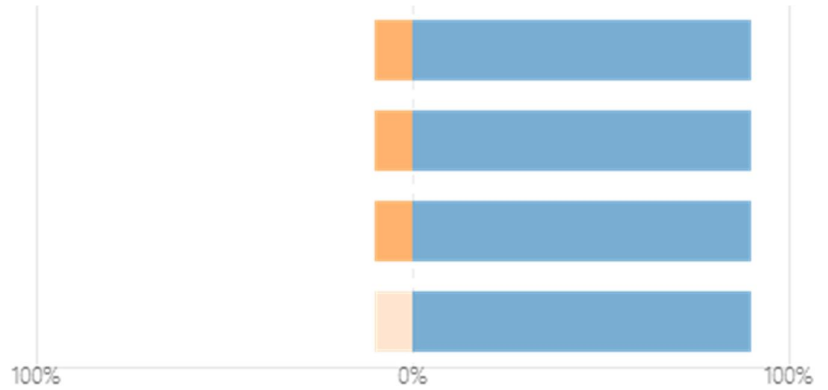
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



9. DERMOPIGMENTAÇÃO

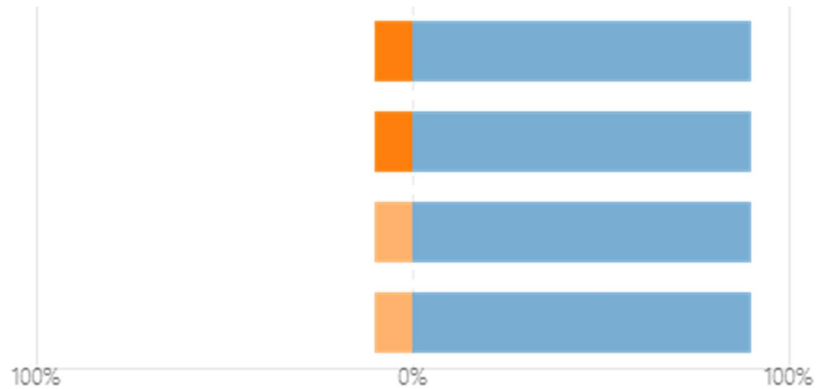
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



10. HABILIDADES PRÁTICAS I

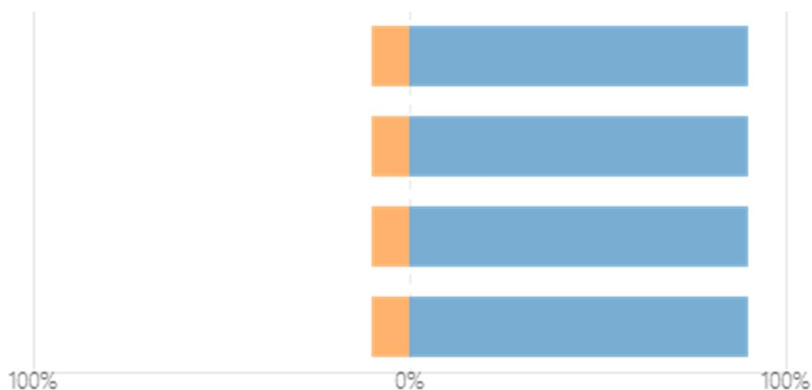
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



11. ESTÉTICA CAPILAR

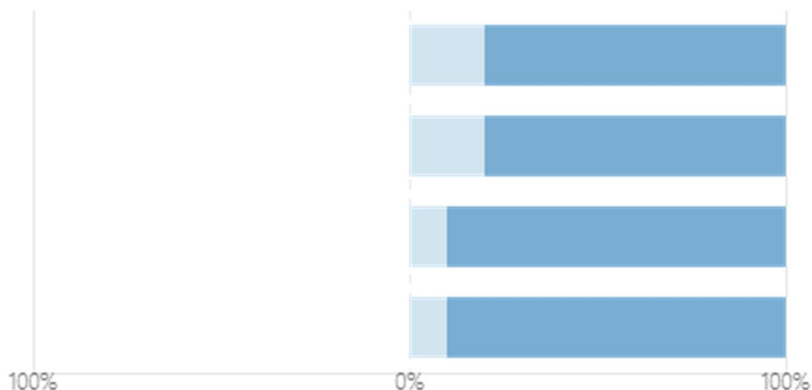
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



12. EMPREENDEDORISMO E MARKETING NOS NEGÓCIOS

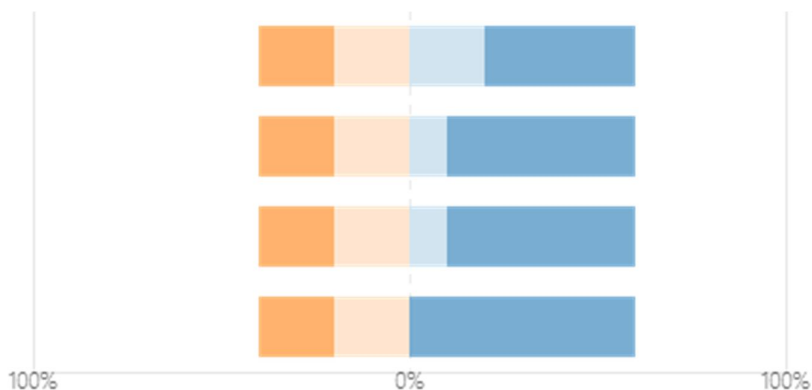
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



13. PROJETO INTEGRADOR I

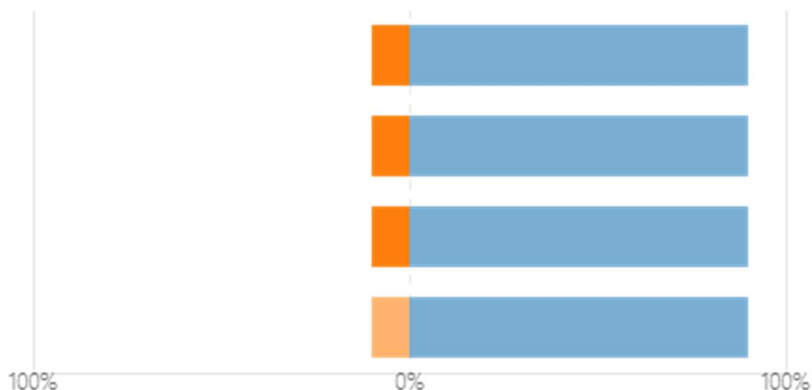
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

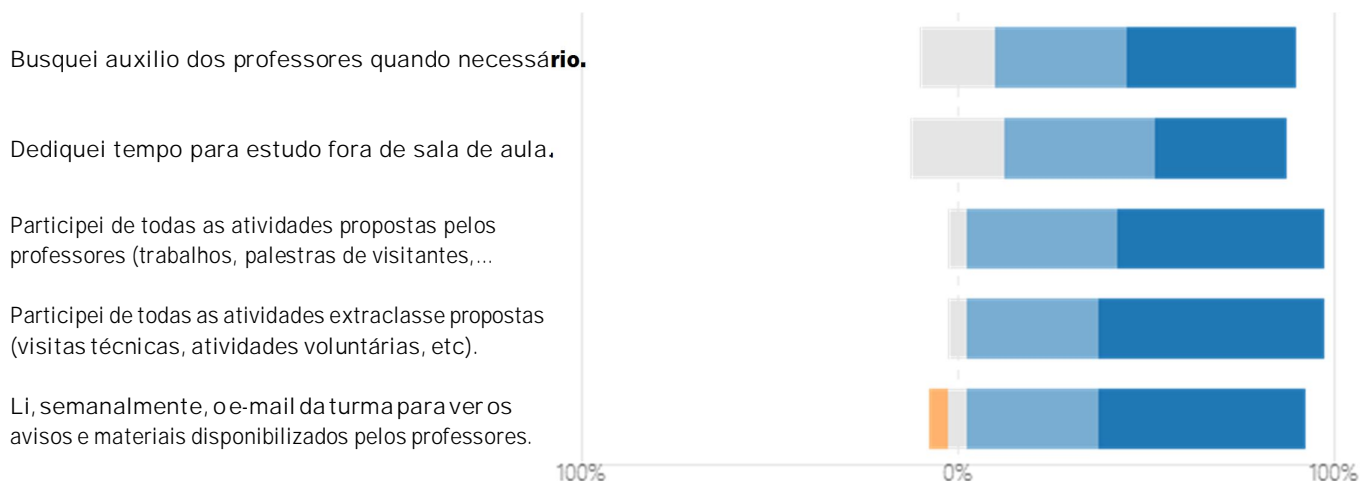
A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



14. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO(A)

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre



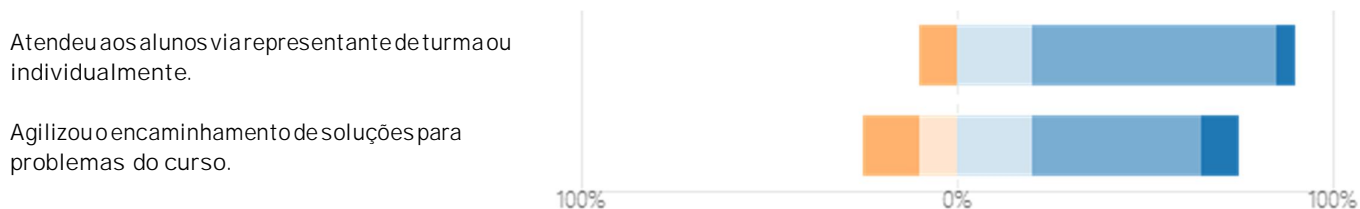
15. No geral, classifico:

■ Ruim
 ■ Regular
 ■ Bom
 ■ Ótimo
 ■ Não sei avaliar



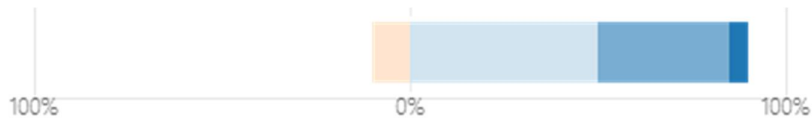
16. COORDENAÇÃO DO CURSO

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar



■ Totalmente insatisfeito ■ Parcialmente insatisfeito ■ Nem satisfeito, nem insatisfeito ■ Parcialmente satisfeito
■ Totalmente satisfeito ■ Totalmente satisfeito

8. No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



18. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

...



Avaliação Institucional | Estética e Cosmética 2019/2 (1º Período)

8

Respostas

09:31

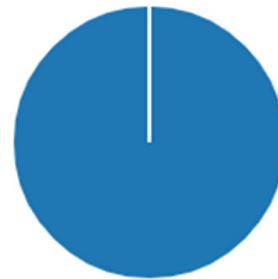
Tempo médio para concluir

Fechado

Status

1. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ESTÉTICA E COSMÉTICA

● Turma 51/2019 - 1º período 8



2. FUNDAMENTOS E TENDENCIAS EM ESTÉTICA

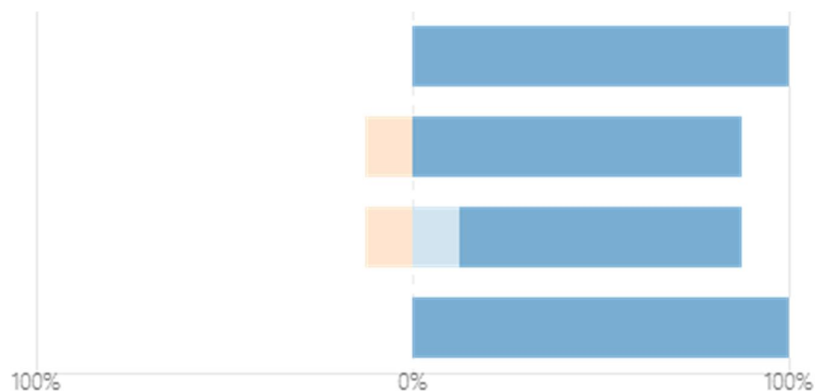
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANA

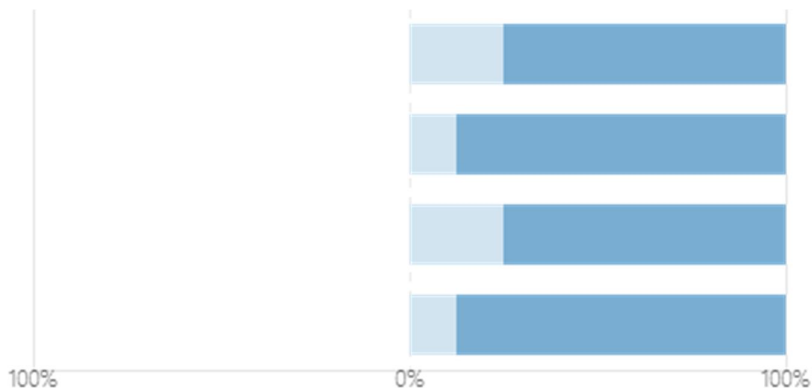
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. FUNDAMENTOS DA QUÍMICA E BIOQUÍMICA APLICADA A ESTÉTICA

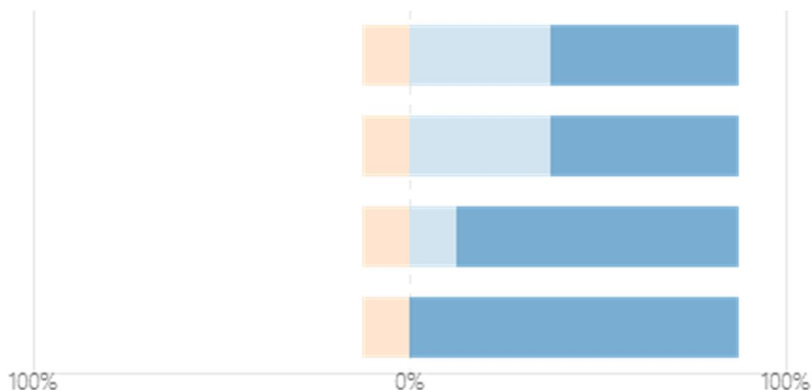
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. METODOLOGIA CIENTÍFICA

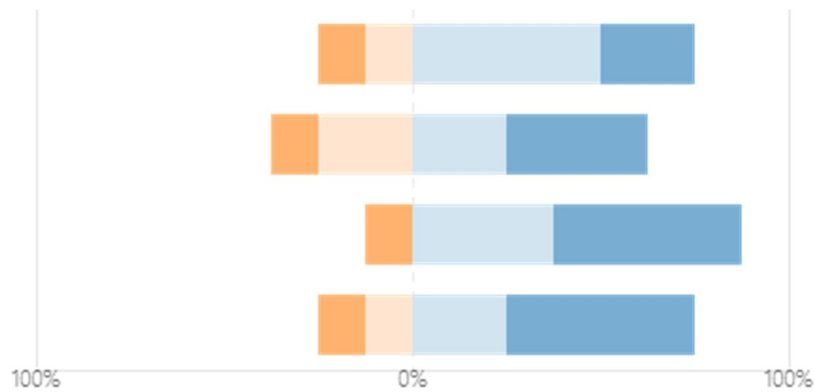
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. DESENVOLVIMENTO INTERPESSOAL

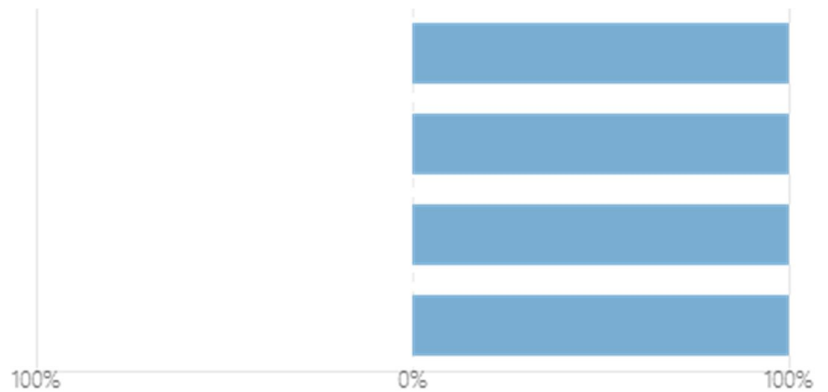
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



7. GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS ESTÉTICOS

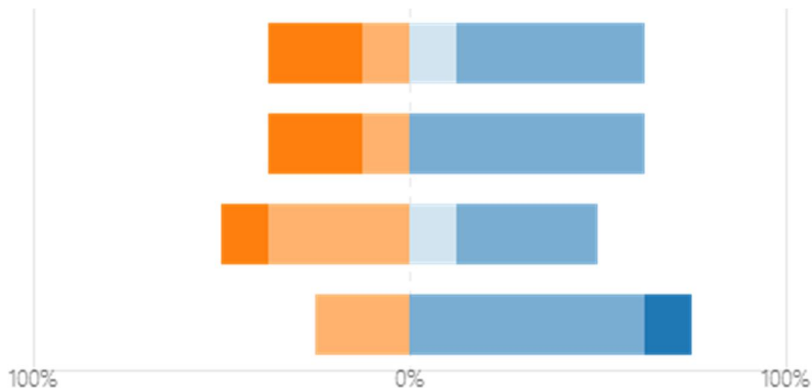
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



8. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO(A)

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre

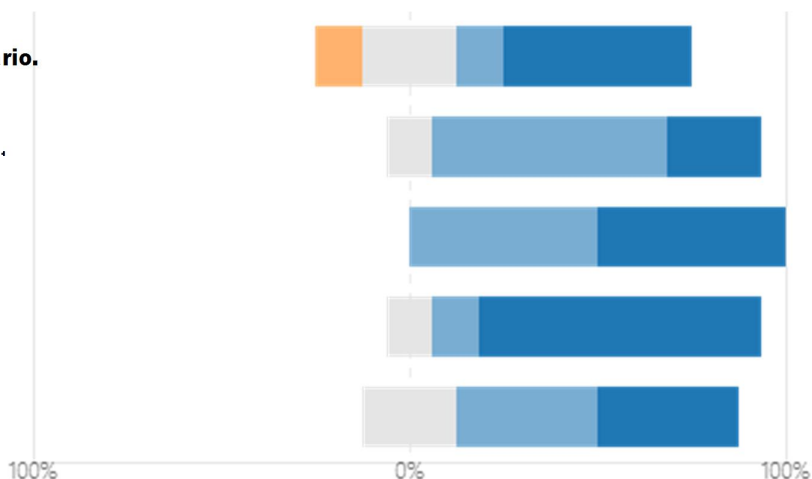
Busquei auxílio dos professores quando necessário.

Dediquei tempo para estudo fora de sala de aula.

Participei de todas as atividades propostas pelos professores (trabalhos, palestras de visitantes,...

Participei de todas as atividades extraclasse propostas (visitas técnicas, atividades voluntárias, etc).

Li, semanalmente, o e-mail da turma para ver os avisos e materiais disponibilizados pelos professores.



9. No geral, classifico:

■ Ruim
 ■ Regular
 ■ Bom
 ■ Ótimo
 ■ Não sei avaliar

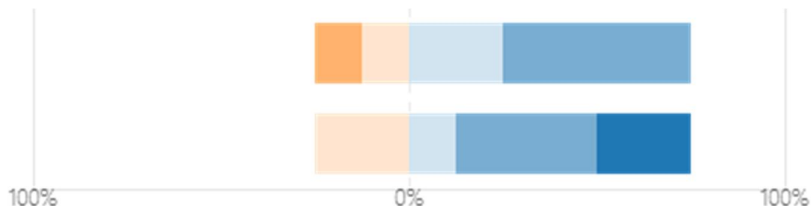
Meu desempenho no curso:



■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Atendeu aos alunos via representante de turma ou individualmente.

Agilizou o encaminhamento de soluções para problemas do curso.



11. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

■ Totalmente insatisfeito ■ Parcialmente insatisfeito ■ Nem satisfeito, nem insatisfeito ■ Parcialmente satisfeito
■ Totalmente satisfeito ■ Totalmente satisfeito

8. No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



12. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.



Avaliação Institucional | Gastronomia 2019/2 (1º, 2º e 3º períodos)

22

Respostas

10:40

Tempo médio para concluir

Fechado

Status

1. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

● Turma 25/2019 - 1º período	11
● Turma 02/2019 - 2º período	6
● Turma 30/2018 - 3º período	5



2. METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA

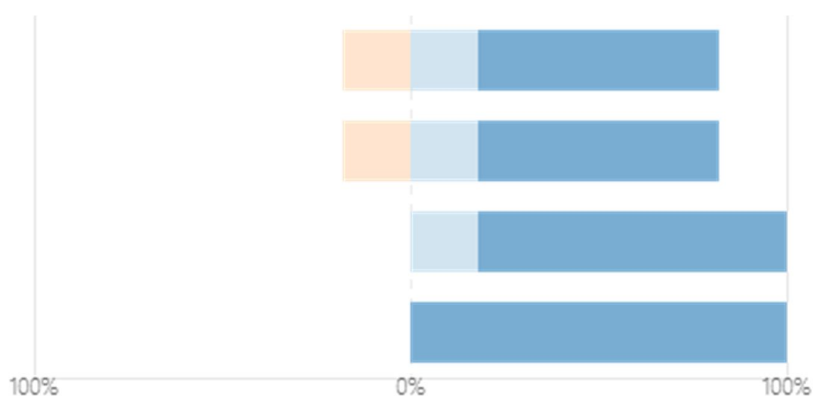
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO

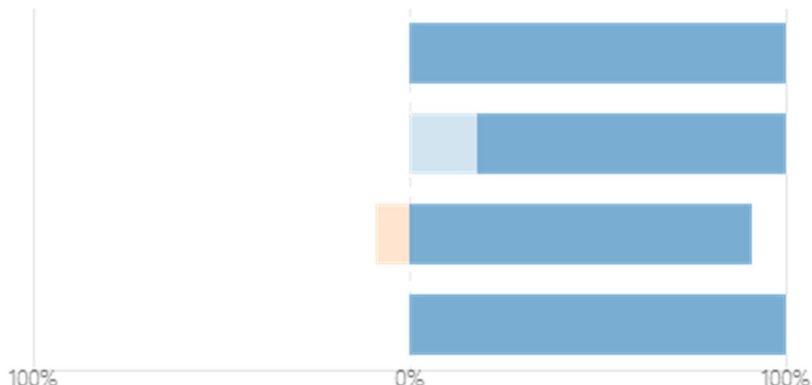
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA

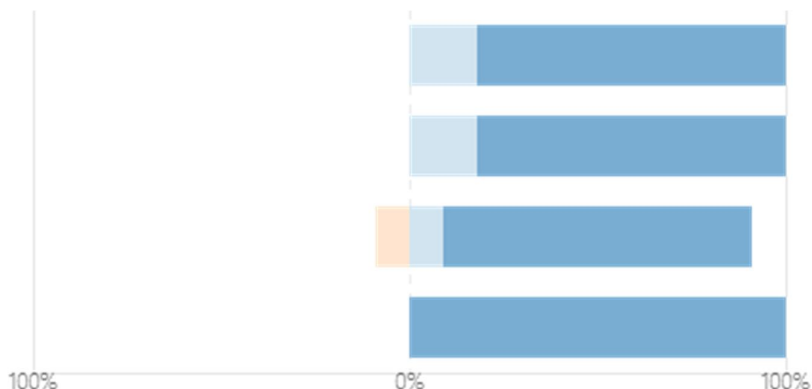
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

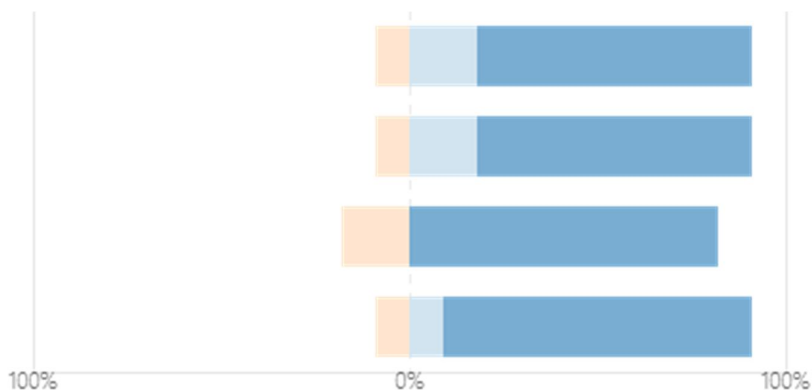
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. SEGURANÇA ALIMENTAR

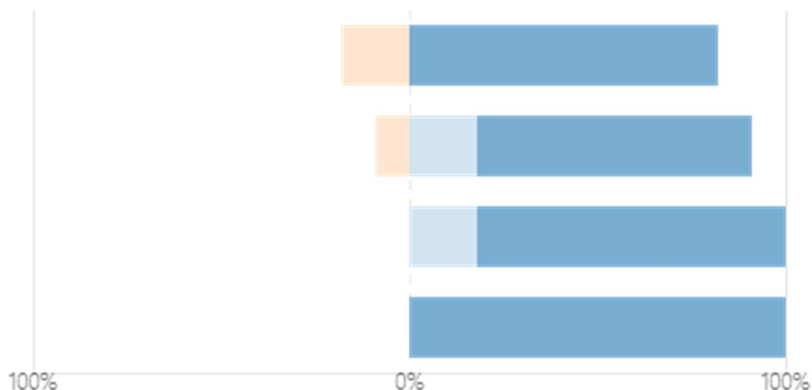
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



7. SERVIÇOS DE RESTAURANTE

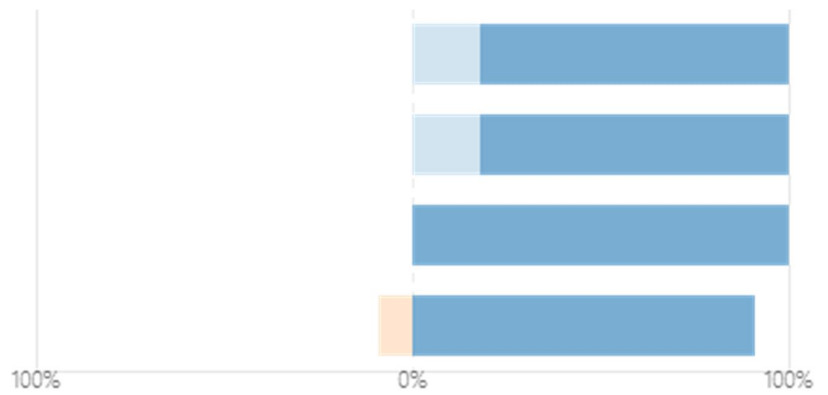
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



8. ÉTICA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE

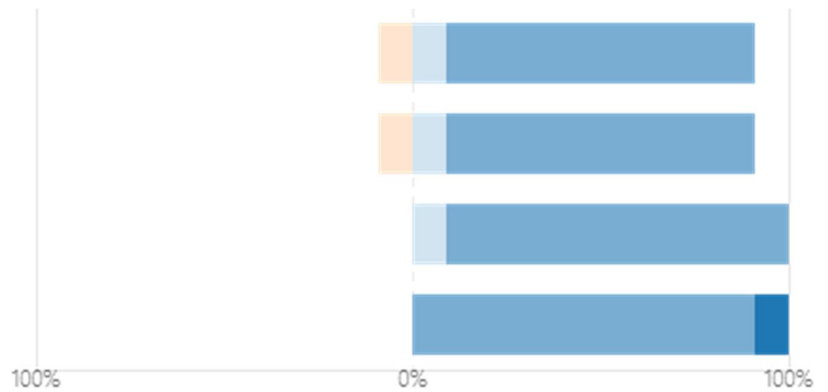
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



9. COZINHA CLÁSSICA

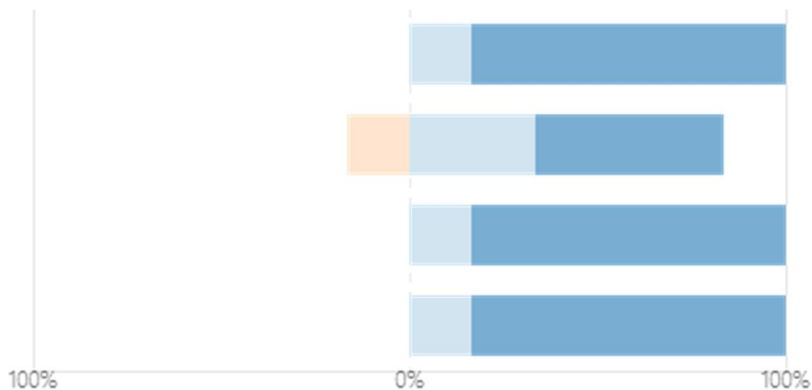
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



10. EMPREENDEDORISMO E MARKETING DE NEGÓCIOS

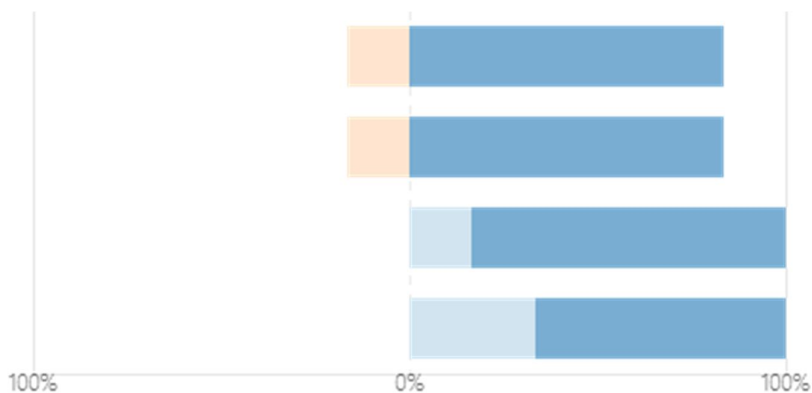
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



11. EVENTOS, ETIQUETA, CERIMONIAL E PROTOCOLO

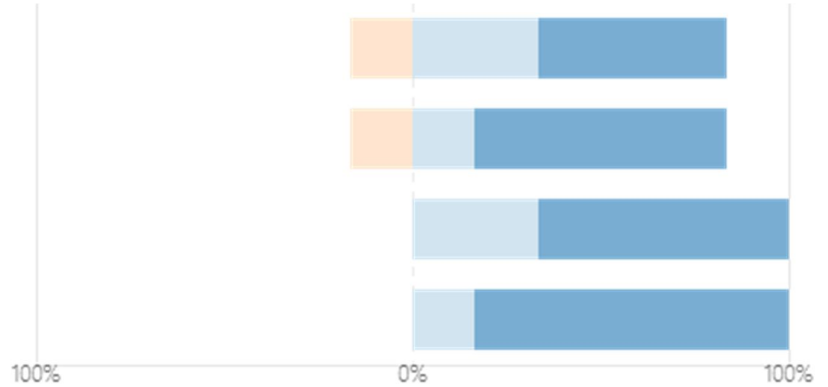
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



12. COZINHA BRASILEIRA

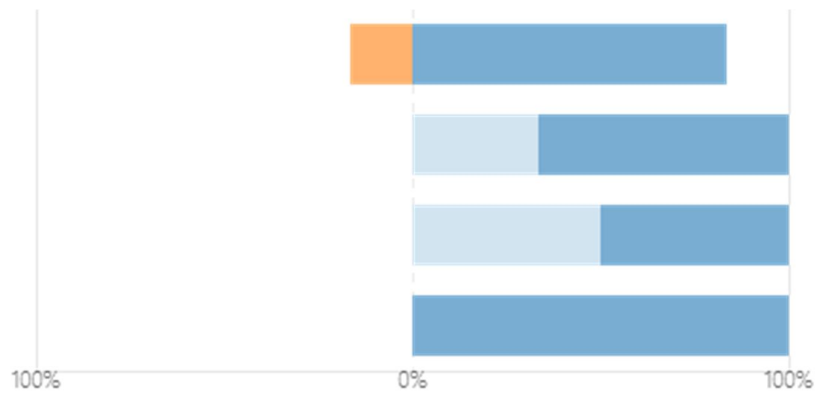
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



13. TECNOLOGIAS GERENCIAIS E CUSTOS

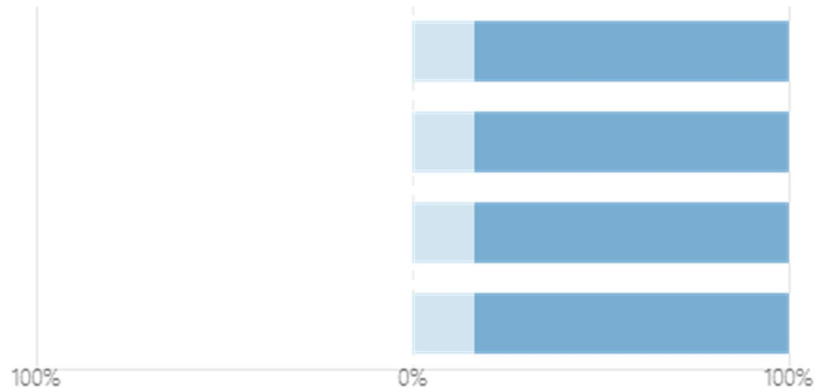
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



14. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

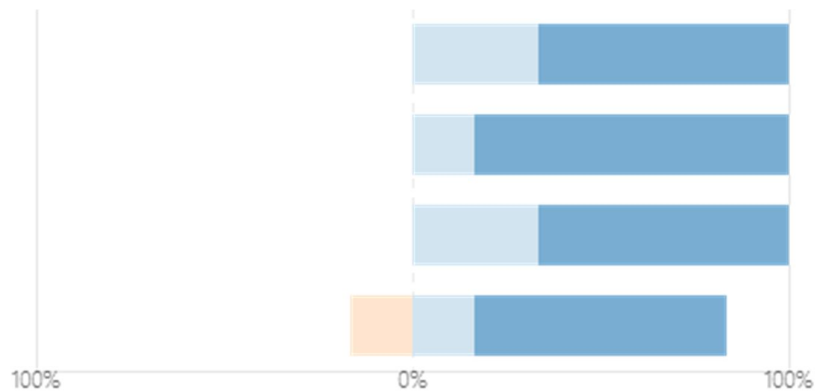
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



15. CONFEITARIA

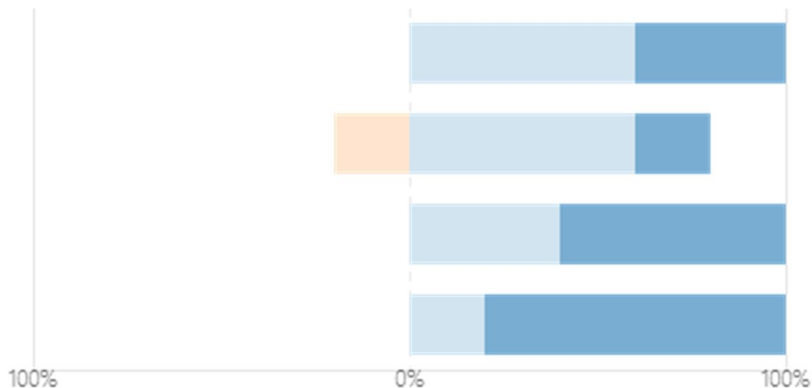
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



16. COZINHA CONTEMPORÂNEA INTERNACIONAL

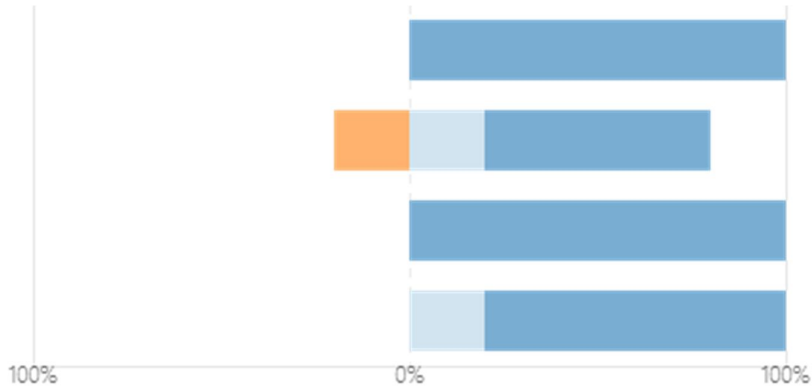
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



17. SERVIÇOS DE BARES E ENOGASTRONOMIA

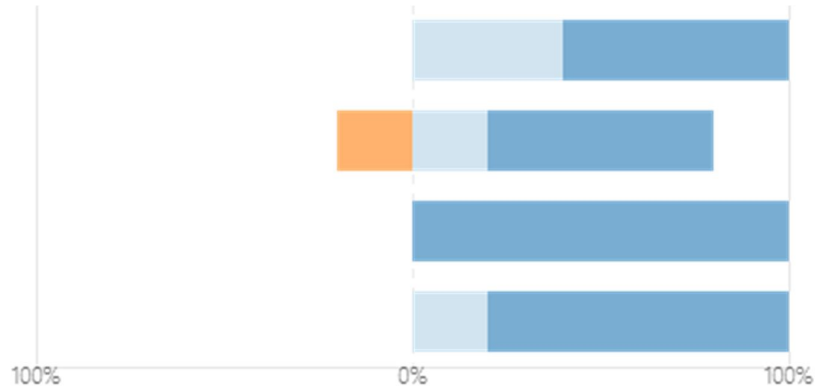
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



18. GARDE MANGER

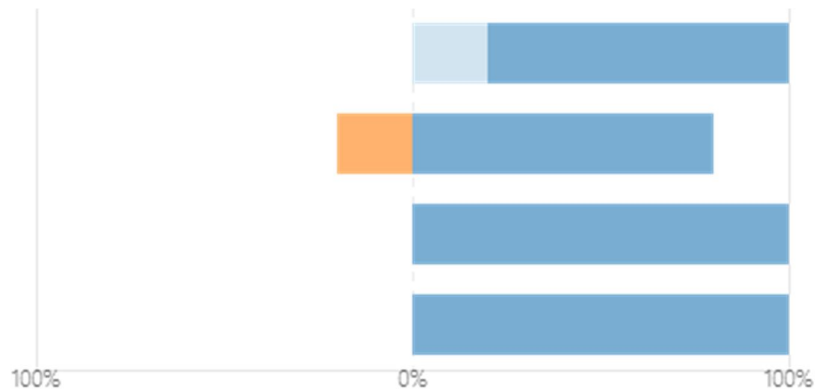
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



19. PROJETO INTEGRADOR I

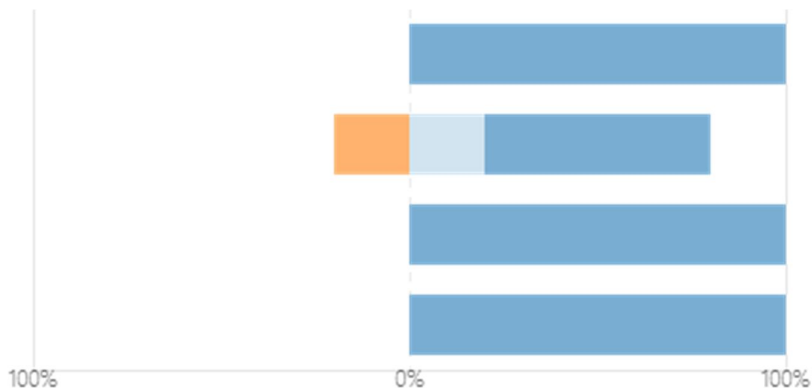
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



20. MODELO DE GESTÃO

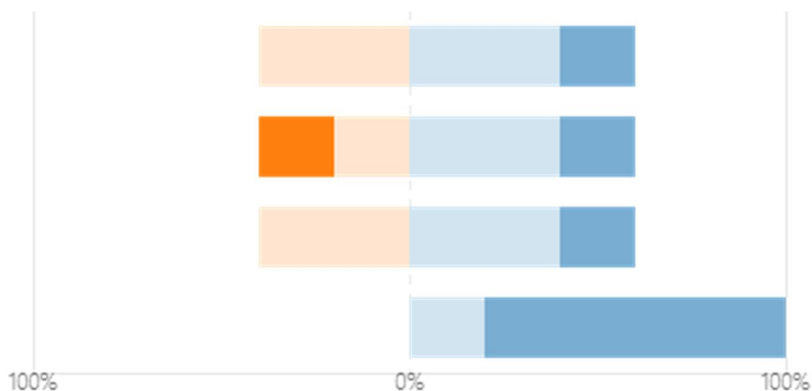
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



21. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre



22. No geral, classifico:

■ Ruim
 ■ Regular
 ■ Bom
 ■ Ótimo
 ■ Não sei avaliar



23. COORDENAÇÃO DO CURSO

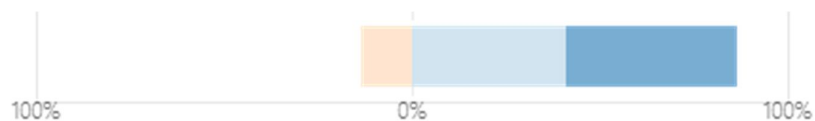
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar



24. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

■ Totalmente insatisfeito ■ Parcialmente insatisfeito ■ Nem satisfeito, nem insatisfeito ■ Parcialmente satisfeito
■ Totalmente satisfeito ■ Não sei avaliar

No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



25. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

Forms

Avaliação Institucional | Turma:02/2018-4...-Salvo



Avaliação Institucional | Turma: 02/2018 - 4º período Gastronomia

9

Respostas

16:50

Tempo médio para concluir

Fechado

Status

1. CURSOSUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Turma02/2018 - 4º período 9



2. LOGÍSTICA E SUPRIMENTOS

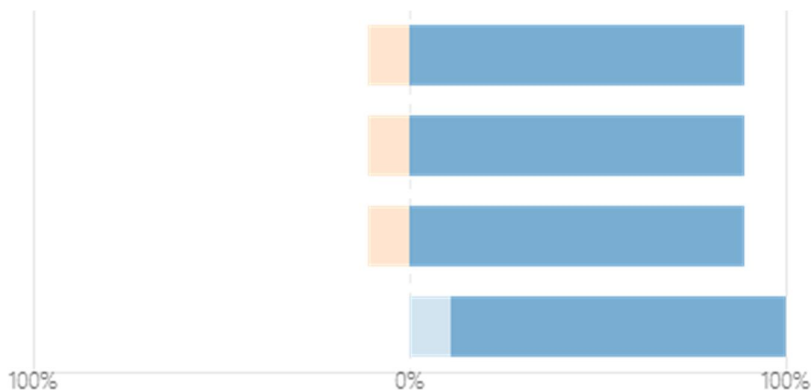
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



3. ENGENHARIA DE CARDÁPIOS

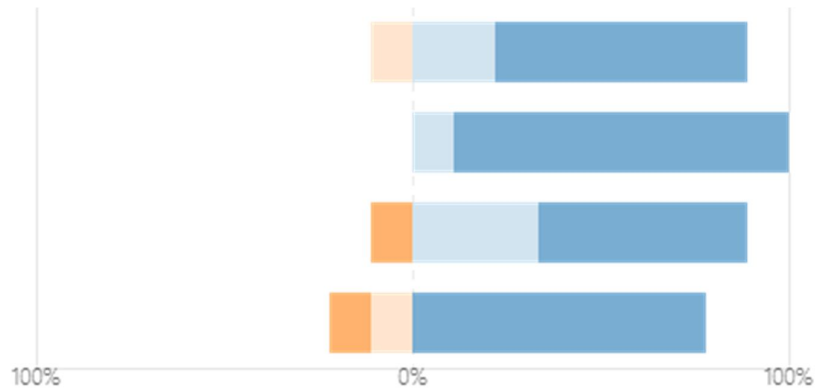
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



4. PROJETO INTEGRADOR II

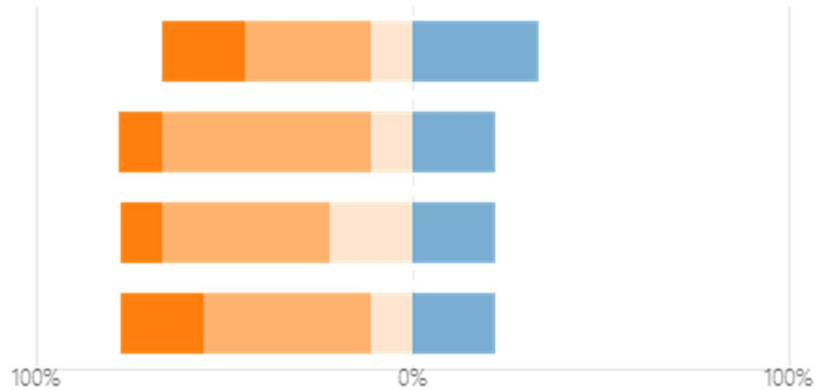
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



5. PANIFICAÇÃO

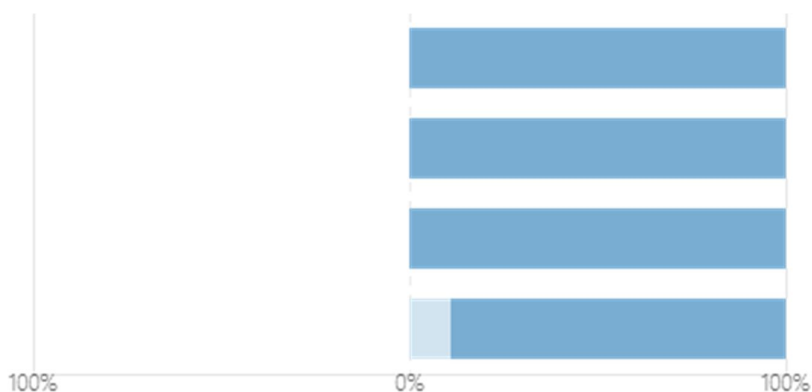
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



6. GASTRONOMIA HOSPITALAR

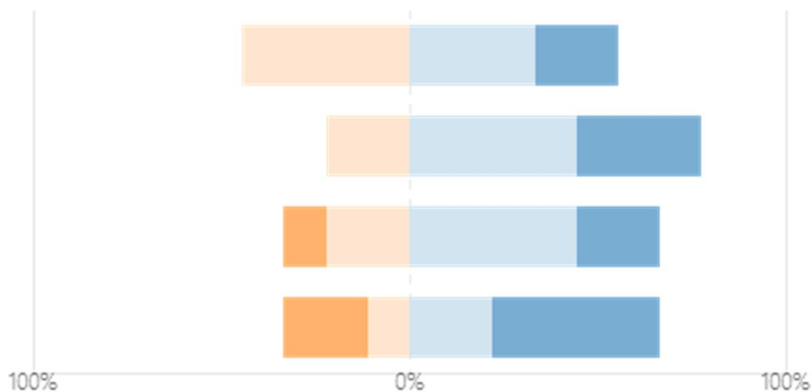
■ Nunca ■ Muito raramente ■ Algumas vezes ■ Quase sempre ■ Sempre ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



7. TÓPICOS CONTEMPORÂNEOS

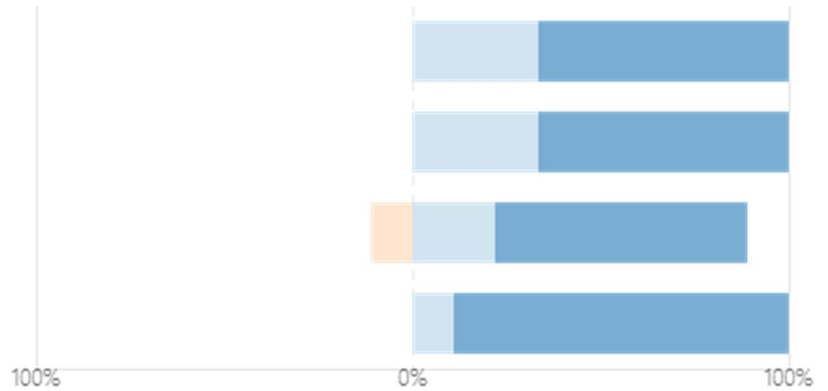
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Os recursos didáticos foram adequados para o entendimento do conteúdo do curso (ex: textos para...

As estratégias de ensino (pesquisas, atividades individuais e em grupo, etc.) utilizadas favorecem...

A avaliação de aprendizagem mantém padrão de qualidade adequado (ortografia, informações...

O professor (a) está à disposição para esclarecer dúvidas e conteúdo.



8. AUTO AVALIAÇÃO DO ALUNO

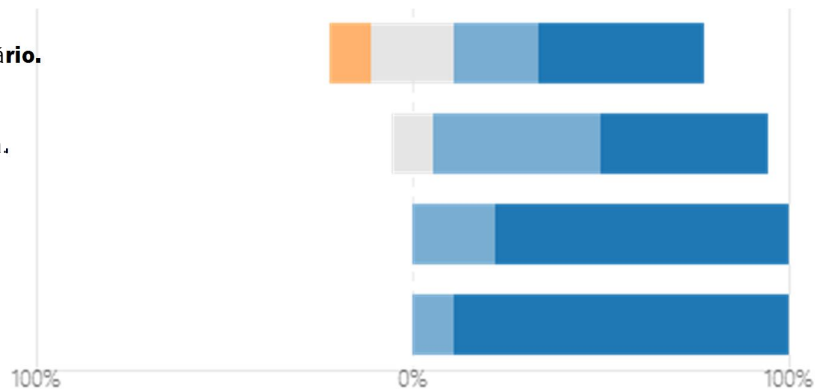
■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre

Busquei auxílio dos professores quando necessário.

Dediquei tempo para estudo fora de sala de aula.

Participei de todas as atividades extraclasse propostas (visita técnica, projeto interdisciplinar e transversal).

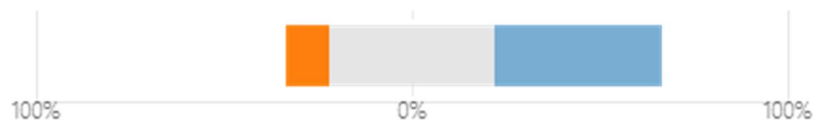
Participei de todas as atividades propostas pelos professores (trabalhos, palestras de visitantes,...



9. No geral, classifico:

■ Ruim
 ■ Regular
 ■ Bom
 ■ Ótimo
 ■ Não sei avaliar

Meu desempenho no curso.

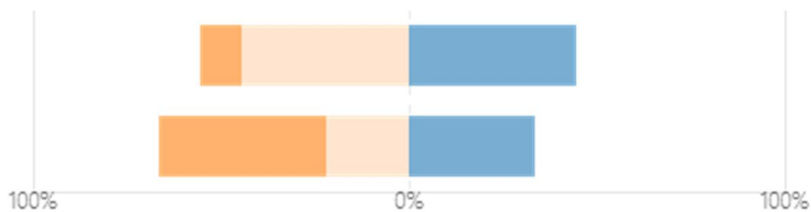


10. COORDENAÇÃO DO CURSO

■ Nunca
 ■ Muito raramente
 ■ Algumas vezes
 ■ Quase sempre
 ■ Sempre
 ■ Não sei avaliar

Atendeu aos alunos via representante de turma ou individualmente.

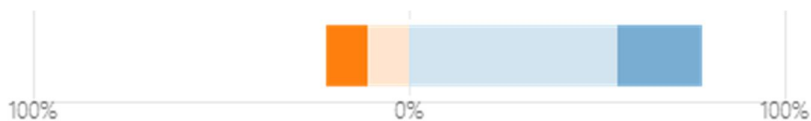
Agilizou o encaminhamento de soluções para problemas do curso.



11. AVALIAÇÃO GERAL DO CURSO

■ Totalmente insatisfeito
 ■ Parcialmente insatisfeito
 ■ Nem satisfeito, nem insatisfeito
 ■ Parcialmente satisfeito
 ■ Totalmente satisfeito
 ■ Não sei avaliar

No geral, classifico minha satisfação com o curso como:



12. Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

Comissão Própria de Avaliação (CPA) - Dados referentes à avaliação institucional de 2019.2

Abaixo tem-se os comentários livres dos alunos por curso/período/turma. Na avaliação institucional, os alunos recebiam o seguinte comando:

Registre livremente sua opinião sobre os pontos positivos e sobre o que precisa ser melhorado na Instituição, no Curso, no Corpo Docente e outros temas que desejar.

CST Gastronomia

1º período - turma 25/2019

- A Fatece possui estrutura adequada para o curso de gastronomia. Espaço do laboratório atende as expectativas inclusive da ANVISA. Também dispõe de profissionais que tem domínio das suas respectivas disciplinas. A sala de aula dispõe de recursos como datashow funcionando, lousa e caixa de som que, embora funcionando, recomendo avaliação de um técnico sobre a qualidade do som. A biblioteca organizada e dotada de literatura relevante para o curso, além de computadores ao acesso dos alunos. Senti falta de tomadas nas cabines daquele espaço separado por vidro para usarmos nosso notebook. A ideia do uso da ferramenta do Google classroom para facilitar contato de alunos e professores é uma estratégia inovadora que daria certo se todos os professores usassem. Nessa perspectiva, o professor poderia digitar a metodologia exigida por ele para a execução do trabalho. Pois além do aplicativo comportar material que pode ser armazenados, inclusive para os próximos alunos, ficaria à disposição de futuros esclarecimentos. Sobre a gestora, professora Karla sempre acessível aos alunos e sempre presente nos eventos participando junto com os professores e alunos. Sobre a coordenação, acredito que o coordenador deve transmitir pessoalmente para a turma as informações relevantes ao curso de gastronomia. Desse modo, evitaria conflitos de informações entre alunos. Materiais de arquivos em PDF deveriam está disponível ao acesso de todos os alunos tanto no portal do aluno, quanto no aplicativo do Google classroom.
- tudo muito bom
- me sinto bastante satisfeita com a instituição, com os professores e com a direção da escola.
- muito satisfeito e agradeço ao Corpo Docente da Instituição
- na minha opiniao ate entao esta tudo bem.
- A saída da professora de metodologia de Estudo e da Pesquisa nos prejudicou um pouco, não foi culpa da professora substituta mas da forma como foi conduzido o processo pela instituição. O serviço da Biblioteca é Maravilhoso, A Profª Marcia (responsável pela biblioteca) é espetacular! O curso de História da Arte é esforçado, pode melhorar, faltou mais interação no todo, e a professora não pode ser parcial e favorecer A ou B. Acredito que professor algum deve favorecer aluno A ou B e sim ser justo sem ser levado por influências que nem sempre estão de boa fé
- muito bom gostei muito

2º período - turma 02/2019

- Os projetos em geral podem ser passados com antecedência e ainda passam uns trabalhos meio sem noção colocam os alunos em eventos que não aprendemos nada, não acrescenta em nada em fim se for falar tudo não teria espaço aqui não estou muito satisfeito com faculdade, salas que o ar condicionado não funciona direito, não tem internet simplesmente, estou muito frustrada com faculdade, essa frustração não é só minha que fique claro.
- Estou satisfeita com o curso , professores , trabalhos propostos pelas Dicipinas pois ajuda nos aprendizado .
- Entregar o assunto de trabalhos antecipadamente
- Precisam melhorar apenas no gerenciamento de trabalhos para nao ficar todos os trabalho em apenas uma semana, sobrecarregando a todos.
- Melhorar na organização, instalações da fatese, cozinha, insumos, ar condicionado. Mais cuidado com a seleção de eventos que vamos participar. Falta estacionamento.
- O corpo docente e excelente, mais em sentido de comunicação sobre avisos da parte da coordenação, está muito a desejar.

3º período - turma 30/2018

- Em relação a aulas práticas, devem ser revistas, pois me dá a entender que não há uma harmonia entre Fatese x CTH , por vezes nos sentimos como intrusos com tantas regras aplicadas aos alunos da Fatese.
- fui prejudicado em laboratório por falta de insumos, as vezes o PAP pede uma coisa e quando chega na hora de ir para o laboratório nos deparamos com outra.....e em questão do utensílios são pouco e tem chave em todos os armários que guarda as louças.
- FOMOS MUITO PREJUDICADO EM AULA PRATICA, FALTA DE INSUMOS, FALTA DE UTENSÍLIO, PRINCIPALMENTE NA AULA DE CONFEITARIA... PRODUTOS DE BAIXO NÍVEL AULA EM LABORATÓRIO POBRE DE PREPARAÇÃO.... NÃO QUERIA QUE MUDASSE O PROFESSOR DE PANIFICAÇÃO. POR FAVOR.
- mas organização no modelo de horário de aula pois quando um professor tem alguma atividade extra ex: uma visita ou uma prova pratica acaba atrapalhando o horário de outro professor que dá aula no próximo tempo.
- O Senac é uma faculdade maravilhosa, pois os profissionais que fazem parte estão sempre se dedicando e compartilhando conhecimento. Porém o planejamento na hora de fazer o cronograma de matérias para horario de aulas, ficou muito a desejar. Pois na matéria de modelo de gestão, minha turma se sentiu prejudicada pois quase não teve aula, devido ao fato de terem colocado a matéria de enogastronomia como primeiro, pois o certo seria colocar esta matéria de modelo de gestão no primeiro horário e no segundo a matéria de enogastronomia, pois não da para correlacionar bebida alcoolica e estudo em seguida.

4º período - turma 02/2018

- Sugiro que as atividades públicas como feiras, congressos, etc cuja instituição esteja participando com os alunos, sejam coordenadas pelos alunos do 4º período para que possam aplicar os ensinamentos aprendidos em sala de aula. No mais, estou muito satisfeito com a instituição e com todos os seus colaboradores.
- nas materias gastronomia hospitalar e topicos conteporraneos deveria ter aulas praticas, pois são duas materias que agregam muito ensino para o mercado que estar crescendo, e isso agralaria mais conhecimento ao aluno,
- A faculdade em se e muito bom mas precisa ouvir mas os aluno em questao de a ver duas provas de peso ao mesmo tempo. Topicos contemporanio deveria ter aulas praticas.como gastronomia hospitalar dever ter aula pratica tambem pois o mercado esta crecendo nessa areia.
- No meu ponto de vista a Instituição tem otimos docentes.no meu haver tem que propor mais aulas Teoricas para com os alunos. O curso de gastronomia é maravilhoso e eu aproveitei tudo que a instituição me ofereceu.
- Falta melhorar e muito!
- Pontos positivos : A instituição tem excelentes professores; Pontos Negativos: Alguns professores precisam ser melhor aproveitados dentro das suas competências técnicas; No quarto período precisamos de aula prática para tópicos contemporâneos

CST Estética

1º período - turma 51/2019

- a instituição me agradou bastante em relação ao aprendizado ,o restante não tenho o que acrescentar .
- planejamento de trabalhos tanto da disciplinas quanto da instituição.
- os professores e a instituição devem passar os trabalhos com um prazo maior e que condiz com o assunto que já foi abordado; não deveria ser obrigatório os eventos fora da faculdade, pois nem todos tem condições ou meio de transporte para ir sempre; e alguns professores deveriam ficar mais disponíveis para os alunos, e passar conteúdo, não ficar só viajando e esquecer de dar aula.
- precisa ser melhorado o visita da coordenação na sala de aula para saber a união da turma e falar sobre os eventos com antecipação, pois vi pouca presença dela com a turma. Os trabalhos de feitos pelos alunos ,como interdisciplinar , acho que a nota é muito baixa para um trabalho tão extenso.
- bom dos meus professores não tenho do que me queixar eles são excelentes todos são muito prestativos o problema estar em mim tenho muita dificuldade para memorização, sem falar que vai da zeladora ao café estão de parabéns, sou bastante grata pela dedicação da instituição, creio que minha formação sera de excelencia desde de já meu muito obrigada.
- precisa melhorar na forma de ensinamentos no caso os professores passar mais conteudos e exercicio e buscar melhores formas de explicacao...
- Estou totalmente satisfeita com o curso.

2º período – turma 01/2019

- Menos palestra e mais aula.
- TODOS OS PROFESSORES DEVERIAM TER A MESMA LINGUAGEM DE ENSINO.
- alguns professores mostram profissionalismo,competência,interesse,e outros nem tanto
- laboratório é separado da faculdade e isso dificulta. A faculdade deveria ter seu próprio laboratório.
- No geral estou satisfeita com faculdade. Tem alguns pontos negativo mais vejo que a faculdade está trabalhando para melhorar.
- estrou satisfeita o laboratorio que muito distante da instituição
- melhorias na internet que fica a disposição dos alunos ,colocar as atividades que vale presença dentro da carga horária do curso, pois muitas vezes o aluno não tem tempo disponível e com isso acaba levando falta.

- a faculdade é excelente, como nada é perfeito alguns pontos precisam ser melhorados como a agenda do laboratório. sempre perdemos de 15 a 20 minutos esperando sua limpeza. outra coisa é que nunca estava disponível a internet para pesquisas em sala de aula ou quando tinha oscilava muito. mas no geral todos os professores estão de parabéns, os projetos são ótimos para nosso desempenho profissional e a estrutura física é muito boa.
- os professores todos muito bons . uma observação sobre a internet do senac muitas falhas


4º período – turma 01/2018

- No meu ver a instituição tem um jeito humanizado de atender os alunos, sempre dispostos em atender e ouvir. A instituição também dispõe de uma boa estrutura , nesse semestre achei os trabalhos com os prazos de entrega muito corrido, devido a grande demanda de tarefas internas e externas e as aulas práticas foram poucas.
- Acho importante atividade extras fora da faculdade mais gostaria que não comprometessem outras atividades como as aulas práticas que neste período foram bem poucas , mas acho que no geral a faculdade cumpriu seus objetivos .
- comunicação entre coordenação e alunos
- Pontos positivos: o corpo docente em sua maioria, atende as expectativas tanto quanto ao conteúdo como em relação ao suporte quando necessário. Pontos negativos: no presente semestre, notou-se falta de organização e acúmulo de atividades extras, ficando desfalçadas as atividades internas, prejudicando o correr normal do curso, principalmente em relação aos conteúdos e revisões de provas.
- precisa ser melhorando a comunicação em geral, ficou a desejar as atividades serem passadas em cima da hora, com mais tempo, para ter uma realização e bons resultados... precisa ser bastante revisto esses pontos, até para ajudar no desempenho tanto dos alunos como de todos...
- As melhorias seriam mas organização sobre avisar as alunas sobre novos visitantes vai adentra a nossa sala. Por que muitas vezes atrapalhar nossa atividades na sala, com nossas revisões de provas. Não marca eventos na semana de provas. mas aulas práticas.
- Pontos positivo não tenho o que falar. Mas gostaria que fosse revisto as atividades extras classe nos dias e horas marcadas sem nos prejudicar em sala de aula.
- estrutura do prédio no geral e o acervo da biblioteca corresponde as expectativas dos alunos como ponto positivos.
- A coordenação ser mas programada em sua Atividade, enformar mas tendenciaria. isso pode esta a atrapalhando em nas aprendizagem dos alunos.

3. AÇÕES COM BASE NA ANÁLISE DO RELATÓRIO

As ações previstas a partir da análise dos dados e das informações identificadas após a realização da Avaliação Institucional no ano de 2019 visam sempre a melhoria das atividades acadêmicas e de gestão da instituição.

Com base nos resultados da avaliação, a CPA tem como proposta de plano de ação o exposto abaixo:

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC AMAZONAS									
AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL 2018									
PLANO DE AÇÃO									
					Atualizado em	05/02/2019			
EIXO	DIMENSÃO	O QUE FAZER?	PORQUE?	QUEM?	COMO?	ONDE?	PRAZO?	OBSERVAÇÃO	
Eixo 1: Planejamento e Avaliação Institucional	Dimensão 8: Planejamento e Avaliação	Dar continuidade da participação de um docente da Faculdade Senac no Grupo de Trabalho Setorial do Segmento de Gastronomia, do Departamento Nacional.	Promover a participação de representante do AM nas discussões do Senac a nível nacional sobre o itinerário formativo do aluno do segmento de hospitalidade e turismo.	Verônica Marques	Participação no encontro de representantes dos regionais realizado em Fortaleza.	Nos encontros online e presencial realizados e por solicitação do DN.	2 anos	Trabalho concluído. Aguardando a edição do Catálogo de Curso pelo DN.	
		Revisar o formulário de Avaliação Institucional de 2017	O Senac adquiriu licença do office 367 o que permite criar formulários no google forms com mais recursos e que automaticamente gera gráficos o que otimizará o trabalho da comissão da CPA. Aproveitar e revisar o formulário otimizando as questões propostas.	Karla Bessa e Rosângela Lopes	Reavaliando o formulário de 2017 e criando um novo.	No google forms licenciado	mai/18	Concluído	
Eixo 2: Desenvolvimento Institucional	Dimensão 1: Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional	Atualização do Sistema Mira	Atualização do sistema Mira para inserção de horas complementares e expedição de histórico e diploma.	GTI e MS	Atualização dos softwares	Equipe do Sistema Mira no MS (Mato Grosso do Sul)	abr/18	Concluído	
		Atualização do Portal do Aluno	Para disponibilizar aos alunos acesso a download de arquivos disponibilizados pelos docentes no portal do aluno.Consulta a quantidade de horas complementares compridas e pendentes.	GTI e MS	Atualização dos softwares	Equipe do Sistema Mira no MS (Mato Grosso do Sul)	dez/18	Concluído em novembro/18.	
	Dimensão 3: Responsabilidade Social da Instituição	Ampliar as ações de Responsabilidade Social	Para diversificar o público atendido permitindo ao aluno vivenciar e interagir com diferentes realidades. E também atender aos públicos prioritários do Senac	Coordenação de Curso	Nas atividades de extensão universitária	Ambiente interno e externo	Contínuo	Foi ampliada as ações de responsabilidade social bem como as diretrizes no PDI.	
Eixo 3: Políticas Acadêmicas	Dimensão 2: Políticas para o Ensino, a Pesquisa e a Extensão	Elaboração Projeto norteador de Iniciação Científica		Docente Rosane Cavalcante	Nas atividades de extensão universitária	Ambiente interno e externo	Contínuo	Projeto Concluído	
		Projeto de Iniciação Científica será apresentado a Direção Geral da Faculdade e ao Departamento de Educação Profissional DEP para visualização em 2020	Proposta de elaboração de uma revista eletrônica	Fabiana/Karla	Reunião para iniciar as tratativas	Fatase	mai/20		
	Dimensão 4: Comunicação com a Sociedade	Criar o formulário de Avaliação do Concluinte	Para mensurar o perfil do aluno ingressante x o perfil do aluno egresso da IES	Karla Bessa e Rosângela Lopes	Propor formulário de avaliação de concluinte para análise da comissão da CPA.	google forms	out/18	concluído	
	Dimensão 9: Política de Atendimento aos Discentes	Realizar um trabalho motivacional e de relacionamento interpessoal com a turma do 3º período de Gastronomia em 2018/2.	Para promover a integração da	Karla Bessa e Yanile Lopes	Identificar um profissional, docente, no mercado que possa realizar este trabalho com a turma.		out/18	O trabalho foi realizado pelo NAPSA em 2019/1	
Eixo 4: Políticas de Gestão	Dimensão 5: Políticas de Pessoal	Garantir a participação dos docentes da Educação Superior na Jornada Pedagógica anual promovida pela mantenedora.	Para o desenvolvimento contínuo do docente, a fim de melhorar seu desempenho em sala de aula.	Luiz Ricardo e Marcilene (DEP)	Incluir a temática da educação superior na jornada pedagógica. E incluir os docentes nos eventos pedagógicos promovidos pela mantenedora.	A definir	jul/18	A participação já é contínua desde 2018.	

		Planejar a aquisição de livros pedagógicos para capacitação do corpo docente.	Para que os professores possam complementar sua capacitação sobre metodologias ativas e outros temas que podem auxiliar na melhoria das aulas.	Marcia Pontes Bibliotecária	Solicitar a aquisição dos títulos propostos pelo professor Ricardo na última reunião da CPA. Incluir no orçamento	MXM	out/18	Replanejado para Fevereiro/19	
	Dimensão 6: Organização e Gestão da Instituição	Criar o calendário anual de reuniões dos conselhos: Consultivo, Diretor e Acadêmico.	Para compor a agenda anual principalmente dos conselhos. Presidente do Sistema S, Diretora Geral da Faculdade e Diretora Regional do Senac.	Karla Bessa	Solicitar as secretarias dos envolvidos a inclusão de uma data por semestre na agenda destes para as reuniões.	Email	no período em que é elaborado a agenda anual do presidente (verificar mês)	As reuniões constam do calendário acadêmico. E são confirmadas periodicamente com a secretária da Presidência	
	Dimensão 10: Sustentabilidade Financeira	Atualizar o estudo de precificação de cursos para oferta a partir de 2019.	Pois os valores vigentes foram definidos em 2016 e precisam ser revisados diante dos resultados financeiros da IES no ano de 2017 e 2018.	Carmen (DIF) e William (GCO)	Avaliar os resultados financeiros dos últimos 2 anos da IES, frente a sustentabilidade e aos concorrentes.	GCO	out/18	A precificação foi realizada em outubro/2019 e é reavaliada periodicamente	
		Realizar pesquisa de mercado para verificar demanda de cursos na unidade educacional José Tardos e analisar a viabilidade de criação de unidade vinculada da Faculdade Senac nessa unidade educacional.	Para verificar os cursos mais demandados pela comunidade da região onde está localizada a unidade.	Karla Bessa	Solicitar orçamento de 2 institutos de pesquisa e apresentar para aprovação da Direção.	IFPEAM e outro	dez/18	A pesquisa foi realizada internamente pela equipe da Faculdade durante a participação em feiras e eventos abertos ao público durante o 2º semestre/2019	
		Revisar a atual política de desconto da IES para oferta a partir de 2019	Para definir a política de desconto que será estabelecida para novas turmas a partir do vestibular de 2019/1.	Carmen (DIF) e William (GCO)	Criar nova portaria e submeter para aprovação do presidente.	Criar nova portaria e submeter para aprovação do presidente	out/18	Política vigente mantida	
		Nova política de descontos para turmas ingressantes a partir de 2020.	Como o objetivo de conceder bolsa de estudos para alunos ingressantes. E viabilizar a abertura de novas turmas	Carmen (DIF) e William (GCO)	Criar nova portaria e submeter para aprovação do presidente.	Criar nova portaria e submeter para aprovação do presidente		Portaria nº 0235/2019	
Eixo 5: Infraestrutura Física	Dimensão 7: Infraestrutura Física	Adquirir terreno no centro da cidade para oferta de estacionamento aos colaboradores e alunos da IES.	Para atendimento aos alunos, docentes e equipe administrativa.	Mantenedora	A DIF deverá apresentar propostas de compras a Direção Regional e a Presidência	Reunião do Conselho Regional	mai/18	Concluído. Imóvel na Rua Lobo D'Almada 358,366 e frente para a Rua Joaquim Sarmento, 377- Centro	
		Adquirir prédio para ampliação de salas de aula, construção de auditório e laboratórios de Hospitalidade e Saúde	Para ampliação da oferta de cursos e turmas, nos turnos matutino e noturno.	Mantenedora	A DIF deverá apresentar propostas de compras a Direção Regional e a Presidência	Reunião do Conselho Regional	mai/18	Concluído. Imóvel localizado na Rua Joaquim Sarmento e frente para a Rua José Clemente, - Centro	
		Reforma do prédio da Rua Joaquim Sarmento, esquina com a José Clemente. Anexo B da Faculdade Senac	Para ampliação da oferta de cursos e turmas, nos turnos matutino e noturno.	Mantenedora	DAD apresentará os projetos e orçamentos necessários a reforma do prédio e compra de mobiliário	Reunião com Direção Geral e Regional do Senac	out/18	Atrasado. Projeto complementar será apresentado em março/19	
		Tratar com a gerência DAD, GMA e CTH melhorias nos processos e infra estrutura dos laboratórios do Centro de Hospitalidade	Para minimizar a necessidade de compras diárias de insumos em supermercado, bem como garantir a qualidade dos itens adquiridos e também em estoque.	Karla/Neilon/Ediene	Agendar reunião para tratarmos deste assunto. Definindo processos e pessoas envolvidas.	DAD	out/18	Concluído	
Departamentos:									
DEP - Departamento de Educação Profissional									
DAD - Divisão Administrativa									
DIF - Divisão Financeira									
GMA - Gerência de Materiais									
CTH - Centro de Turismo e Hospitalidade									
GCO - Gerência de Contabilidade									
GTI - Gerência de Tecnologia da Informação									
MS - Gerência de Tecnologia responsável pelo Sistema MIRA									
DN - Departamento Nacional									

Anexos

Anexo A – Folheto de chamada para a avaliação institucional



Anexo B – Fotos relativas ao estacionamento disponibilizado para alunos e funcionários

