



Tarikh Cetakan : 14-09-2020 15:28:26

### **FSI36503 - TOKSIKOLOGI MAKANAN**

<b>Bil. Calon</b>	6
<b>Bil. Responden</b>	6
<b>Peratus Responden</b>	100%

**PURATA** 4.34  
86.8 %

### **BAHAGIAN C**

<b>SOALAN</b>	6 . Kursus ini mudah diikuti	7 . Bahan rujukan untuk kursus ini adalah mencukupi	8 . Hasil pembelajaran kursus diterangkan dengan jelas pada awal semester	9 . Kaedah penilaian kursus diterangkan dengan jelas pada awal semester	10 . Syarahan/Kuliah disampaikan mengikut silibus/rangka kursus	11 . Penilaian dan tugas yang diberikan bersesuaian dengan hasil pembelajaran dan kandungan kursus	12 . Setiap tugas dikembalikan dengan maklumbalas yang dapat membantu pelajar memahami kursus	13 . Kursus ini dapat meningkatkan kemahiran insaniah saya
	PURATA	4.43	4.43	4.43	4.29	4.43	4.43	4.14
<b>MOD</b>	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>PURATA BAHAGIAN C</b>					4.34			

### **BAHAGIAN D**

<b>SOALAN</b>	14 . Perancangan dan penyediaan pengajaran ini adalah baik dan teratur	15 . Pensyarah berpengetahuan tentang kandungan kursus	16 . Pengajaran sentiasa dilaksanakan mengikut jadual rasmi	17 . Pensyarah menyampaikan pengajaran kursus dengan jelas	18 . Pensyarah menggunakan contoh-contoh yang relevan dengan topik pengajaran	19 . Pensyarah merangsang minat saya dalam kursus berkenaan	20 . Pensyarah berinteraksi dengan pelajar secara aktif	21 . Pensyarah mengamalkan ketepatan waktu
	PURATA	4.29	4.29	4.29	4.43	4.43	4.43	4.29
<b>MOD</b>	4	4	4	4	4	4	4	4

**PURATA**  
**BAHAGIAN**  
**D**

4.34

**KOMEN ATAU CADANGAN**

**SOALAN** 32 . Sila beri komen-komen lain atau cadangan anda bagi meningkatkan kualiti pengajaran dan pembelajaran kursus ini.

**KOMEN ATAU CADANGAN** TIADA