# **Entrevista 19/08/2016 -**

## Extração dos Critérios a Serem Avaliados nos Locais dentro do Campus

1. Os seguintes ambientes serão posicionados à esquerda da página para, ao serem selecionados, mostrarem a sua avaliação em relação aos critérios desejados pelo cliente:
   1. Cursos
      1. Catálogo do curso;
         1. Se o curso tem suas disciplinas em conformidade com a atualidade;
         2. Se a divisão de disciplinas por semestre está satisfatória.
      2. Taxa de evasão dos graduandos;
         1. A razão do número de graduandos pelo número de ingressantes;
      3. Professores;
         1. Se os professores são bons ou ruins (generalizando);
   2. Salas
      1. Higiene;
      2. Infraestrutura[[1]](#footnote-0);
      3. Materiais disponíveis;
      4. Condição dos materiais.
   3. Restaurante
      1. Preço;
      2. Refeições;
         1. Inclui sobremesa e bebida;
         2. Levar em consideração a quantidade, a variedade e a qualidade.
      3. Higiene;
      4. Logística;
         1. Disponibilidade dos móveis e utensílios;
      5. Infraestrutura.
   4. Biblioteca
      1. Acervo
         1. Levar em consideração a quantidade do mesmo exemplar bem como a quantidade de livros.
      2. Atendimento;
      3. Organização;
      4. Infraestrutura;
      5. Materiais disponíveis.
         1. Computadores, mesas, cadeiras, etc.
   5. Laboratórios
      1. Estado dos materiais;
         1. Computadores, pincéis para quadro branco, etc.
      2. Quantidade de materiais;
      3. Infraestrutura;
      4. Assistência técnica.
   6. Professores
      1. Didática;
      2. Uso dos materiais disponíveis;
      3. Pontualidade;
      4. Comprometimento.

1. ***Infraestrutura de um local leva-se em consideração a construção do ambiente, a pintura, as janelas, a ventilação, o número de tomadas, etc.*** [↑](#footnote-ref-0)