QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (A.A.2016-2017)
STUDENTI FREQUENTANTI
Laurea Magistrale in Food and beverage innovation and management

CORSO DI INSEGNAMENTO/UNITA' DIDATTICA	N. Compil.	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6	Domanda 7	Domanda 8		Domanda 9	Domanda 10	Domanda 11
		% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	N risp.	% (+)	% (+)	% (+)
ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES	14	85,7%	85,7%	100,0%	71,4%	92,9%	100,0%	100,0%	12	100,0%	100,0%	92,9%	100,0%
FOOD BIOCHEMISTRY	15	80,0%	93,3%	86,7%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	8	87,5%	100,0%	100,0%	93,3%
FOOD POLICY	13	76,9%	100,0%	100,0%	92,3%	92,3%	84,6%	92,3%	11	100,0%	100,0%	84,6%	76,9%
EMERGING FOOD TECHNOLOGIES	15	86,7%	100,0%	100,0%	73,3%	93,3%	80,0%	86,7%	10	90,0%	86,7%	93,3%	86,7%
ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY	17	82,4%	94,1%	76,5%	94,1%	94,1%	70,6%	52,9%	15	100,0%	88,2%	88,2%	76,5%
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	15	60,0%	66,7%	80,0%	66,7%	93,3%	60,0%	60,0%	12	83,3%	80,0%	93,3%	80,0%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / FRUIT QUALITY CONTROL	17	88,2%	88,2%	88,2%	82,4%	82,4%	88,2%	76,5%	17	100,0%	94,1%	94,1%	82,4%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT	15	60,0%	73,3%	66,7%	53,3%	80,0%	73,3%	60,0%	15	80,0%	53,3%	73,3%	86,7%
GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY	16	100,0%	81,3%	87,5%	87,5%	87,5%	81,3%	81,3%	15	100,0%	93,8%	87,5%	75,0%

Note esplicative

La tabella descrive la valutazione espressa dagli studenti frequentanti per i diversi insegnamenti di cui si compone il Corso di Studio.

In conformità con lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, sono evidenziate le valutazioni in cui meno del 50% degli studenti ha formulato un giudizio positivo.

Il valore assegnato a ciascun insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più sì che no" e "decisamente sì") ottenuta nelle domande del questionario di seguito riportate:

Domanda 1: Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?

Domanda 2: Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?

Domanda 3: Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

Domanda 4: Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?

Domanda 5: Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?

Domanda 6: Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?

Domanda 7: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?

Domanda 8: Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?

Domanda 9: L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?

Domanda 10: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

Domanda 11: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (A.A. 2016-2017)
STUDENTI NON FREQUENTANTI
Laurea Magistrale in Food and beverage innovation and management

CORSO DI INSEGNAMENTO/UNITA' DIDATTICA	N. Compil.	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6
		% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
FOOD BIOCHEMISTRY	1	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
FOOD POLICY	1	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	1	100,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT	2	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Note esplicative

La tabella descrive la valutazione espressa dagli studenti NON frequentanti per i diversi insegnamenti di cui si compone il Corso di Studio.

In conformità con lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, sono evidenziate le valutazioni in cui meno del 50% degli studenti ha formulato un giudizio positivo.

Il valore assegnato a ciascun insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più sì che no" e "decisamente sì") ottenuta nelle domande del questionario di seguito riportate:

Domanda 1: Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?

Domanda 2: Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?

Domanda 3: Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

Domanda 4: Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?

Domanda 5: Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?

Domanda 6: Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?