QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA - A.A. 2018/2019 STUDENTI FREQUENTANTI
Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

Anno Corso	Semestre	Attività Didattica / Modulo valutato	N. Docenti	ISCRITTI	N. Compil.	% Compilazioni per docente	Partizione	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6	Domanda 7	Domanda 8		Domanda 9	Domanda 10	Domanda 11
				Lug_19		Lug_19		% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	N risp.	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
1	S1	INSEGNAMENTO 1	1	17	9	52,94%	Nessun partizionamento	88,89%	88,89%	77,78%	88,89%	100,00%	88,89%	88,89%	8	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
1	S1	INSEGNAMENTO 2	1	17	13	76,47%	Nessun partizionamento	84,62%	84,62%	92,31%	76,92%	92,31%	100,00%	76,92%	10	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
1	S1	INSEGNAMENTO 3	1	17	15	88,24%	Nessun partizionamento	100,00%	100,00%	86,67%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	12	83,33%	100,00%	100,00%	100,00%
1	S1	INSEGNAMENTO 4	1	17	11	64,71%	Nessun partizionamento	90,91%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	9	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
1	S2	INSEGNAMENTO 5	1	17	13	76,47%	Nessun partizionamento	69,23%	92,31%	100,00%	84,62%	92,31%	61,54%	76,92%	10	90,00%	100,00%	100,00%	100,00%
1	S2	INSEGNAMENTO 6	1	17	16	94,12%	Nessun partizionamento	68,75%	93,75%	93,75%	75,00%	93,75%	93,75%	93,75%	12	91,67%	93,75%	93,75%	93,75%
1	S2	INSEGNAMENTO 7	1	17	15	88,24%	Nessun partizionamento	93,33%	93,33%	86,67%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	14	92,86%	100,00%	100,00%	93,33%
1	S2	INSEGNAMENTO 8	1	17	12	70,59%	Nessun partizionamento	100,00%	83,33%	83,33%	83,33%	83,33%	91,67%	100,00%	5	80,00%	83,33%	91,67%	91,67%
1	S2	INSEGNAMENTO 9	1	17	12	70,59%	Nessun partizionamento	83,33%	91,67%	100,00%	100,00%	100,00%	91,67%	100,00%	9	100,00%	100,00%	100,00%	91,67%
2	S1	INSEGNAMENTO 10	1	19	8	42,11%	Nessun partizionamento	100,00%	87,50%	100,00%	100,00%	87,50%	87,50%	100,00%	5	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2	S1	INSEGNAMENTO 11	1	18	7	38,89%	Nessun partizionamento	100,00%	85,71%	85,71%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	6	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2	S2	INSEGNAMENTO 12	1	12	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	S2	INSEGNAMENTO 13	1	12	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	S2	INSEGNAMENTO 14	1	19	10	52,63%	Nessun partizionamento	90,00%	100,00%	80,00%	80,00%	60,00%	70,00%	90,00%	8	75,00%	80,00%	100,00%	100,00%
2	S2	INSEGNAMENTO 15	1	19	8	42,11%	Nessun partizionamento	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	5	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2	S2	INSEGNAMENTO 16	1	7	6	85,71%	Nessun partizionamento	83,33%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	6	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

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. 2018/2019 STUDENTI NON FREQUENTANTI
Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

Anno Corso	Semestre	Attività Didattica / Modulo valutato	N. Docenti	ISCRITTI	N. Compil.	% Compilazioni per docente	Partizione	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6
				Lug_19		Lug_19		% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
1	S1	INSEGNAMENTO 1	1	17	6	35,29%	Nessun partizionamento	100,00%	83,33%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
1	S1	INSEGNAMENTO 2	1	17	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
1	S1	INSEGNAMENTO 3	1	17	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
1	S1	INSEGNAMENTO 4	1	17	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
1	S2	INSEGNAMENTO 5	1	17	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
1	S2	INSEGNAMENTO 6	1	17	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
1	S2	INSEGNAMENTO 7	1	17	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
1	S2	INSEGNAMENTO 8	1	17	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	S1	INSEGNAMENTO 9	1	19	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	S1	INSEGNAMENTO 10	1	18	7	38,89%	Nessun partizionamento	100,00%	85,71%	85,71%	100,00%	100,00%	85,71%
2	S2	INSEGNAMENTO 11	1	12	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	S2	INSEGNAMENTO 12	1	12	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	S2	INSEGNAMENTO 13	1	19	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	S2	INSEGNAMENTO 14	1	19	7	36,84%	Nessun partizionamento	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	85,71%
2	S2	INSEGNAMENTO 15	1	7	N/A	N/A	Nessun partizionamento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
Domanda 6: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 2 – Parte A
Studenti Frequentanti - a.a. 2018/19

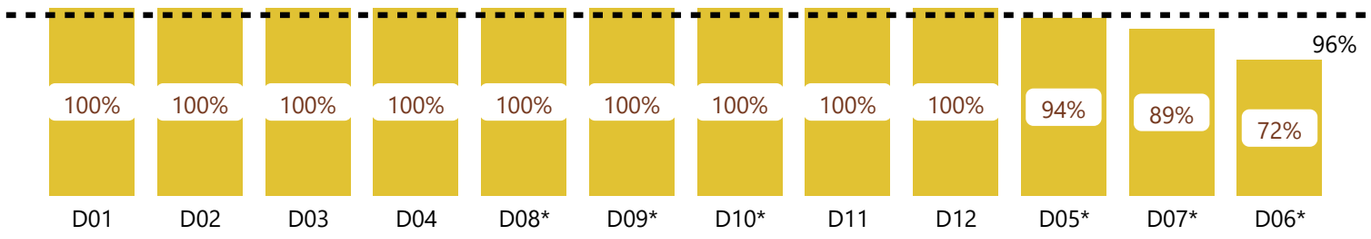
Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

% Studenti che hanno usufruito del servizio sul tot dei compilati

94% media Ateneo

94% media Agraria

96% media CdS

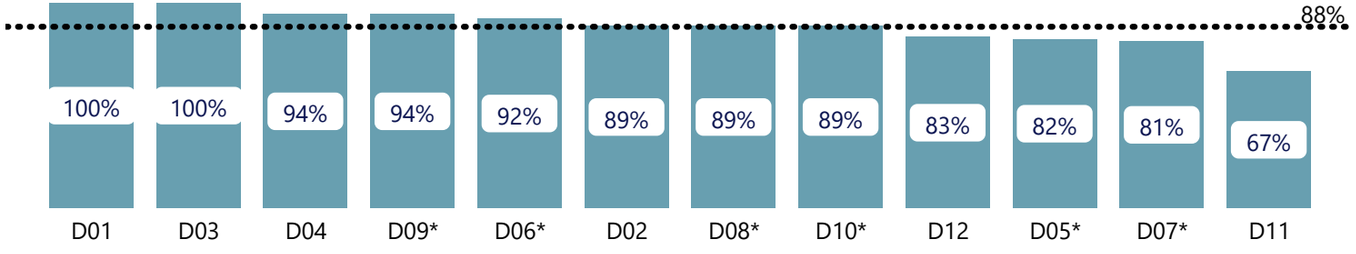


% Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha usufruito

79% media Ateneo

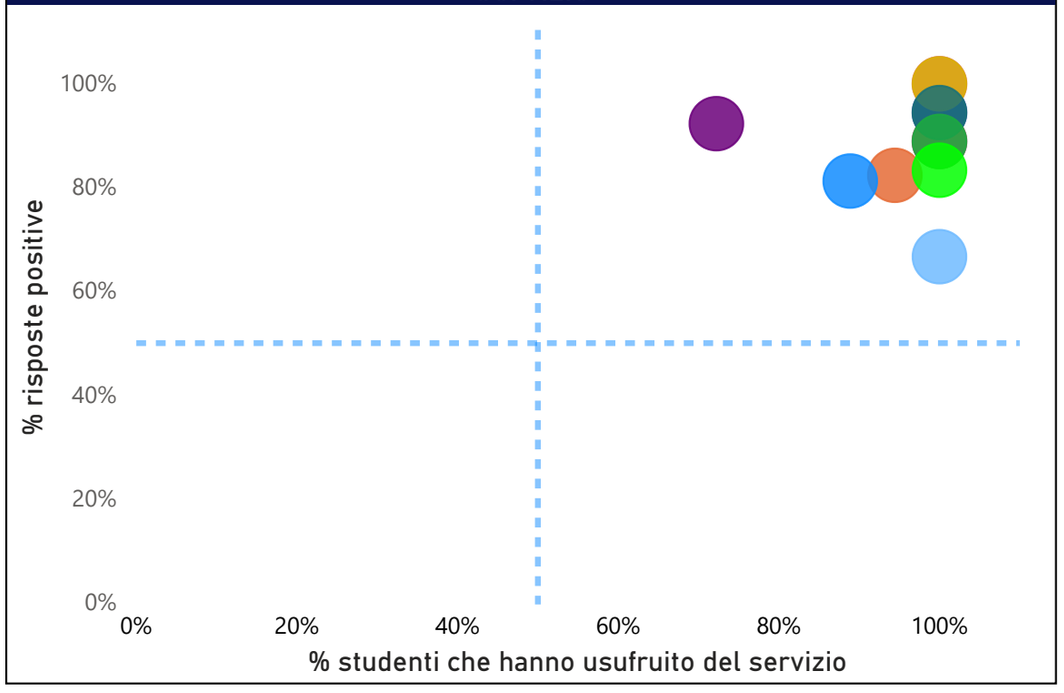
85% media Agraria

88% media CdS



***= Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione "Non ho usufruito del servizio"**

Correlazione tra risposte positive e studenti che hanno usufruito del servizio



Legenda quesiti

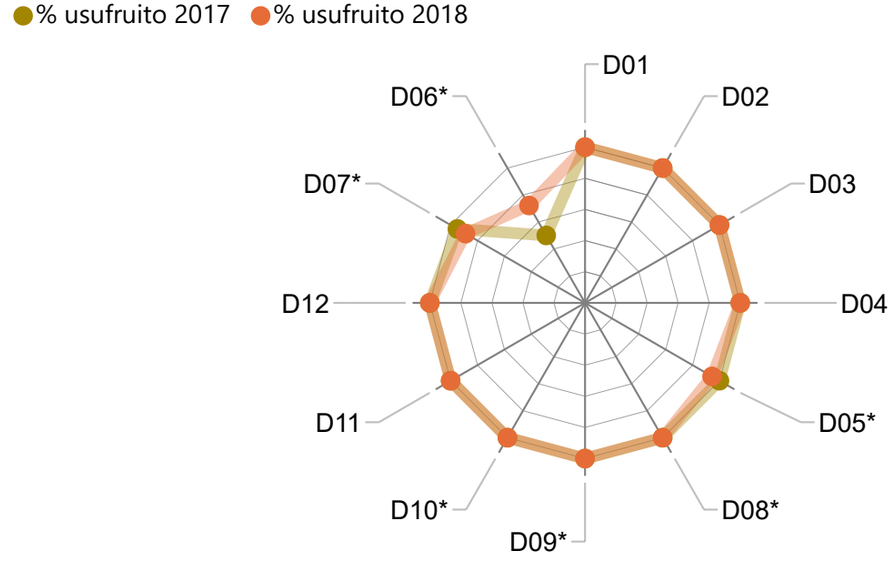
- D01 carico di studio
- D02 organizzazione complessiva
- D03 orario lezioni
- D04 aule didattiche
- D05* aule e spazi studio
- D06* biblioteche
- D07* laboratori
- D08* attrezzature per la didattica
- D09* piattaforme online
- D10* rete wireless
- D11 segreteria studenti
- D12 soddisfazione complessiva

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 2 – Parte A

Studenti Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2018/19 VS a.a. 2017/18

Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

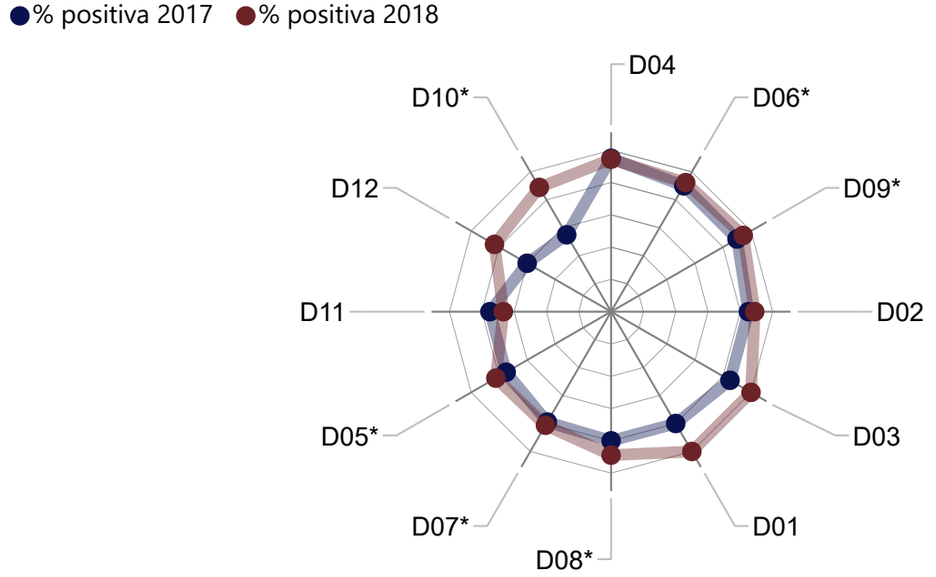
Confronto % Studenti che hanno usufruito del servizio



codice	domanda abbreviata	2017	2018
D01	carico di studio	100%	100%
D02	organizzazione complessiva	100%	100%
D03	orario lezioni	100%	100%
D04	aule didattiche	100%	100%
D05*	aule e spazi studio	100%	94%
D06*	biblioteche	50%	72%

codice	domanda abbreviata	2017	2018
D07*	laboratori	95%	89%
D08*	attrezzature per la didattica	100%	100%
D09*	piattaforme online	100%	100%
D10*	rete wireless	100%	100%
D11	segreteria studenti	100%	100%
D12	soddisfazione complessiva	100%	100%

Confronto % Risposte positive



codice	domanda abbreviata	2017	2018
D01	carico di studio	80%	100%
D02	organizzazione complessiva	85%	89%
D03	orario lezioni	85%	100%
D04	aule didattiche	95%	94%
D05*	aule e spazi studio	75%	82%
D06*	biblioteche	90%	92%

codice	domanda abbreviata	2017	2018
D07*	laboratori	79%	81%
D08*	attrezzature per la didattica	80%	89%
D09*	piattaforme online	90%	94%
D10*	rete wireless	55%	89%
D11	segreteria studenti	75%	67%
D12	soddisfazione complessiva	60%	83%

*** = Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione "Non ho usufruito del servizio"**

Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente nel biennio

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 4 – Parte A
Studenti Non Frequentanti – a.a. 2018/19 VS a.a. 2017/18

Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

I dati non sono resi disponibili per un numero di questionari compilati inferiore a 5.

Legenda domande Questionario di valutazione "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 2 e 4 – Parte A

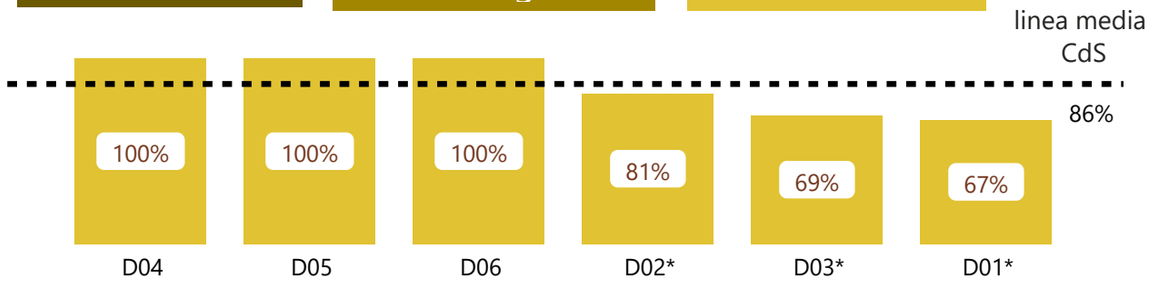
Codice domanda	Domanda abbreviata	Domanda del questionario
D01	carico di studio	Il carico di studio degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultato accettabile?
D02	organizzazione complessiva	L'organizzazione complessiva (orario, esami, intermedi e finali) degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultata accettabile?
D03	orario lezioni	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?
D04	aule didattiche	Le aule in cui si sono svolte le lezioni sono risultate adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?
D05*	aule e spazi studio	Sono risultate adeguate le aule e spazi studio? (dotazione di prese elettriche, tavoli, climatizzazione)
D06*	biblioteche	Sono risultate adeguate le biblioteche?
D07*	laboratori	Sono risultati adeguati i laboratori?
D08*	attrezzature per la didattica	Sono risultate adeguate le attrezzature per la didattica? (proiettore, lavagna/schermo, computer)
D09*	piattaforme online	Sono risultate adeguate le piattaforme online? (esse3web, sito UNIVPM, helpdesk, Moodle o piattaforme di e-learning)
D10*	rete wireless	E' risultata adeguata la rete wireless?
D11	segreteria studenti	Il servizio svolto dalla segreteria studenti è stato soddisfacente?
D12	soddisfazione complessiva	Si ritiene complessivamente soddisfatto/a degli insegnamenti?

***= Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione "Non ho usufruito del servizio"**

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 2 – Parte B
Studenti Frequentanti - a.a. 2018/19
Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

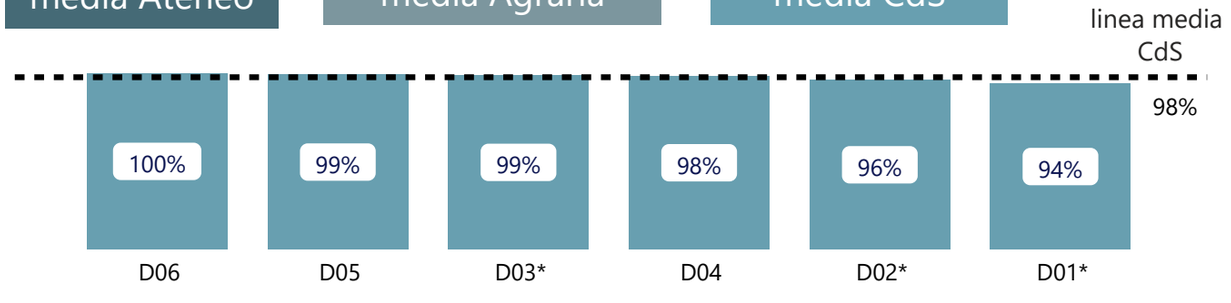
% studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati

86%	82%	86%
media Ateneo	media Agraria	media CdS

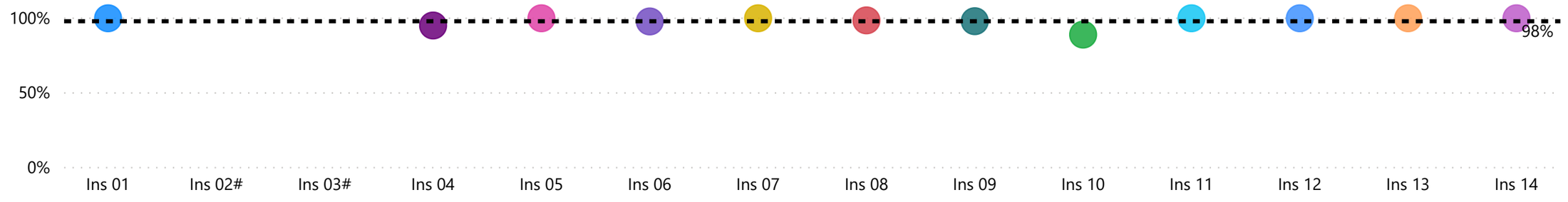


% Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova

96%	97%	98%
media Ateneo	media Agraria	media CdS



% Risposte positive sul tot di chi ha valutato la prova ("Decisamente Si", "Più si che no") per insegnamento



***= Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"**

 # = Insegnamento per il quale è stato raccolto un numero di questionari inferiore a 5, non statisticamente significativo

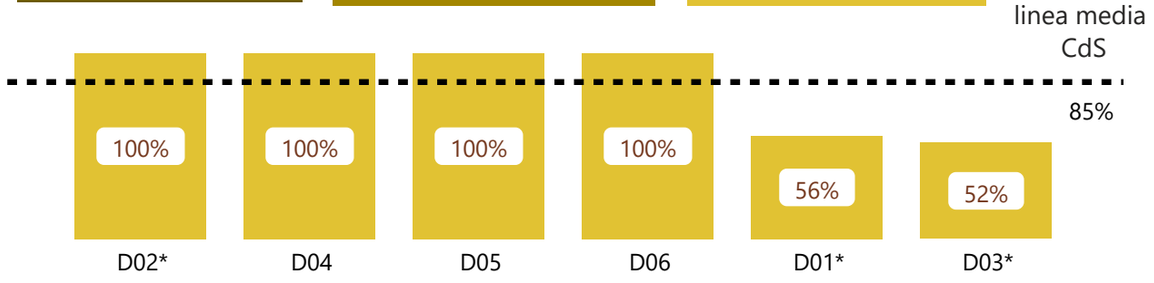
QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 4 – Parte B
Studenti Non Frequentanti - a.a. 2018/19
Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

% studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati

85% media Ateneo

81% media Agraria

85% media CdS

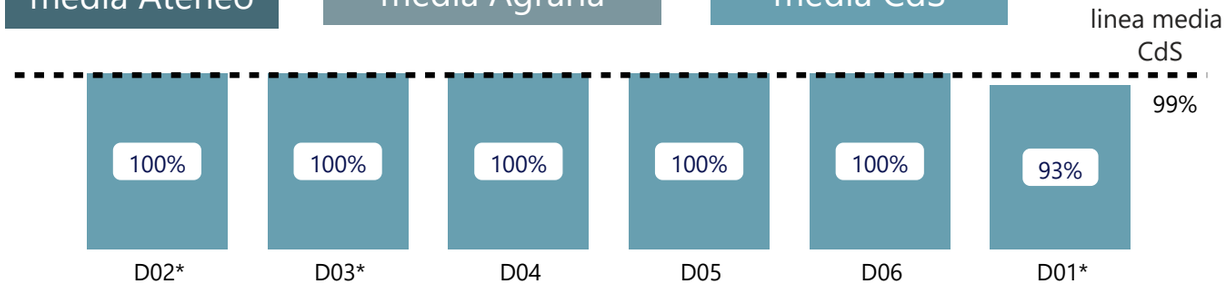


% Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova

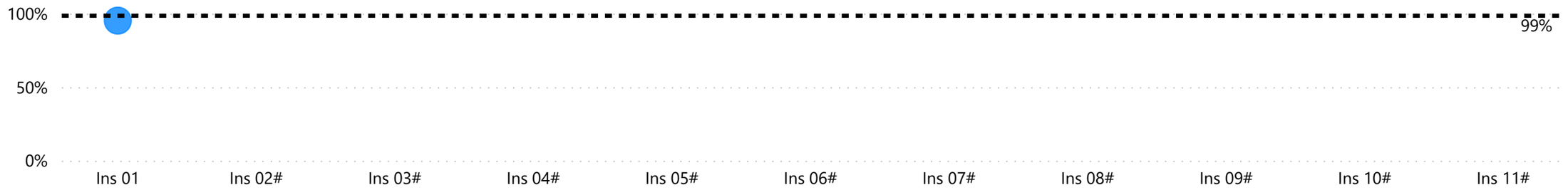
95% media Ateneo

97% media Agraria

99% media CdS



% Risposte positive sul tot di chi ha valutato la prova ("Decisamente Si", "Più si che no") per insegnamento



***= Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"**

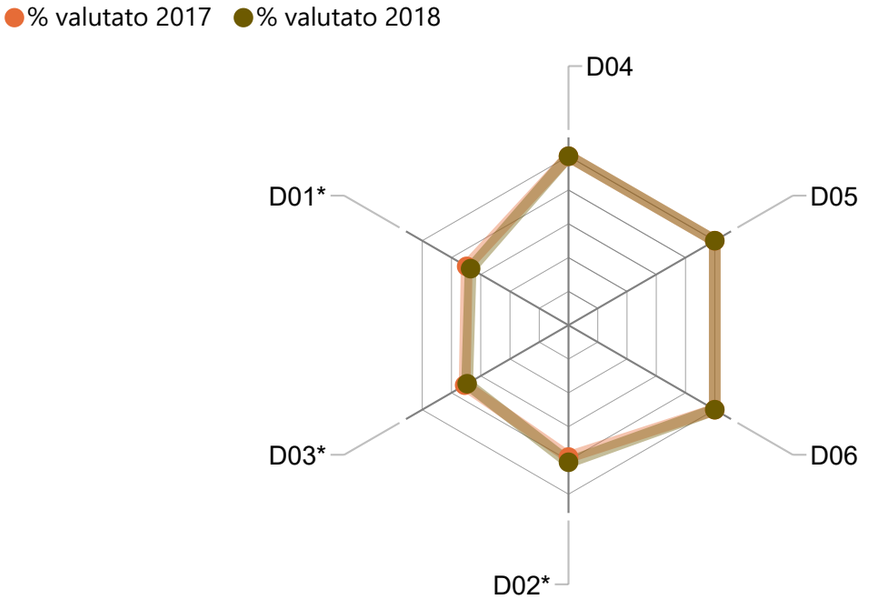
 # = Insegnamento per il quale è stato raccolto un numero di questionari inferiore a 5, non statisticamente significativo

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 2 – Parte B

Studenti Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2018/19 VS a.a. 2017/18

Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

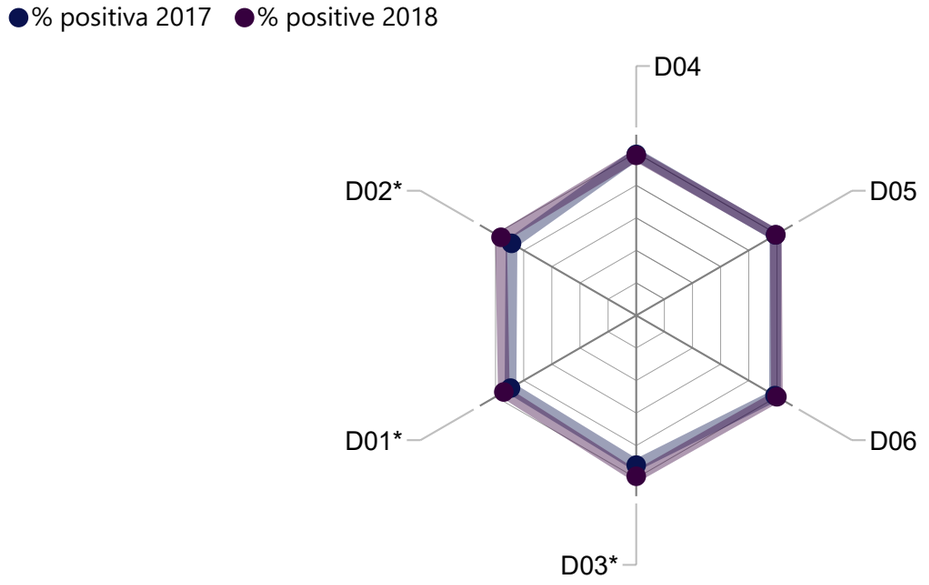
Confronto % studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D01*	tempo	70%	67%
D02*	prova orale	78%	81%
D03*	prova scritta	71%	69%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D04	modalità di valutazione	100%	100%
D05	domande	100%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	100%

Confronto % Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D01*	tempo	89%	94%
D02*	prova orale	89%	96%
D03*	prova scritta	92%	99%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D04	modalità di valutazione	99%	98%
D05	domande	99%	99%
D06	criteri di valutazione	99%	100%

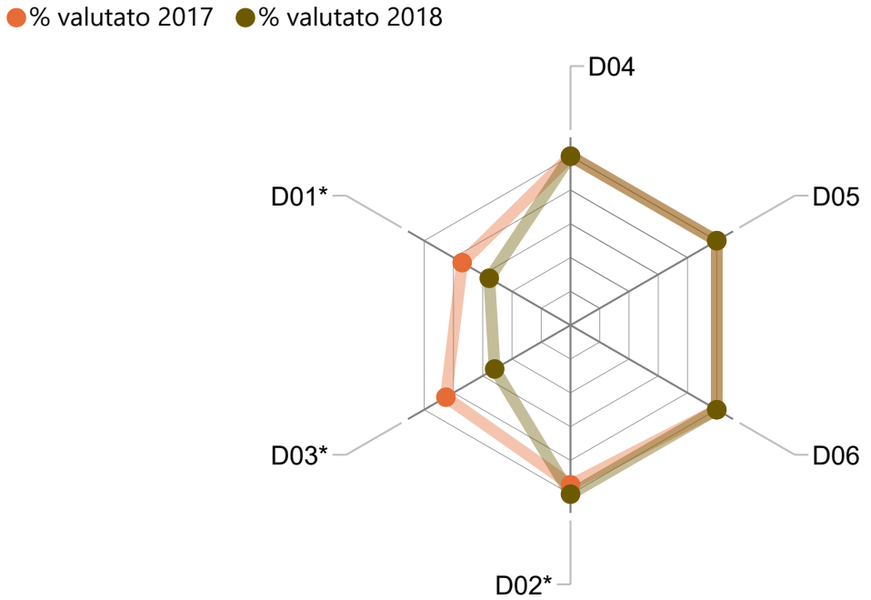
***= Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"**

Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente nel biennio

dati non disponibili, istituzione CdS a.a. 2018/19

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 4 – Parte B
Studenti Non Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2018/19 VS a.a. 2017/18
Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

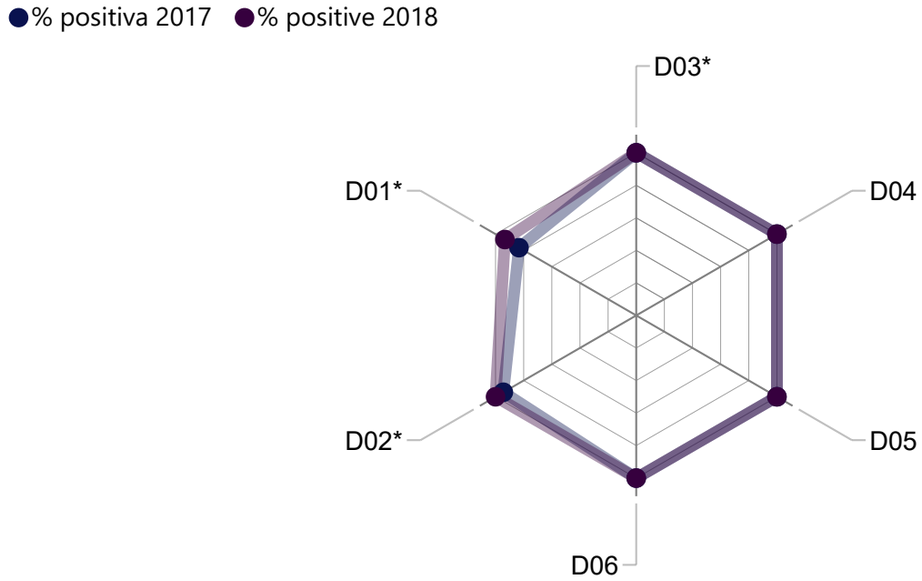
Confronto % studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D01*	tempo	74%	56%
D02*	prova orale	94%	100%
D03*	prova scritta	85%	52%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D04	modalità di valutazione	100%	100%
D05	domande	100%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	100%

Confronto % Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D01*	tempo	83%	93%
D02*	prova orale	94%	100%
D03*	prova scritta	100%	100%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018
D04	modalità di valutazione	100%	100%
D05	domande	100%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	100%

***= Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"**

Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente nel biennio

dati non disponibili, istituzione CdS a.a. 2018/19

Legenda domande Questionario di valutazione della didattica Scheda 2 e 4 – Parte B

Codice domanda	Domanda abbreviata	Domanda del questionario
D01*	Tempo	Il tempo messo a disposizione per la prova scritta (se prevista) è stato sufficiente per espletare il compito?
D02*	Prova orale	La prova orale d'esame (se prevista) si è svolta in pubblico?
D03*	Prova scritta	I risultati della prova scritta (se prevista) sono stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame?
D04	Modalità di valutazione	Le modalità di valutazione dell'apprendimento applicate dal docente in sede d'esame sono state coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti? Se NO, specificare perché.
D05	Domande	Le domande della prova d'esame sono state attinenti al programma ed ai prerequisiti espressi nella guida agli insegnamenti? Se NO, specificare perché.
D06	Criteri di valutazione	I criteri di valutazione dell'apprendimento applicati dal docente in sede d'esame sono stati coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti? Se NO, specificare perché.

***= Domanda per la quale è presente nel questionario l'opzione "prova non eseguita"**