

**Curso: Gastronomia**

	Média	Nunca / Insuficiente	Raramente / Regular	Às vezes/ Médio	Quase Sempre / Bom	Sempre/ Excelente
(210) Salas de aula (espaço físico, iluminação, ventilação, mobiliário)	3,24	4	12	22	22	7
(211) Laboratórios de informática (espaço físico, iluminação, ventilação)	3,19	5	13	18	26	5
(212) Laboratórios de informática (Quantidade dos equipamentos)	3,18	6	10	24	20	7
(213) Laboratórios de informática (Qualidade dos equipamentos)	3,19	6	10	22	23	6
(214) Laboratórios específicos (espaço físico, iluminação, ventilação)	2,87	7	20	18	19	3
(215) Laboratórios específicos (Quantidade dos equipamentos)	2,49	17	18	16	14	2
(216) Laboratórios específicos (Qualidade dos equipamentos)	2,63	10	23	19	12	3
(217) Biblioteca (espaço físico, iluminação, ventilação, mobiliário)	3,96	3	4	10	26	24
(218) Biblioteca (Quantidade e qualidade dos livros e periódicos)	3,58	6	4	17	25	15
(219) Atendimento ao aluno - Central de Atendimento ao Aluno (CAA)	3,82	2	5	13	30	17
(220) Atendimento ao aluno - Secretaria Geral	3,91	2	4	12	29	20
(221) Atendimento ao aluno - DNA Departamento de Negociação com Alunos	3,94	3	3	12	26	23
(222) Atendimento ao aluno - Biblioteca	4,22	1	1	8	29	28
(223) Atendimento ao aluno - Reitoria e Pró-Reitoria	3,67	4	9	11	24	19
(224) Condições de limpeza e manutenção do campus	3,87	1	4	18	24	20
(225) Condições de segurança no campus	3,58	3	7	16	30	11
(226) Disponibilidade de recursos audiovisuais - TV, DVD, vídeo, data show, retroprojetor, microfones	3,06	10	11	17	23	6
(227) Eficiência do sistema acadêmico - acesso à frequência, faltas, notas	3,76	3	5	14	28	17
(228) Qualidade geral do curso	3,19	5	10	23	25	4
(229) O curso proporciona atividades extraclasse que complementam a formação e favorecem o aprendizado dos alunos	3,09	8	10	21	24	4
(230) Oferecimento de oportunidades de estágio	2,93	8	16	20	19	4
(231) Oferecimento de atividades relacionadas à Pesquisa e Extensão	2,85	11	15	17	21	3
(232) Imagem da UNIPINHAL na comunidade	3,37	2	9	25	24	7

