

Centro Paula Souza
Competência em educação pública profissional

Área de Avaliação Institucional

Relatório de Avaliação de Curso

Etec / 2009

Alimentos

SAI / Etec - 2009

11º RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE CURSOS

Alimentos

Área de Avaliação Institucional

**Padrões de Desempenho: Indicadores,
Análise, Pontuação e Classificação
Roberta Froncillo**

Área Responsável:

Roberta Froncillo

José Celso P. Pozzobon

Eunice Alves Dias

Vanda Lopes Silva

Gláucia Regina M. Martins

Amanda Aparecida de Moraes

Gustavo Prates Dantas

Sergio Luiz Alves Junior



Agradecimentos

- **José Reginaldo Prandi**
Professor Titular do Departamento de Sociologia – USP
- Orientação quanto à pesquisa
- **Aplicadores da Pesquisa**
Alunos monitores e responsáveis pelo SAI nas Etecs
Aplicadores externos
- Orientação, controle e aplicação dos instrumentos de pesquisa
- **Grupo de Trabalho SAI/Etec (2004)**

Ana Maria Curral - Americana
Mario de Campos Sauvidó - Campinas
Aparecida Damergian Bobotis - São Bernardo do Campo
Apolário Fernandes dos Santos - São Caetano do Sul
Neide M. F. Marques - São Caetano do Sul
Pedro Celestino - São Paulo
Ricardo Dias - São Paulo
Sueli Câmara Arantes - Santo André
Elen Ramos Lima Sorrilha - Sorocaba
Nelson Sorrilha - Sorocaba
Carlos Augusto de Maio - São Paulo
Célia R. P. Souza Gabriel - Taquaritinga
Geraldo José Sant'Anna - Taquaritinga
Valmir Hilário Pureza - Taquaritinga
Ademilde T. M. Marques - Araras
Abelardo Elias Brazil - Araras
Rita de Cássia Agnelli - Araras
Adriana Ferreira Barbosa - Osvaldo Cruz
Cláudia M. S. Arcain - Andradina
Wanda Cintra De Grandi - Igarapava
Mirtes Brochado Falcone - Paraguaçu Paulista
Orleide Aparecida Alves Ferreira - Campinas
Ronaldo Ramalho Malta - Cachoeira Paulista
Maria Lúcia C. Pereira - São Paulo
Marylda M. da Silva - Franca
José Roberto de Freitas Bueno - Espírito Santo do Pinhal
Nicole Henri Lomba - Espírito Santo do Pinhal
Fábiola P. C. Pascuini - Espírito Santo do Pinhal

Carlos Antônio dos Santos - Botucatu
Ana Lúcia Soares Prestes - Itapetininga
Cleusa M. O. Pereira - Adamantina
Ilca Vanessa Bueno Bacci - Adamantina
Teresinha S. Finguerut - Piracicaba
Giulliana Panzer Sobral - São Simão
Maria Paula Rosa - São Simão
Francisco José Conti Andrade - São Simão
Paulo Sergio de Souza - Rancharia
Paulo Ney Jansen Branco - Rancharia
Sonia Santos Espindola - São Paulo
Lúcia Maria de Fátima G. Pinto - Rio das Pedras
Rosemary Azevedo Zinani - São Paulo
Helena Yukico I Misawa - São Paulo
Magda Barbosa dos Santos Rodrigues - Franca
Márcia R. O. Poletine - Quatá
Rosemeire Grigoletto - Caçapava
Luiz Roberto de Oliveira - São Paulo
Maria Helena de Souza - Iguape
João Erasmo B. da Silva - Jaú
Osmar Martins Floret Júnior - Jaú
Sônia M. V. Ribeiro de Souza - Vera Cruz
Antonio Carlos O. Oliveira - Vera Cruz
Ana Maria Mancera da Silva Barbosa Lima - Garça
Maria Elisabete F. Zanqueta - São Joaquim da Barra
Maria Aparecida J. Zampieri - São José do Rio Preto
Rosemari Melazi de Oliveira - São José do Rio Preto
José Angelo Bortoloto - Centro Tecnológico da Zona Leste

- Reformulação dos questionários e análise / valoração relativa dos indicadores do SAI

- **Etecs**
- Sugestões e colaboração
- **FAT** – Fundação de Apoio à Tecnologia
- Colaboração e apoio
- **DAS** – Departamento de Administração da Sede
- Colaboração e apoio
- **Núcleo de Almoxarifado**
- Colaboração
- **DI** – Divisão de Informática
- Apoio técnico

SAI /Etec-2009**Sistema de Avaliação Institucional****11º Relatório de Avaliação de Curso****Índice**

Assunto/Item	Nº/Item
Distribuição do curso pelo Estado	4
Caracterização da população pesquisada	5
Motivos de escolha - Expectativas atendidas	7
Principais índices e taxas Relação Candidato/vaga Índices de Produtividade e Perda Taxa concluinte/curso Produtividade do curso	8
Avaliação dos indicadores de Processo	9
Aprendizagem dos componentes curriculares	10
Sugestões, reivindicações e críticas para melhoria do ensino	11
Egressos	12
Instrumentos de Pesquisa	17

Avaliação do

Curso

Alimentos

SAI / ETEC – 2009

A avaliação do curso **Alimentos** foi apurada através da pesquisa SAI / ETEC, realizada em setembro de 2009, envolvendo alunos, egressos e dados de desempenho escolar de todas as ETECs que ofereceram o curso. A pesquisa refere-se aos dados de:

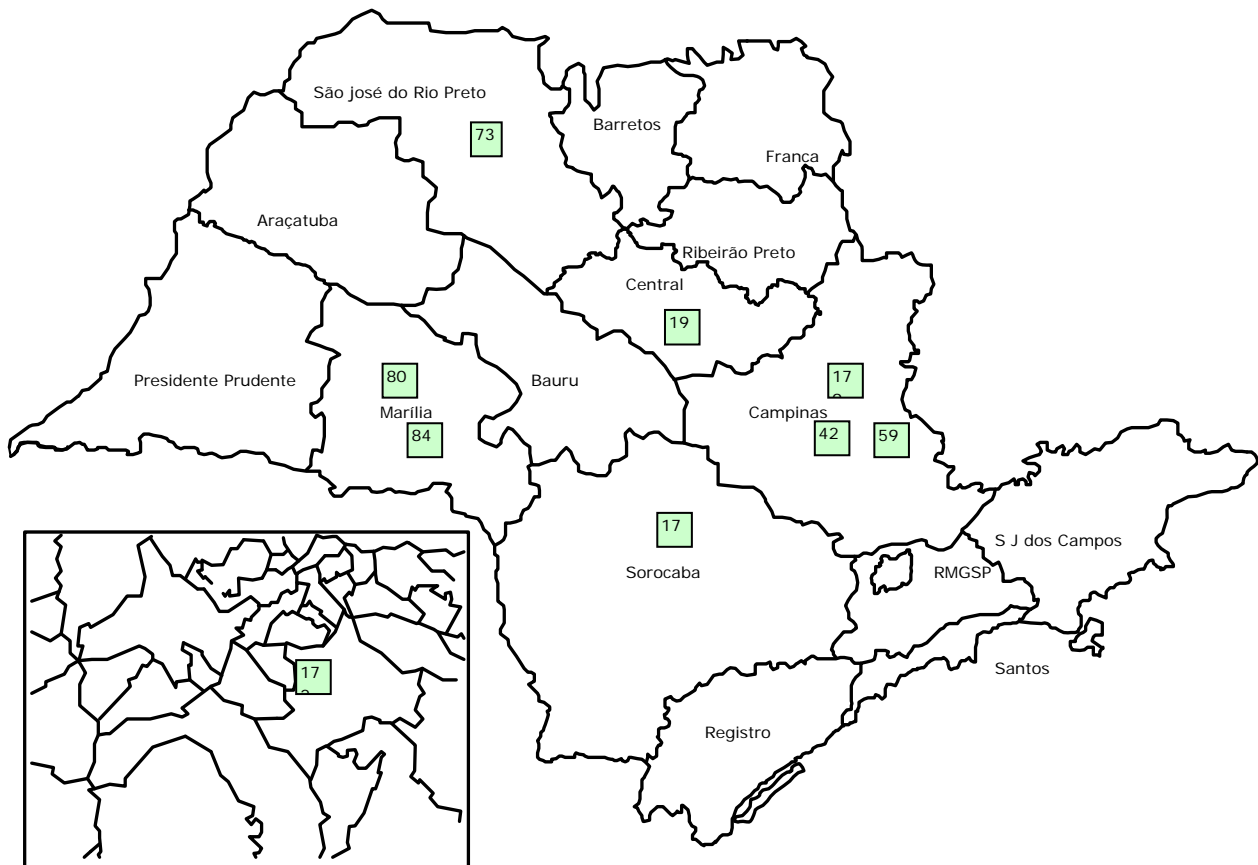
953 Alunos Matriculados

725 Alunos Pesquisados

57 Egressos

*Área de Avaliação Institucional
Janeiro/2010*

Distribuição do Curso pelo Estado



RM • Região Metropolitana de São Paulo

A distribuição do curso pelo estado é apresentada agrupando as Etecs pelas diferentes regiões administrativas.

A apresentação da síntese das principais dimensões da avaliação deste curso, permite visualizar a incidência dos diferentes desempenhos. Esses desempenhos podem estar associados à questões regionais, de infra-estrutura ou de gestão. A análise que deve ser feita, contribuirá para ordenar e redefinir critérios e ações a serem adotadas na determinação de metas em busca da melhoria do atendimento do ensino profissional. Em algumas situações, houve ausência de dados em um dos segmentos, por mudanças no oferecimento do curso.

Quadro de Etecs que oferecem o curso

Código	Etec	Município	Região Administrativa	Nº de Alunos	Nº de Egressos
017	Rubens de Faria e Souza	Sorocaba	SO	107	28
019	Dr. Adail Nunes da Silva	Taquaritinga	CEN	178	10
042	Benedito Storani	Jundiaí	CAM	64	12
059	Dr. Francisco Nogueira de Lima	Casa Branca	CAM	16	2
073	Dr. José Luiz Viana Coutinho	Jales	SJRP	31	5
080	Dr. Luiz César Couto	Quatá	MA	63	0
084	Orlando Quagliato	Santa Cruz do Rio	FMA	55	0
172	de Sapopemba	São Paulo	GSP	140	0
179	Vargem Grande do Sul	Vargem Grande do	CAM	71	0
				725	57

4.1

Caracterização e Universo Pesquisado*

Caracterização dos Alunos

100% = 953
(todos os módulos)

725 pesquisados

76,1 %

Gênero %	Homens	24,4
	Mulheres	75,3
Faixa Etária % (*)	Até 15 anos	1,5
	16 a 18 anos	32,7
	19 a 21 anos	17,9
	22 a 25 anos	14,3
	26 a 30 anos	11,4
	Mais de 31 anos	18,3
	Não responderam	3,7
Situação de Trabalho %	Não trabalham	53,1
	Trabalhavam na área	21,4
	Trabalhavam fora da área	25,2
	Não responderam	0,3
Escolaridade %	Ensino médio completo	76,6
	Cursando o médio	23,2
Vida Escolar dos alunos %	Integralmente em escola pública	84,0
	Integralmente em escola particular	1,4
	Maior parte em escola pública	10,9
	Maior parte em escola particular	3,6
Categoria (segundo IBGE%)	Branca	62,6
	Preta	8,0
	Parda	27,4
	Amarela	0,4
	Indígena	0,8
	Cor não declarada	0,7

(*) Detalhamento sobre faixas etárias pode ser consultado junto a Área de Avaliação Institucional

Caracterização dos Egressos de Curso

Técnicos formados em julho e dezembro de 2007

Egressos cadastrados: 212

Egressos cadastrados localizados: 197

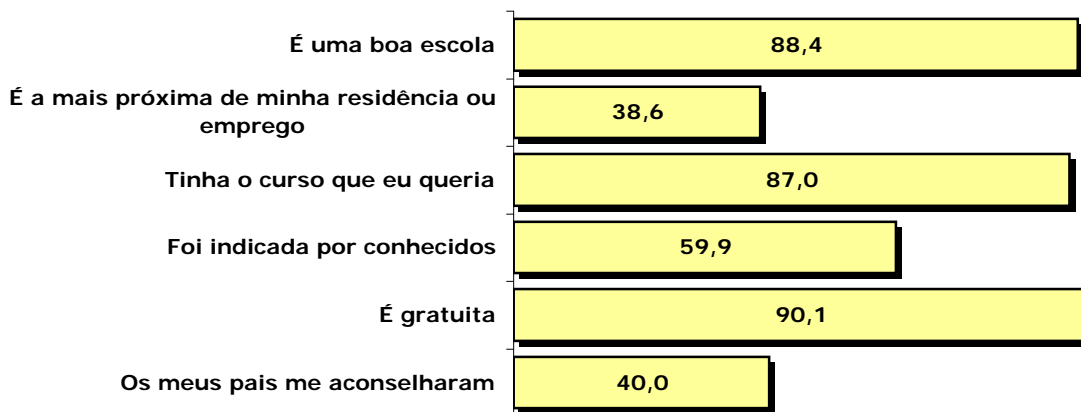
Egressos pesquisados: 57

% de egressos pesquisados sobre o número de localizados: 28,9

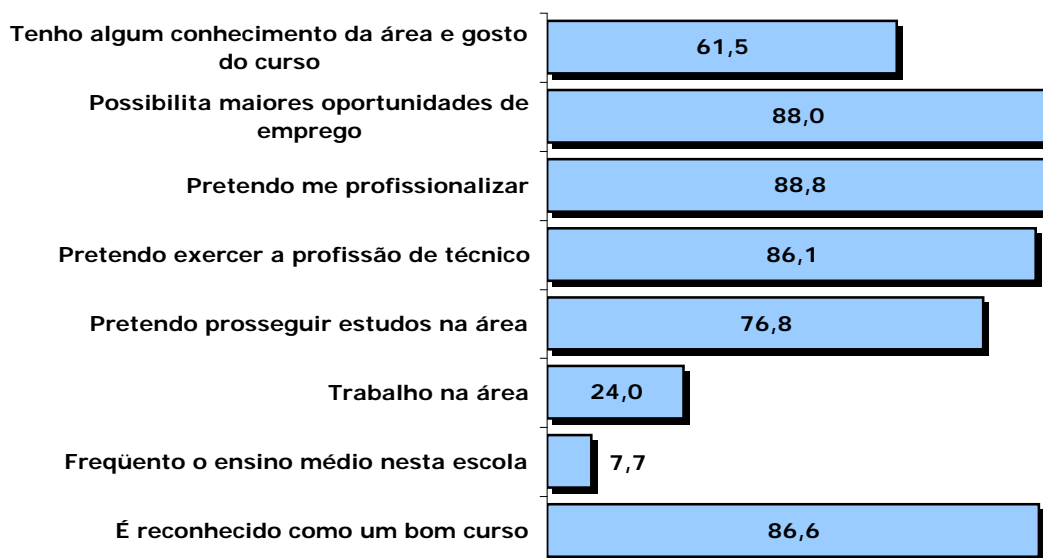
Gênero %	Homens	19,3
	Mulheres	80,7
Escolaridade %	Continuam estudando	71,9
	Estudam na área (Graduação ou atualização)	19,3
	Não estudam	28,1
	Não responderam	0,0
Situação de Trabalho %	Trabalhadores	61,4
	Destes:	
	Trabalham na área	33,3
	Trabalham fora da área	28,1
	Desempregados	38,6
Remuneração (em salários mínimos)	Até 1 salário mínimo	20,6
	Mais de 1 até 3 salários mínimos	67,6
	Mais de 3 até 6 salários mínimos	11,8
	Mais de 6 até 8 salários mínimos	0,0
	Mais de 8 até 10 salários mínimos	0,0
	Mais de 10m salários mínimos	0,0

Motivos de Escolha

Motivos de Escolha das Etecs

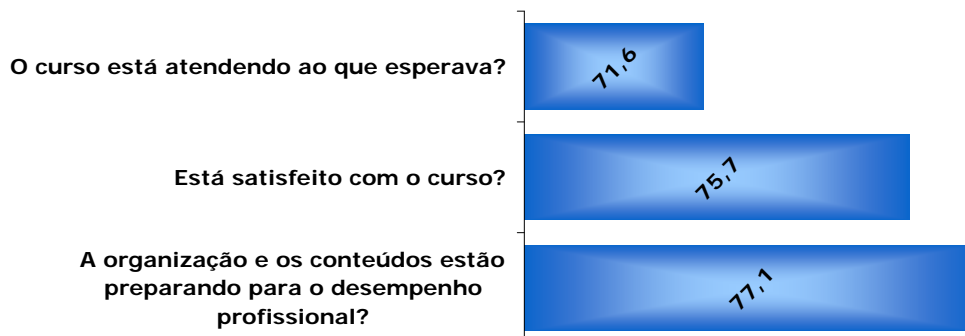


Motivos de Escolha do Curso

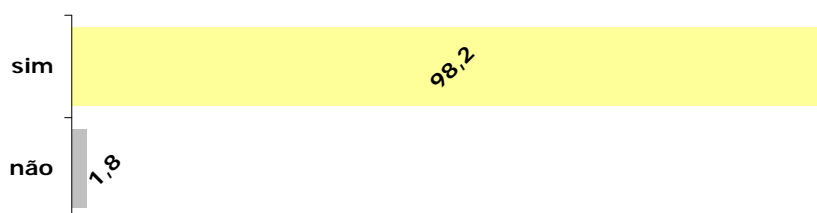


Expectativas Atendidas

Alunos

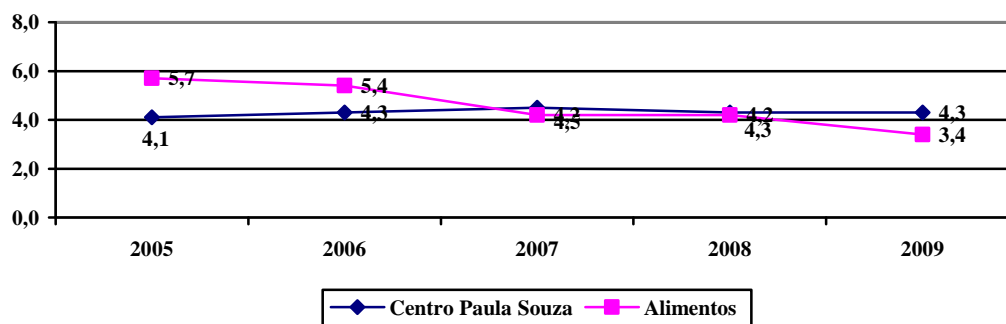


Egressos

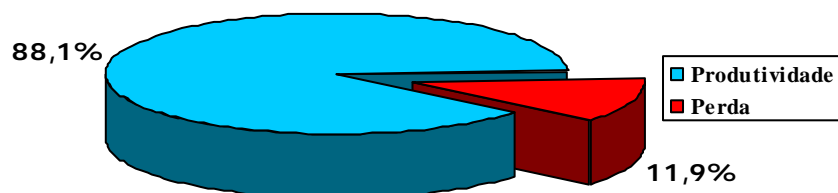


Principais Índices e Taxas

Relação Candidato / Vaga
(Nº de Inscritos por Vaga)



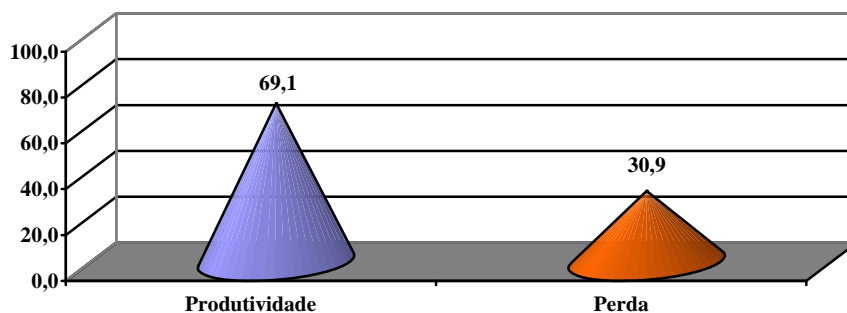
Índice de Produtividade e Perda Semestral
(% de Alunos que conseguem concluir o semestre)



Taxa Concluinte Curso
(Nº de matrículas necessárias para formar um Técnico)

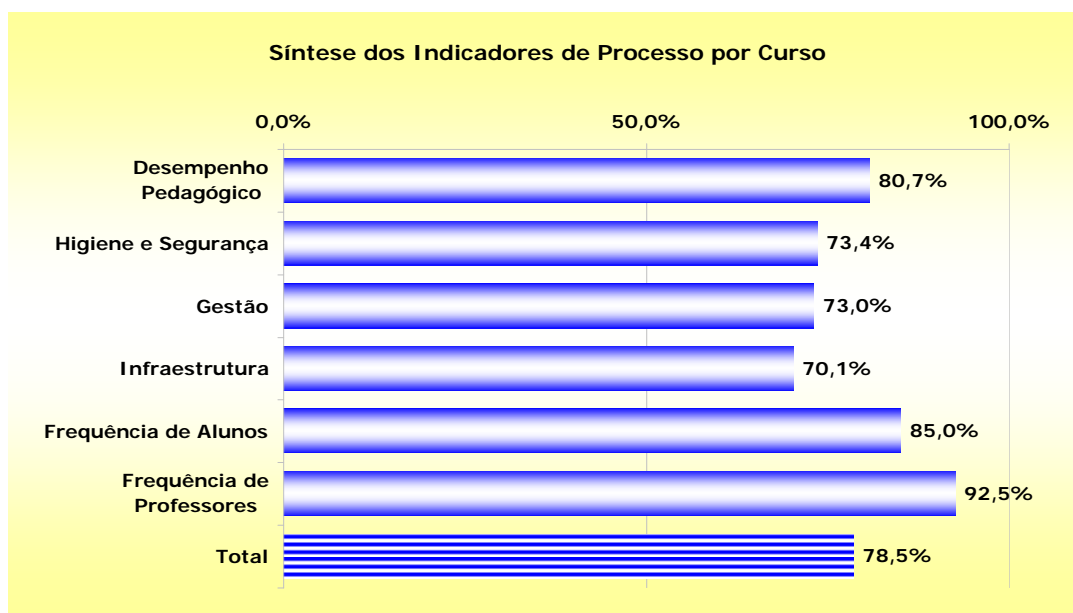
TC/C média - 1,45

Produtividade do Curso
69,1 dos que iniciaram o curso conseguiram concluí-lo
Base de cálculo 440 alunos



Avaliação dos Indicadores de Processo

Os resultados deste curso expressam as porcentagens obtidas sobre o máximo possível, ou seja o ideal. O ideal é representado pelo atendimento das aspirações e satisfação com o ensino profissional oferecido, avaliado por todos os alunos das Etecs que oferecem este curso. Os resultados indicam, em percentual, as avaliações "**muito bom**" e "**bom**", dadas pelos alunos para os itens pesquisados, que refletem as ações desenvolvidas para a obtenção dos resultados educacionais propostos.



Número das questões usadas para cálculo dos indicadores de Processo

Alunos

Indicadores	Número das Questões
Desempenho Pedagógico	45; 47; 49; 51; 56 a 83; 86 e 87
Higiene e Segurança	26; 41 a 44; 48; 50; 64; 69 e 70
Gestão	29 a 40; 46; 48; 50; 52 a 55
Infraestrutura	25 a 28; 32; 34; 41 a 44; 60 e 64
Frequência de Professores	84 e 85

A frequência das questões utilizadas no processo está especificada no questionário de alunos, ao final deste relatório.

Aprendizagem dos Componentes Curriculares

Número de Alunos com Dificuldades 75,6%
Base de Cálculo 725 alunos

Motivos de dificuldades na aprendizagem dos componentes curriculares	%
1. Não gosto da disciplina	9,4
2. Exige muito tempo de estudo	8,1
3. Não tenho base suficiente	12,6
4. Faltou clareza nas exposições dos professores	15,0
*5. Não julgo o conteúdo importante para minha formação / formação profissional	4,0
6. Faltou preparo das aulas	10,5
*7. Não há relação entre o que é ensinado e o mundo atual / prática profissional	5,0
8. Falta motivação ao professor	9,2
9. Exige muito trabalho extraclasse	5,3
10. O que o professor "cobra" não coincide com o que foi ensinado	5,1
11. Bibliografia indicada pelo professor não é adequada	4,8
12. Pouco equipamento para muitos alunos	6,3
13. Os equipamentos não funcionam	4,7

* Médio / Técnico

Dificuldades com Componentes Curriculares

Os alunos deste curso afirmam ter dificuldades, principalmente na aprendizagem de **Análise Física e Química dos Alimentos e Embalagens, Políticas Públicas do Setor de Alimentos, Avaliação Nutricional dos Alimentos, Análise Química Instrumental, Procedimentos de Análise Microbiológica.**

Mais Importantes

Os egressos, quando houver, apontaram, como sendo de maior importância para a formação do técnico, os seguintes componentes curriculares:

Microbiologia dos Alimentos

Bioquímica dos Alimentos

Análise Química dos Alimentos

Conservação de Alimentos

Nutrição e Dietética

Sugestões, Reivindicações e Críticas para Melhoria do Ensino

No final do instrumento de pesquisa dos alunos, há espaço para que estes possam se manifestar espontaneamente. Dessas manifestações passaremos a relacionar as sugestões, críticas e/ou reivindicações, apontando a incidência de cada item, por curso, como um todo.

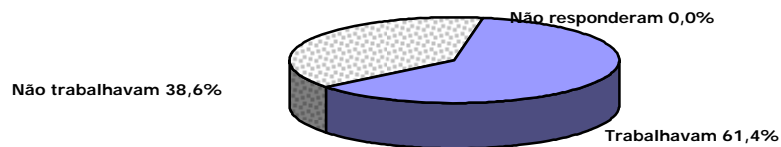
Manifestações para melhoria do curso	Incidência
Apostilar o curso	24
Assiduidade e pontualidade dos professores	1
Aulas mais dinâmicas, bem preparadas, motivadoras e voltadas para o mercado de trabalho	31
Mais e melhores aulas práticas	83
Melhorar e adequar a didática das disciplinas	15
Aumentar a duração dos cursos ou mais aulas no dia	9
Aumentar o uso da INTERNET, com mais equipamentos e para fins didáticos	17
Capacitação e atualização dos docentes	15
Contratar professores especialistas da área ou mais capacitados	32
Contratar professores substitutos	2
Trocar alguns professores	1
Criação de laboratórios e ambientes específicos para o curso	31
Diminuir a carga horária das disciplinas que não são diretamente ligadas aos cursos	4
Integração entre os professores para que as disciplinas possam estar mais relacionadas	1
Intensificar o contato com o mercado de trabalho, seja para definir o campo profissional e o conteúdo dos componentes curriculares	5
Mais facilidade para obtenção do estágio	7
Mais compreensão, atenção e motivação por parte dos professores	24
Mais divulgação do curso	5
Mais incentivo por parte da Direção	1
Melhorar a Coordenação	6
Melhorar os laboratórios e/ou ambientes para atividades práticas	84
Aumentar o número de equipamentos, máquinas e material de consumo	157
O curso deveria ter estágio	5
Professores que respeitem os alunos	2
Promover atividades extra classe (Feiras, visitas, eventos, palestras, cursos extracurriculares etc)	43
Que um mesmo professor não dê muitas disciplinas no mesmo curso	1
Rever a grade curricular com relação à carga horária das disciplinas técnicas (Seqüência, aumento, redução e substituição)	15
Utilizar e repor material didático de qualidade	50
Utilizar mais recursos audiovisuais	5
O curso é muito bom	19
Assistência a alunos com dificuldades de aprendizagem (Plantão de dúvidas)	1
Manter a disciplina e aumentar o interesse dos alunos	11
Mais compreensão e atenção ou atuação por parte da direção	30

Quadro amostral de Egressos - Concluintes de julho e dezembro de 2007
Pesquisa SAIE - 2009

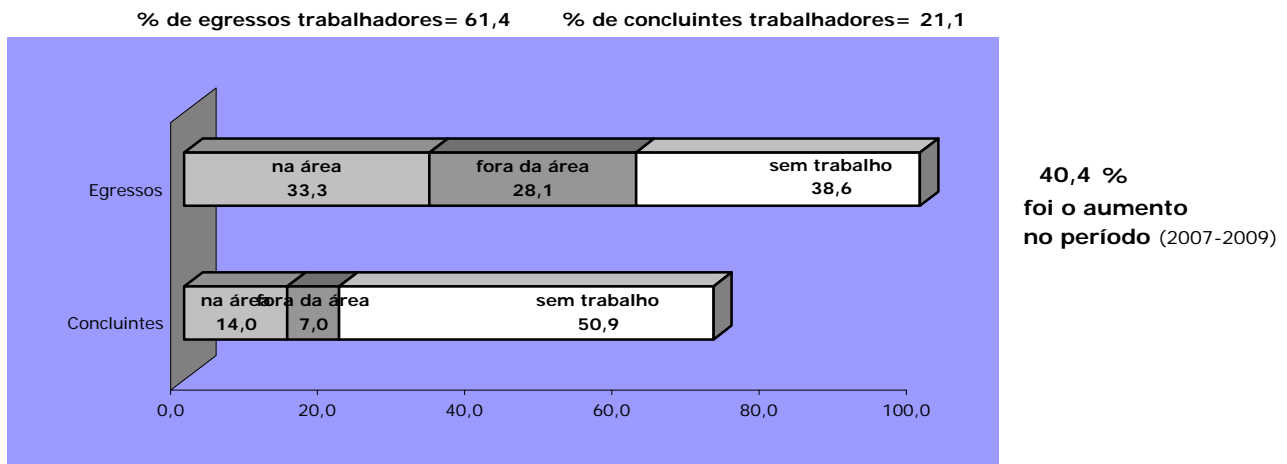
Cadastrados	Não encontrados	Localizados	Pesquisados	% sobre cadastrados	% sobre localizados
212	15	197	57	26,9	28,9

Situação de Trabalho

A "**situação de trabalho**" apresentou os resultados abaixo, considerando-se sempre os **mesmos sujeitos**, após um ano de formatura:



O gráfico a seguir indica comparativamente o percentual de concluintes e técnicos e sua situação de trabalho em relação à área do curso realizado.



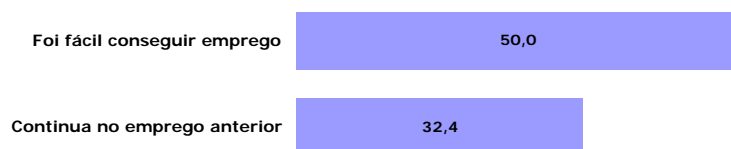
A diferença para 100% corresponde aos que não responderam.

O índice de empregabilidade dos egressos dos cursos técnicos do Centro Paula Souza foi de 73,7%.

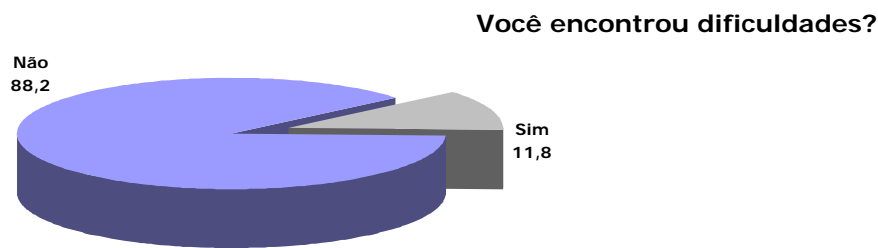
Ingresso e Permanência no mercado de trabalho

Em relação ao emprego, após um ano de conclusão de curso, os dados do gráfico abaixo permitem avaliar a eficácia dos cursos quanto à inserção ou permanência dos técnicos no mercado de trabalho.

Oportunidades de Emprego (%)



Dificuldades no Desempenho Profissional (%)

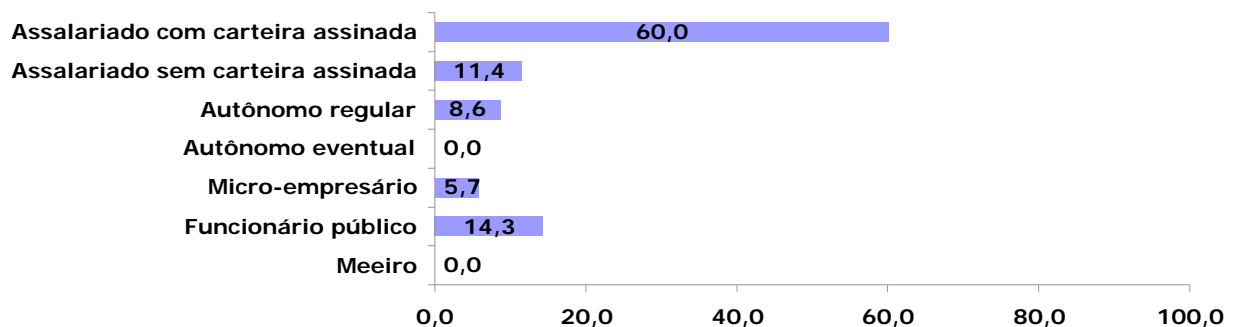


As causas para as dificuldades dos egressos foram distribuídas entre:

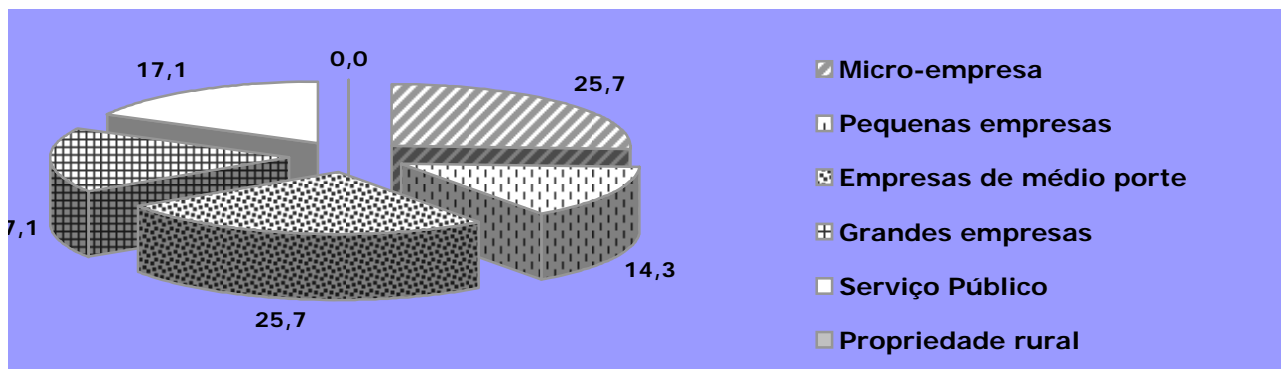
- 0,0 % - a formação recebida não atendeu ao mercado
- 11,8 % - faltou experiência profissional
- 0,0 % - não se identificou com a área do curso
- 0,0 % - o que aprendeu não se aplica

Situação Funcional dos técnicos

As relações de trabalho vêm sofrendo profundas mudanças nas últimas décadas. Por essa razão é importante a apuração da formalidade ou não da situação de trabalho de nossos alunos, bem como do tipo de empresas empregadoras, apontadas em percentuais no gráfico abaixo.



Tipo de Empresas Empregadoras (%)



Ramos de Atividade

Os egressos foram questionados sobre a área em que trabalhavam apresentando o seguinte quadro em percentuais:

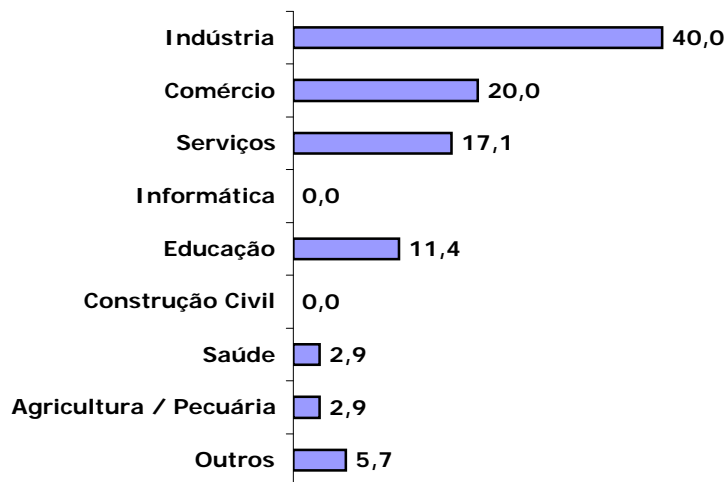
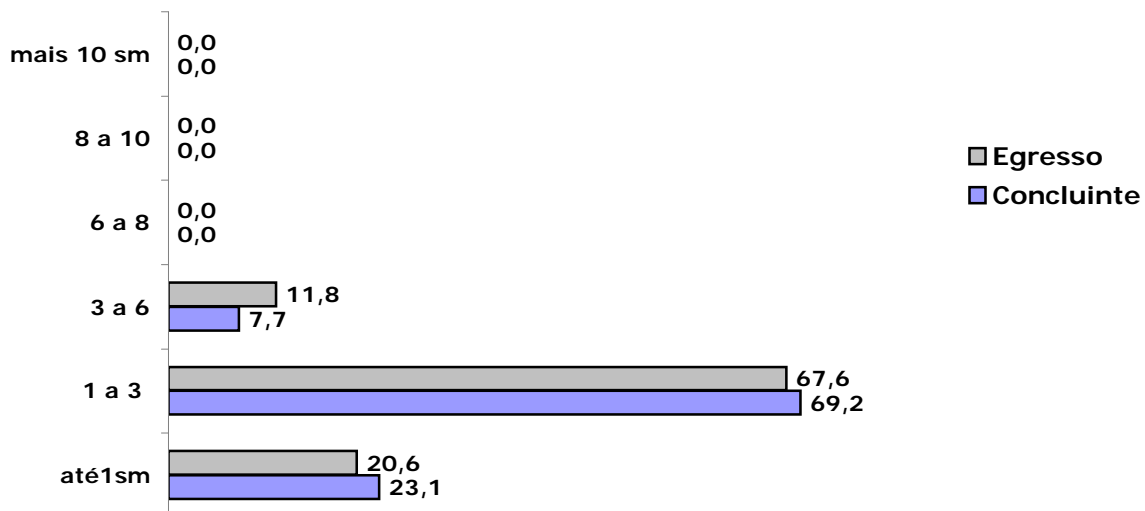


Gráfico comparativo de Remuneração de Egressos em Faixas Salariais

Tomando-se como base o salário mínimo vigente na época da pesquisa, apontaremos um comparativo, em percentuais, entre o período do cadastro do concluinte e um ano após, com o do técnico formado.

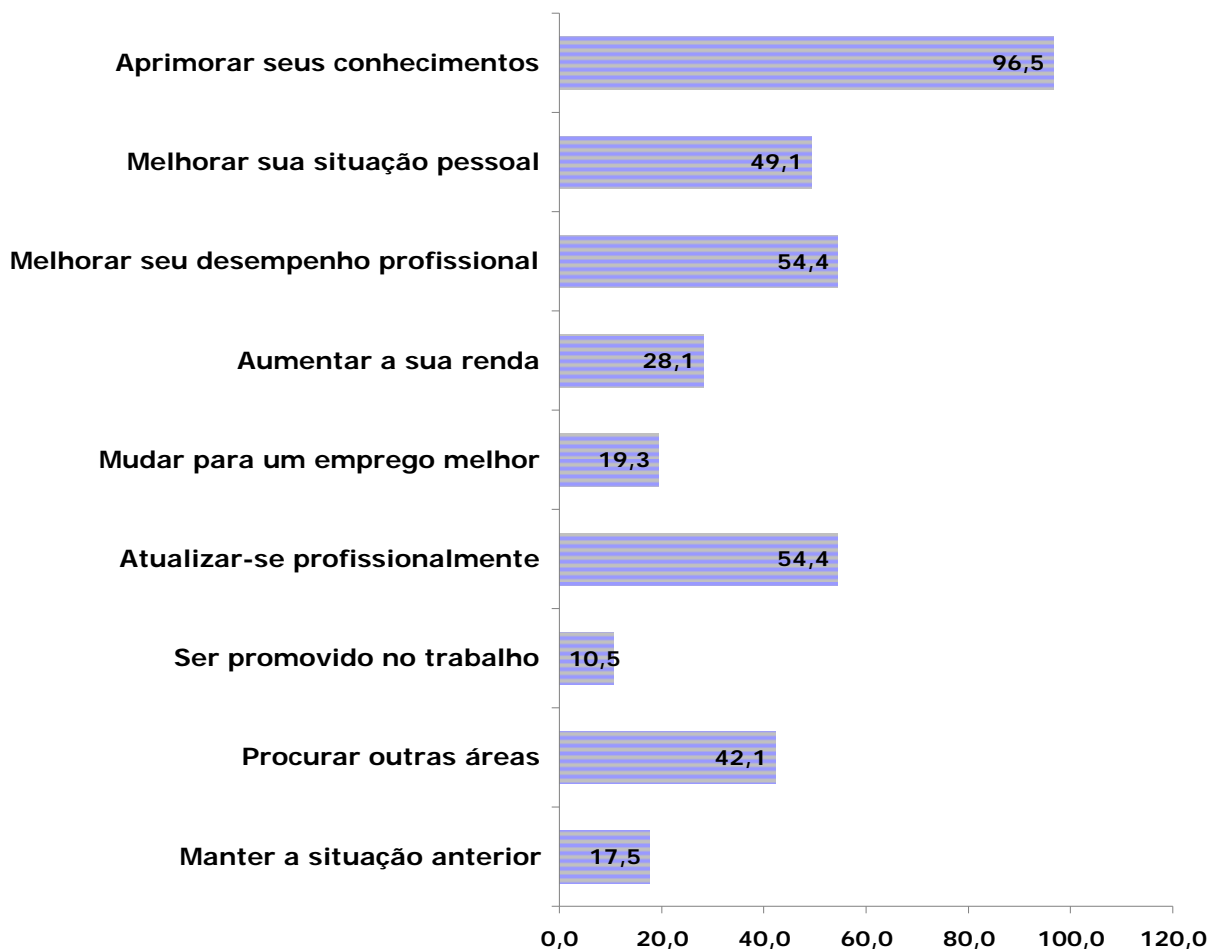


A remuneração de todos os egressos técnicos do CPS apresenta uma concentração na faixa de 1 a 3 salários mínimos com remuneração média de 2,2SMs.

A remuneração média recebida pelos pesquisados deste curso, em salários mínimos, é 1,5

Contribuições dos Cursos em %

No gráfico abaixo apresentamos os itens, com as respectivas incidências, quanto à contribuição dos cursos e seu conseqüente papel social na vida do ex-aluno.



Avaliação dos Cursos pelos Egressos

Nas tabelas a seguir apresentamos a avaliação dos ex-alunos, quanto aos principais itens para a formação profissional.

Avaliação dos Cursos quanto à Organização e Estrutura

Descrição dos itens pesquisados	Muito Bom	Bom	Regular	Deficiente
Currículo (disciplina, teoria e prática)	27,8	63,0	9,3	0,0
Professor (atualização e conhecimento)	42,6	46,3	9,3	1,9
Professor (relacionamento com alunos)	46,3	50,0	1,9	1,9
Equipamentos (oficinas e laboratórios)	14,8	50,0	27,8	7,4
Biblioteca	16,7	46,3	29,6	7,4
Infra-estrutura administrativa	13,0	61,1	20,4	5,6

Avaliação dos cursos quanto ao desenvolvimento de competências profissionais e sociais (%)

Descrição dos itens pesquisados	Muito Bom	Bom	Regular	Deficiente
Capacidade para lidar com situações novas	24,1	59,3	14,8	0,0
Planejamento do próprio trabalho	22,2	55,6	22,2	0,0
Trabalho em grupo e espírito de cooperação	40,7	55,6	3,7	0,0
Ética profissional e responsabilidade	50,0	40,7	1,9	3,7
Consciência ambiental ou proteção ao meio ambiente	48,1	40,7	9,3	1,9
Conhecimentos sobre gestão empresarial	14,8	42,6	31,5	9,3
Aplicação de técnicas adequadas ao trabalho	27,8	53,7	16,7	0,0
Uso adequado de equipamentos no trabalho	35,2	57,4	7,4	0,0
Capacidade de comunicação oral e escrita	27,8	53,7	16,7	1,9
Total	30,1	51,7	14,8	2,7

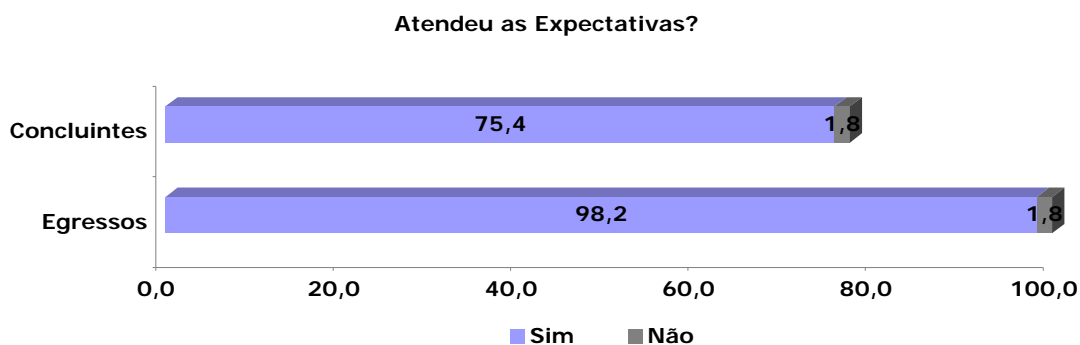
Expectativas de Egressos

Os egressos são questionados, um ano após a conclusão do curso, quanto às suas expectativas terem sido atendidas através da questão: **"o curso que você fez atendeu sua expectativa?"**

Essa mesma questão foi feita no momento da conclusão do curso, aos mesmos indivíduos. A variação das respostas que pode ocorrer, reflete as diferentes visões que o mesmo pesquisado tem de quando estava cursando o curso e da que passou a ter após um ano de conclusão do mesmo, supondo-se um contato maior ou diferente com o mundo do trabalho.

A pontuação para este item foi calculada sobre a média das avaliações dos dois momentos da pesquisa de egressos.

Gráfico de Atendimento de Expectativas de Egressos (%)



A diferença para 100% corresponde aos que não responderam.

Instrumentos de Pesquisa

Questionário de Alunos - Técnico

A - Dados Pessoais

1 Módulo						
1	Primeiro					35,2
2	Segundo					29,2
3	Teceiro					35,4
4	Quarto					0,0
2 Turno						
1	Manhã					0,1
2	Tarde					29,2
3	Noturno					70,5
3 Sexo						
1	Femino					75,3
2	Masculino					24,4
4 Idade	até 15	16 a 18	19 a 21	22 a 25	26 a 30	mais de 30
	1,5	32,8	17,9	14,3	11,4	18,3
5 A qual categoria (cor ou raça), definida pelo IBGE, você pertence						
1	Branca					62,6
2	Negra					8,0
3	Parda					27,4
4	Amarela					0,4
5	Indígena					0,8
6 Tem o 2º Grau ou Médio completo						
1	Sim					76,6
2	Não					23,2
7 Na sua vida escolar, você estudou						
1	Integralmente em escola pública (Federal, Estadual ou Municipal)					84,0
2	Integralmente em escola particular (incluindo Senai e Sesi)					1,4
3	Maior parte em escola pública					10,9
4	Maior parte em escola particular					3,6
8 Atualmente você trabalha						
1	não					53,1
2	sim, na área do curso					21,4
3	sim (fora da área do curso)					25,2

B - Conte sobre suas escolhas

Escolhi esta escola porque:		Sim, influenciou	Não influenciou
9	é uma boa escola	88,4	10,5
10	é a mais próxima de minha residência ou emprego	38,6	60,4
11	tinha o curso que eu queria	87,0	12,7
12	foi indicada por conhecidos	59,9	39,3
13	é gratuita	90,1	9,2
14	os meus pais aconselharam	40,0	59,2
Escolhi este curso porque:			
15	tenho algum conhecimento da área e gosto do curso	61,5	37,8
16	possibilita maiores oportunidades de emprego	88,0	11,3
17	pretendo me profissionalizar	88,8	10,5
18	pretendo exercer a profissão de técnico	86,1	13,2
19	pretendo prosseguir estudos na área	76,8	22,5
20	trabalho na área	24,0	75,3
21	freqüento o ensino médio nesta escola	7,7	91,2
22	é reconhecido como um bom curso	86,6	12,4

C - Conte sobre a avaliação

Esta Etec foi avaliada em 2008. Você:		sim, integralmente	parcialmente	não	não sei sou no vo na escola
23	ficou sabendo dos resultados	21,8	20,4	44,7	12,6
24	percebeu melhorias	22,6	30,2	17,5	28,1

D - Conte sobre sua escola

D.1 Avalie a sua escola quanto a:		muito bom	bom	regular	ruim
25	salas de aula (estado das carteiras, iluminação, ventilação, quadros...)	29,7	51,9	15,9	2,3
26	higiene e limpeza da escola em geral (banheiros, salas, pátios...)	26,9	46,1	23,6	3,4
27	biblioteca (empréstimos, acesso, local, atendimento...)	24,1	38,8	22,8	13,8
28	laboratórios e oficinas quanto à salubridade, atualização, quantidade, qualidade..	24,7	44,4	23,6	7,3
29	respeito aos direitos e deveres dos alunos	34,6	50,6	11,6	3,0
30	informações e participação da escola em eventos externos (feiras, exposições...)	31,6	41,5	22,8	3,9
31	eventos abertos à comunidade organizados pela escola	24,8	43,7	27,9	3,4
32	atendimento dos funcionários (presteza, atenção, cordialidade...)	27,9	50,9	18,6	2,6
33	atendimento da secretaria (rapidez, cordialidade, atenção...)	29,2	48,6	18,1	4,1
34	informações sobre as atividades da APM e/ou Cooperativa	14,9	37,0	34,5	12,8
35	prestação de contas da APM e/ou Cooperativa	14,5	35,4	35,3	13,8
36	oferecimento de oportunidades de estágios	20,4	38,3	27,2	14,1
37	informações sobre promoção, retenção, recuperação, rematricula, progressão parcial...	28,8	46,5	20,3	4,1
38	oferecimento e acesso à participação em atividades extracurriculares	25,4	43,6	25,7	5,1
39	participação de representantes de alunos nos Conselhos, APM e/ou Cooperativa	18,2	42,9	30,1	8,3
40	apoio à organização do Grêmio Estudantil e/ou Comitês	10,8	33,0	37,0	18,5
41	existência e conservação de extintores de incêndio	28,6	43,2	21,0	6,9
42	informações sobre desocupação de dependência em caso de incêndio	15,0	26,1	32,3	26,5
43	condições de segurança física dos alunos dentro da escola	28,7	46,5	20,6	4,1
44	condições de segurança nas aulas práticas	33,7	43,3	19,3	3,6
D.2 Avalie a sua atuação e interesse em relação a:		muito bom	bom	regular	ruim
45	participação, desempenho e cooperação em sala de aula	36,3	53,9	9,0	0,7
46	APM e/ou Cooperativa	12,3	34,6	39,2	13,1
47	trazer material necessário para as aulas	50,5	41,1	7,2	1,2
48	preservação do patrimônio	60,8	33,8	4,7	0,6
49	dedicação e estudo fora da sala de aula	28,4	53,7	16,0	1,9
50	respeito às normas	56,0	37,9	5,7	0,4
51	projetos (responsabilidade e compromisso com a equipe)	53,1	40,3	5,7	1,0

E - Conte sobre seus relacionamentos

Avalie o seu relacionamento com:		muito bom	bom	regular	ruim
52	professores	57,8	38,1	3,6	0,4
53	funcionários	40,0	45,9	12,3	1,2
54	direção	37,5	43,6	14,5	3,7
55	colegas	66,9	28,7	3,7	0,6

F - Conte sobre seu curso

F.1 Avalie seu curso quanto a:		muito bom	bom	regular	ruim
56	adequação dos equipamentos em relação ao desenvolvimento dos conteúdos	26,3	50,9	19,0	3,6
57	conhecimentos adquiridos	42,1	48,3	9,0	0,6
58	conteúdo ensinado e sua relação com o trabalho	34,6	53,2	10,5	1,4
59	atualização dos conteúdos ensinados	36,4	49,8	12,8	0,7
60	conhecimento que os professores têm das disciplinas que lecionam	52,0	38,3	8,1	1,2
61	projetos interdisciplinares (desenvolvidos por diferentes disciplinas)	24,6	48,0	21,5	5,4
62	qualidade das aulas teóricas	36,3	50,2	12,3	1,0
63	qualidade das aulas práticas	48,1	38,8	10,5	2,3
F.2 Durante o curso estão sendo oferecidas informações ou atividades relacionadas com:		sempre	muitas	poucas	nunca
		vezes vezes			
64	consciência ambiental (preservação do ambiente, uso racional da água, luz, papéis, reciclagem geral...)	37,2	32,0	26,5	4,0
65	ética profissional, responsabilidade e cidadania	39,9	39,3	17,9	2,8
66	desenvolvimento da comunicação oral e escrita	37,7	43,4	16,4	2,2
67	gestão (organização, liderança, administração...)	29,9	41,8	23,0	4,4
68	habilidade na utilização de equipamentos, máquinas e ferramentas	35,2	43,6	18,6	2,2
69	noções sobre CIPA e Segurança e Medicina do Trabalho	25,5	30,2	32,1	11,9

G - Conte sobre o que acontece nas aulas

Durante as aulas, de modo geral, você percebe que os professores:		sempre	muitas	poucas	nunca
		vezes	vezes	vezes	
70	promovem atividades que incentivam o desenvolvimento de hábitos de higiene e segurança	40,3	42,6	15,3	1,4
71	utilizam recursos audiovisuais (vídeo, música, jornais, transparências...)	42,1	44,6	12,3	1,0
72	atendem a todos os alunos sem discriminação	63,0	29,5	5,8	1,5
73	incentivam a participação em atividades externas (feiras, exposições, visitas...)	44,3	36,4	17,1	1,9
74	apresentam os critérios de avaliação	41,7	44,1	13,0	1,1
75	procuram aproveitar os conhecimentos e habilidades que os alunos já têm	34,5	43,0	19,9	2,2
76	permitem que os alunos proponham outras formas para os mesmos resultados	28,0	43,3	25,7	2,9
77	tratam os assuntos com objetividade e clareza	37,4	47,4	14,2	0,8
78	procuram estimular o raciocínio dos alunos	39,2	45,5	14,1	1,1
79	demonstram ter preparado suas aulas	46,9	38,9	13,0	1,1
80	estimulam o trabalho em grupo e espírito de cooperação	50,3	39,2	9,1	1,2
81	relacionam os conhecimentos ministrados com outras áreas	30,6	47,3	19,7	2,2
82	mantêm a atenção da classe	28,0	51,7	18,3	1,8
83	analisam as provas e comentam os resultados e oferecem atividades de recuperação	41,7	37,1	17,7	2,9
Avalie a situação dos professores quanto a:		muito bom	bom	regular	ruim
84	frequência (assiduidade às aulas)	70,1	25,9	2,6	0,6
85	pontualidade (cumprir o horário)	51,4	37,5	9,4	0,7
86	apresentação da programação dos conteúdos das disciplinas do módulo	48,8	38,1	11,4	0,8
87	cumprimento da programação apresentada	42,2	41,1	12,7	3,2

H - Avaliação geral do curso

		Plena- mente	Satis- fato- ria- mente	Com algumas restric- ções	Com muitas restric- ções
88	o curso está atendendo ao que esperava	31,2	40,4	23,9	4,4
89	está satisfeito com o curso	39,4	36,3	20,3	3,9
90	a organização e conteúdos estão preparando para o desempenho profissional (postura e apresentação)	37,1	40,0	19,4	3,2

I - Desempenho pedagógico

I.1	Sobre as disciplinas que você cursa ou já cursou, cite aquelas onde ocorre/ocorreu maior aprendizagem.	91
1ª		
2ª		
3ª		
I.2	Sobre as disciplinas que você cursa ou já cursou, indique as que encontra / encontrou dificuldade	92
1ª		
2ª		
3ª		

Sobre as disciplinas (1ª, 2ª e 3ª) indique o motivo. Tenho dificuldade porque:		
93	não gosto da disciplina	9,4
94	exige muito tempo de estudo	8,1
95	não tenho base suficiente	12,6
96	falta clareza nas exposições do professor	15,0
97	julgo que o conteúdo não é importante para minha formação profissional	4,0
98	falta preparo nas aulas	10,5
99	não há relação entre o que é ensinado e a prática profissional	5,0
100	falta motivação ao professor	9,2
101	exige muito trabalho extraclasse	5,3
102	o que o professor cobra não coincide com o que foi ensinado	5,1
103	o professor é especialista em outra área	4,8
104	há pouco equipamento para muitos alunos	6,3
105	há equipamentos que não funcionam	4,7