

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (A.A.2017-2018)**

**STUDENTI FREQUENTANTI**

**Laurea in Scienze e tecnologie alimentari**

Attività Didattica / Modulo valutato	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.	% (+)	% (+)	% (+)
BIOLOGIA VEGETALE ED ETNOBOTANICA	45	66.67%	82.22%	88.89%	97.78%	91.11%	84.44%	96.56%	43	97.67%	97.78%	95.56%	91.11%
CHIMICA GENERALE E ORGANICA	48	64.58%	89.58%	89.58%	91.67%	100.00%	91.67%	91.67%	43	58.14%	91.67%	89.58%	89.58%
MATEMATICA	40	57.50%	85.00%	85.00%	80.00%	75.00%	57.50%	57.50%	23	65.22%	87.50%	82.50%	82.50%
BIOCHIMICA 1	32	71.88%	68.75%	84.38%	93.75%	96.88%	87.50%	90.63%	10	100.00%	100.00%	100.00%	96.88%
ECONOMIA E MARKETING	40	25.00%	50.00%	37.50%	25.00%	87.50%	60.00%	42.50%	36	44.44%	55.00%	57.50%	50.00%
FISICA	20	70.00%	70.00%	65.00%	95.00%	100.00%	70.00%	70.00%	20	85.00%	95.00%	100.00%	75.00%
MORFOFISIOLOGIA ZOOTECNICA E PRODUZIONI ANIMALI	29	72.41%	75.86%	93.10%	100.00%	100.00%	96.55%	96.55%	21	90.48%	100.00%	100.00%	96.55%
BIOCHIMICA 2	32	84.38%	71.88%	84.38%	90.63%	96.88%	59.38%	96.88%	6	66.67%	96.88%	81.25%	90.63%
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	40	87.50%	95.00%	47.50%	90.00%	90.00%	90.00%	72.50%	21	90.48%	87.50%	100.00%	100.00%
GENETICA AGRARIA	21	66.67%	85.71%	76.19%	90.48%	100.00%	71.43%	61.90%	10	80.00%	100.00%	100.00%	76.19%
PRODUZIONI ERBACEE ALIMENTARI	33	66.67%	90.91%	96.97%	93.94%	96.97%	96.97%	96.97%	3	66.67%	100.00%	100.00%	96.97%
BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	28	85.71%	67.86%	57.14%	92.86%	96.43%	53.57%	50.00%	18	66.67%	78.57%	78.57%	78.57%
MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE / FONDAMENTI DI FISICA TECNICA	21	57.14%	71.43%	95.24%	95.24%	100.00%	100.00%	90.48%	4	100.00%	95.24%	95.24%	66.67%
MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE / MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA E L'ENERGIA	21	42.86%	71.43%	85.71%	95.24%	100.00%	76.19%	71.43%	10	60.00%	90.48%	95.24%	42.86%
MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA E L'ENERGIA 1	1	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	1	100.00%	100.00%	100.00%	0.00%
OPERAZIONI UNITARIE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	33	93.94%	84.86%	100.00%	96.97%	100.00%	100.00%	93.94%	28	92.86%	96.97%	96.97%	100.00%
CONSERVE E ADDITIVI	19	73.68%	78.95%	78.95%	84.21%	89.47%	89.47%	89.47%	8	75.00%	94.74%	84.21%	94.74%
CHIMICA ENOLOGICA	25	92.00%	96.00%	92.00%	92.00%	92.00%	88.00%	92.00%	24	91.67%	96.00%	96.00%	92.00%
CONTROLLO ANALITICO DI QUALITA'	24	45.83%	75.00%	50.00%	70.83%	66.67%	41.67%	12.50%	24	66.67%	83.33%	87.50%	75.00%
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	20	95.00%	80.00%	90.00%	85.00%	85.00%	100.00%	100.00%	18	100.00%	90.00%	95.00%	100.00%
IGIENE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI	23	100.00%	91.30%	95.65%	95.65%	100.00%	95.65%	95.65%	20	100.00%	95.65%	100.00%	100.00%
LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA	27	92.59%	96.30%	85.19%	88.89%	96.30%	92.59%	88.89%	26	96.15%	92.59%	96.30%	100.00%
PROTEZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	26	84.62%	92.31%	92.31%	100.00%	96.15%	100.00%	96.15%	20	100.00%	100.00%	100.00%	92.31%

**Guida all'elenco delle domande somministrate**

**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?**

**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:

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (A.A.2017-2018)**  
**STUDENTI NON FREQUENTANTI**  
**Laurea in Scienze e tecnologie alimentari**

Attività Didattica / Modulo valutato	N. Compil.	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6
		% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
BIOLOGIA VEGETALE ED ETNOBOTANICA	14	78.57%	92.86%	85.71%	85.71%	85.71%	85.71%
CHIMICA GENERALE E ORGANICA	11	72.73%	90.91%	100.00%	90.91%	100.00%	90.91%
MATEMATICA	16	62.50%	81.25%	87.50%	75.00%	81.25%	75.00%
BIOCHIMICA 1	11	54.55%	81.82%	72.73%	90.91%	100.00%	100.00%
ECONOMIA E MARKETING	5	40.00%	60.00%	40.00%	40.00%	60.00%	60.00%
FISICA	15	46.67%	73.33%	66.67%	66.67%	93.33%	66.67%
MORFOFISIOLOGIA ZOOTECNICA E PRODUZIONI ANIMALI	2	50.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
BIOCHIMICA 2	6	83.33%	100.00%	66.67%	83.33%	100.00%	100.00%
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	6	83.33%	100.00%	33.33%	83.33%	83.33%	100.00%
GENETICA AGRARIA	8	75.00%	87.50%	87.50%	100.00%	87.50%	75.00%
PRODUZIONI ERBACEE ALIMENTARI	3	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	14	57.14%	50.00%	71.43%	85.71%	71.43%	78.57%
MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE / FONDAMENTI DI FISICA TECNICA	13	46.15%	69.23%	61.54%	92.31%	92.31%	61.54%
MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE / MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA E L'ENERGIA	13	69.23%	84.62%	84.62%	92.31%	100.00%	76.92%
OPERAZIONI UNITARIE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	8	100.00%	87.50%	75.00%	100.00%	87.50%	100.00%
CONSERVE E ADDITIVI	5	100.00%	80.00%	80.00%	80.00%	100.00%	80.00%
CHIMICA ENOLOGICA	15	93.33%	93.33%	86.67%	86.67%	100.00%	86.67%
CONTROLLO ANALITICO DI QUALITA'	8	75.00%	87.50%	87.50%	100.00%	100.00%	87.50%
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	7	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
IGIENE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI	7	85.71%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA	9	100.00%	100.00%	88.89%	100.00%	100.00%	100.00%
PROTEZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	12	75.00%	100.00%	91.67%	100.00%	91.67%	91.67%

**Guida all'elenco delle domande somministrate**

**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: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?**

**Domanda 6: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?**

**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:

## QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Prove d'esame



### DOMANDE

- D1** Il tempo messo a disposizione per la prova scritta (se prevista) è stato sufficiente per espletare il compito?  
**D2** La prova orale d'esame (se prevista) si è svolta in pubblico?  
**D3** I risultati della prova scritta (se prevista) sono stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame?  
**D4** Le modalità di valutazione dell'apprendimento applicate dal docente in sede d'esame sono state coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?  
**D5** Le domande della prova d'esame sono state attinenti al programma ed ai prerequisiti espressi nella guida agli insegnamenti?  
**D6** I criteri di valutazione dell'apprendimento applicati dal docente in sede d'esame sono stati coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?

### Valutazione Frequentanti

QUESTIONARIO PARTE B_PERCENTUALI RISPOSTE	n. compilati	D1			D2			D3			D4		D5		D6	
		No	Prova scritta non prevista	Si	No	Prova orale non prevista	Si	No	Prova scritta non prevista	Si	No	Si	No	Si	No	Si
BIOCHIMICA 1	14	7%	71%	21%	0%	0%	100%	0%	57%	43%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
BIOCHIMICA 2	15	0%	100%	0%	0%	7%	93%	0%	100%	0%	7%	93%	13%	87%	13%	87%
BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	18	0%	28%	72%	0%	0%	100%	0%	28%	72%	0%	100%	6%	94%	11%	89%
BIOLOGIA VEGETALE	1	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
BIOLOGIA VEGETALE ED ETNOBOTANICA	21	0%	0%	100%	5%	14%	81%	5%	0%	95%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	27	0%	85%	15%	74%	0%	26%	0%	81%	19%	11%	89%	0%	100%	7%	93%
CHIMICA ENOLOGICA	18	0%	100%	0%	39%	0%	61%	0%	89%	11%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CHIMICA GENERALE E ORGANICA	18	6%	0%	94%	6%	56%	39%	6%	0%	94%	0%	100%	6%	94%	6%	94%
CONSERVE E ADDITIVI	10	0%	90%	10%	50%	0%	50%	0%	70%	30%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CONTROLLO ANALITICO DI QUALITA'	11	0%	91%	9%	64%	9%	27%	0%	82%	18%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
ECONOMIA E MARKETING	20	20%	0%	80%	40%	20%	40%	40%	0%	60%	35%	65%	35%	65%	25%	75%
ENOLOGIA	1	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FISICA	4	0%	25%	75%	25%	0%	75%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
GENETICA AGRARIA	15	0%	93%	7%	33%	0%	67%	0%	87%	13%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
IGIENE	3	0%	67%	33%	0%	0%	100%	0%	67%	33%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
IGIENE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI	10	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	90%	10%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
INDUSTRIE AGRARIE	1	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA	20	5%	5%	90%	0%	20%	80%	0%	5%	95%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE	12	0%	83%	17%	8%	0%	92%	0%	83%	17%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA E L'ENERGIA 1	2	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MATEMATICA	17	6%	0%	94%	0%	12%	88%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MECCANIZZAZIONE VITICOLO-ENOLOGICA	1	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	6	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	83%	17%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	5	0%	20%	80%	20%	0%	80%	0%	20%	80%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MORFOFISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DI INTERESSE ZOOTECNICO	2	0%	100%	0%	50%	0%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MORFOFISIOLOGIA ZOOTECNICA E PRODUZIONI ANIMALI	14	0%	71%	29%	0%	0%	100%	0%	64%	36%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
OPERAZIONI UNITARIE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	26	0%	92%	8%	42%	0%	58%	0%	92%	8%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
PRODUZIONI ERBACEE ALIMENTARI	19	0%	84%	16%	32%	0%	68%	0%	79%	21%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
PROTEZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	13	0%	100%	0%	8%	0%	92%	0%	92%	8%	0%	100%	0%	100%	0%	100%

## QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Prove d'esame



### DOMANDE

- D1** Il tempo messo a disposizione per la prova scritta (se prevista) è stato sufficiente per espletare il compito?  
**D2** La prova orale d'esame (se prevista) si è svolta in pubblico?  
**D3** I risultati della prova scritta (se prevista) sono stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame?  
**D4** Le modalità di valutazione dell'apprendimento applicate dal docente in sede d'esame sono state coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?  
**D5** Le domande della prova d'esame sono state attinenti al programma ed ai prerequisiti espressi nella guida agli insegnamenti?  
**D6** I criteri di valutazione dell'apprendimento applicati dal docente in sede d'esame sono stati coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?

### Valutazione Non Frequentanti

QUESTIONARIO PARTE B_PERCENTUALI RISPOSTE	n. compilati	esami sostenuti	% comp / sost	D1			D2			D3			D4		D5		D6	
				No	Prova scritta non prevista	Si	No	Prova orale non prevista	Si	No	Prova scritta non prevista	Si	No	Si	No	Si	No	Si
BIOCHIMICA 1	10	39	25,64%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	90%	10%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
BIOCHIMICA 2	6	36	16,67%	0%	83%	17%	0%	0%	100%	0%	67%	33%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	4	39	10,26%	0%	25%	75%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
BIOLOGIA VEGETALE ED ETNOBOTANICA	9	57	15,79%	11%	0%	89%	0%	33%	67%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	2	47	4,26%	0%	50%	50%	50%	0%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CHIMICA ENOLOGICA	4	36	11,11%	0%	75%	25%	75%	0%	25%	0%	75%	25%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CHIMICA GENERALE E ORGANICA	6	51	11,76%	0%	0%	100%	0%	33%	67%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CONSERVE E ADDITIVI	5	36	13,89%	0%	100%	0%	40%	0%	60%	0%	80%	20%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CONTROLLO ANALITICO DI QUALITA'	5	30	16,67%	0%	100%	0%	60%	0%	40%	0%	80%	20%	0%	100%	20%	80%	0%	100%
ECONOMIA E MARKETING	2	32	6,25%	0%	0%	100%	50%	0%	50%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FISICA	3	13	23,08%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
GENETICA AGRARIA	9	40	22,50%	0%	89%	11%	33%	0%	67%	0%	78%	22%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
IGIENE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI	1	21	4,76%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA	4	37	10,81%	0%	0%	100%	25%	25%	50%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	100%
MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE	2	23	8,70%	0%	100%	0%	50%	0%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA E L'ENERGIA 1	2	11	18,18%	0%	100%	0%	50%	0%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MATEMATICA	5	49	10,20%	0%	0%	100%	0%	20%	80%	40%	0%	60%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	1	14	7,14%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	1	22	4,55%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MORFOFISIOLOGIA ZOOTECNICA E PRODUZIONI ANIMALI	2	21	9,52%	0%	50%	50%	0%	0%	100%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
PRODUZIONI ERBACEE ALIMENTARI	3	43	6,98%	0%	67%	33%	0%	0%	100%	0%	67%	33%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
PROTEZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	4	30	13,33%	0%	75%	25%	0%	0%	100%	0%	75%	25%	0%	100%	0%	100%	0%	100%



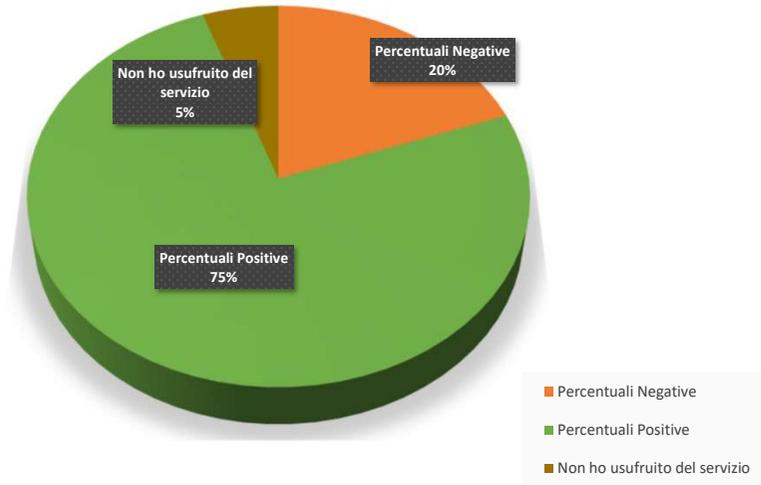
UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE

Anno Accademico 2017/2018

**QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Corso di Studi, aule e attrezzature e servizi di supporto**

**DIPARTIMENTO:** Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali  
**CDS:** SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

**N. Compilazioni:** 101



**Valutazione Frequentanti**

DOMANDA	Percentuali Negative	Percentuali Positive	Non ho usufruito del servizio	Totale Risposte
Il carico di studio degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultato accettabile?	26,00%	74,00%	0,00%	100,00%
L'organizzazione complessiva (orario, esami, intermedi e finali) degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultata accettabile?	24,00%	76,00%	0,00%	100,00%
L'orario delle lezioni degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è stato congegnato in modo tale da consentire una frequenza e una attività di studio individuale adeguate?	19,00%	81,00%	0,00%	100,00%
Le aule in cui si sono svolte le lezioni sono risultate adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?	12,00%	88,00%	0,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le aule e spazi studio? (dotazione di prese elettriche, tavoli, climatizzazione)	28,00%	70,00%	2,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le biblioteche?	11,00%	48,00%	41,00%	100,00%
Sono risultati adeguati i laboratori?	21,00%	61,00%	18,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le attrezzature per la didattica? (proiettore,	10,00%	88,00%	2,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le piattaforme online? (esse3web, sito UNIVPM, helpdesk, Moodle o piattaforme di e-learning)	12,00%	88,00%	0,00%	100,00%
E' risultata adeguata la rete wireless?	39,00%	60,00%	1,00%	100,00%
Il servizio svolto dalla segreteria studenti è stato soddisfacente?	17,00%	83,00%	0,00%	100,00%
Si ritiene complessivamente soddisfatto/a degli insegnamenti?	14,00%	86,00%	0,00%	100,00%
<b>Totale complessivo</b>	<b>19,42%</b>	<b>75,25%</b>	<b>5,33%</b>	<b>100,00%</b>



UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE

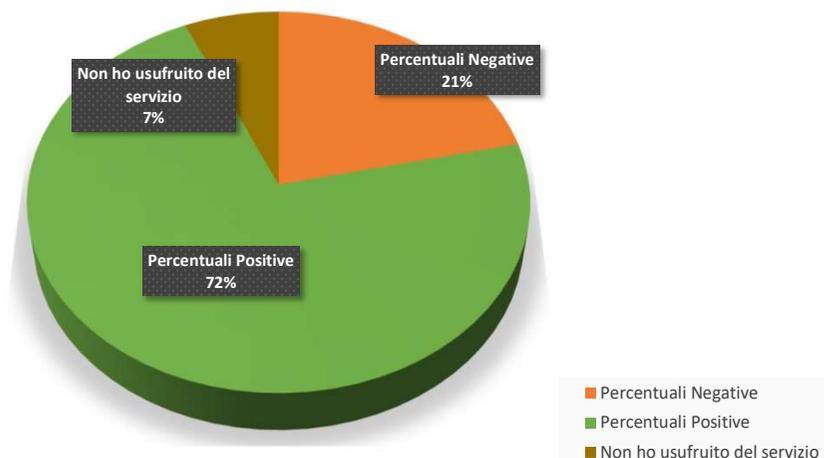
Anno Accademico 2017/2018

## QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Corso di Studi, aule e attrezzature e servizi di supporto

DIPARTIMENTO: Dip.Sienze Agrarie,Alimentari e Ambientali

CDS: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

N. Compilazioni: 32



### Valutazione Non Frequentanti

DOMANDA	Percentuali Negative	Percentuali Positive	Non ho usufruito del servizio	Totale Risposte
Il carico di studio degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultato accettabile?	28,13%	71,88%	0,00%	100,00%
L'organizzazione complessiva (orario, esami, intermedi e finali) degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultata accettabile?	43,75%	56,25%	0,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le aule e spazi studio? (dotazione di prese elettriche, tavoli, climatizzazione)	12,50%	65,63%	21,88%	100,00%
Sono risultate adeguate le biblioteche?	12,50%	68,75%	18,75%	100,00%
Sono risultate adeguate le piattaforme online? (esse3web, sito UNIVPM, helpdesk, Moodle o piattaforme di e-learning)	9,38%	90,63%	0,00%	100,00%
E' risultata adeguata la rete wireless?	37,50%	50,00%	12,50%	100,00%
Il servizio svolto dalla segreteria studenti è stato soddisfacente?	21,88%	78,13%	0,00%	100,00%
Si ritiene complessivamente soddisfatto/a degli insegnamenti?	6,25%	93,75%	0,00%	100,00%
<b>Totale complessivo</b>	<b>21,48%</b>	<b>71,88%</b>	<b>6,64%</b>	<b>100,00%</b>