

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA - A.A 2019/2020 STUDENTI FREQUENTANTI

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A.	CDS	Anno Corso	Semestre	Attività Didattica / Modulo valutato	N.Docenti	Iscritti AD	N. Compil.	% Compil. per Docente	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6	Domanda 7	Domanda 8	Domanda 9	Domanda 10	Domanda 11	
									% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	N risp.	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
2019/2020	AT03	1	S1	BIOLOGIA VEGETALE ED ETNOBOTANICA	2	61	74	60,66%	83,78%	89,19%	90,54%	93,24%	91,89%	87,84%	94,59%	71	94,37%	91,89%	95,95%	91,89%
2019/2020	AT03	1	S1	MATEMATICA	1	59	46	77,97%	73,91%	91,30%	95,65%	95,65%	97,83%	97,83%	93,48%	38	84,21%	100,00%	100,00%	91,30%
2019/2020	AT03	1	S2	BIOCHIMICA 1	1	61	21	34,43%	80,95%	85,71%	85,71%	85,71%	100,00%	85,71%	85,71%	8	87,50%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AT03	1	S2	FISICA	1	60	15	25,00%	60,00%	93,33%	100,00%	86,67%	100,00%	93,33%	100,00%	14	85,71%	100,00%	100,00%	80,00%
2019/2020	AT03	1	S2	MORFOFISIOLOGIA ZOOTECNICA E PRODUZIONI ANIMALI	1	61	9	14,75%	55,56%	100,00%	100,00%	100,00%	88,89%	100,00%	100,00%	2	50,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AT03	2	S1	BIOCHIMICA 2	1	23	16	69,57%	87,50%	81,25%	56,25%	75,00%	100,00%	50,00%	100,00%	2	0,00%	93,75%	68,75%	87,50%
2019/2020	AT03	2	S1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI	1	23	20	86,96%	85,00%	95,00%	35,00%	60,00%	70,00%	90,00%	80,00%	7	71,43%	75,00%	95,00%	100,00%
2019/2020	AT03	2	S1	GENETICA AGRARIA	1	23	14	60,87%	57,14%	85,71%	50,00%	71,43%	85,71%	78,57%	71,43%	6	83,33%	92,86%	100,00%	78,57%
2019/2020	AT03	2	S1	MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE / FONDAMENTI DI FISICA TECNICA	1	23	14	60,87%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	4	100,00%	100,00%	100,00%	85,71%
2019/2020	AT03	2	S1	MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE / MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA E L'ENERGIA	1	23	14	60,87%	100,00%	92,86%	100,00%	100,00%	92,86%	92,86%	92,86%	4	100,00%	100,00%	100,00%	92,86%
2019/2020	AT03	2	S2	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	1	23	12	52,17%	75,00%	41,67%	91,67%	91,67%	83,33%	91,67%	91,67%	7	100,00%	91,67%	100,00%	91,67%
2019/2020	AT03	2	S2	ECONOMIA E MARKETING	1	23	15	65,22%	33,33%	20,00%	13,33%	13,33%	26,67%	26,67%	13,33%	13	15,38%	60,00%	46,67%	26,67%
2019/2020	AT03	2	S2	OPERAZIONI UNITARIE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	1	23	17	73,91%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	94,12%	9	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AT03	2	S2	PRODUZIONI ERBACEE ALIMENTARI	1	23	13	56,52%	61,54%	84,62%	53,85%	61,54%	69,23%	69,23%	53,85%	3	33,33%	84,62%	84,62%	61,54%
2019/2020	AT03	3	A1	CONSERVE E ADDITIVI	1	44	17	38,64%	94,12%	94,12%	94,12%	88,24%	100,00%	100,00%	100,00%	8	75,00%	100,00%	94,12%	94,12%
2019/2020	AT03	3	S1	CHIMICA ENOLOGICA	1	39	24	61,54%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	95,83%	24	100,00%	95,83%	100,00%	100,00%
2019/2020	AT03	3	S1	CONTROLLO ANALITICO DI QUALITA'	1	44	26	59,09%	69,23%	88,46%	88,46%	92,31%	92,31%	96,15%	88,46%	26	96,15%	96,15%	96,15%	73,08%
2019/2020	AT03	3	S1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	1	44	22	50,00%	86,36%	27,27%	77,27%	95,45%	81,82%	95,45%	95,45%	15	100,00%	86,36%	95,45%	90,91%
2019/2020	AT03	3	S2	IGIENE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI	1	44	18	40,91%	88,89%	72,22%	100,00%	100,00%	94,44%	94,44%	94,44%	9	77,78%	100,00%	100,00%	94,44%
2019/2020	AT03	3	S2	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA	1	32	12	37,50%	100,00%	100,00%	100,00%	91,67%	83,33%	75,00%	75,00%	7	57,14%	83,33%	91,67%	100,00%
2019/2020	AT03	3	S2	PROTEZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	1	44	18	40,91%	61,11%	55,56%	94,44%	77,78%	83,33%	83,33%	88,89%	5	60,00%	94,44%	94,44%	55,56%

Nota esplicitiva

La tabella esprime 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 di cui meno del 50% degli studenti hanno formulato un giudizio positivo. Il valore assegnato ad ogni insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più si che no" e "decisamente sì") ottenute 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? (Nota: In riferimento alle attività del Secondo Ciclo, a causa dell'emergenza Covid-19, si consideri la tempistica di messa a disposizione del materiale didattico Audio/Video.)

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 2019/2020 STUDENTI NON FREQUENTANTI

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A.	CDS	Anno Corso	Semestre	Attività Didattica / Modulo valutato	N.Docenti	Iscritti AD	N. Compil.	% Compil. per Docente	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6
									% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
2019/2020	AT03	1	S1	BIOLOGIA VEGETALE ED ETNOBOTANICA	1	61	17	27,87%	70,59%	64,71%	70,59%	70,59%	82,35%	76,47%
2019/2020	AT03	1	S1	MATEMATICA	1	59	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AT03	1	S2	BIOCHIMICA 1	1	61	13	21,31%	84,62%	76,92%	92,31%	92,31%	84,62%	92,31%
2019/2020	AT03	1	S2	FISICA	1	60	7	11,67%	42,86%	42,86%	71,43%	71,43%	100,00%	28,57%
2019/2020	AT03	1	S2	MORFOFISIOLOGIA ZOOTECNICA E PRODUZIONI ANIMALI	1	61	14	22,95%	78,57%	92,86%	92,86%	100,00%	100,00%	92,86%
2019/2020	AT03	2	S1	GENETICA AGRARIA	1	23	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AT03	2	S2	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	1	23	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AT03	2	S2	ECONOMIA E MARKETING	1	23	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AT03	2	S2	OPERAZIONI UNITARIE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	1	23	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AT03	2	S2	PRODUZIONI ERBACEE ALIMENTARI	1	23	6	26,09%	83,33%	100,00%	83,33%	83,33%	100,00%	83,33%
2019/2020	AT03	3	A1	CONSERVE E ADDITIVI	1	44	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AT03	3	S1	CHIMICA ENOLOGICA	1	39	7	17,95%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	42,86%
2019/2020	AT03	3	S1	CONTROLLO ANALITICO DI QUALITA'	1	44	8	18,18%	75,00%	87,50%	100,00%	87,50%	100,00%	75,00%
2019/2020	AT03	3	S1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	1	44	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AT03	3	S2	IGIENE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI	1	44	7	15,91%	85,71%	85,71%	85,71%	85,71%	85,71%	85,71%
2019/2020	AT03	3	S2	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA	1	32	8	25,00%	62,50%	62,50%	75,00%	62,50%	87,50%	75,00%
2019/2020	AT03	3	S2	PROTEZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	1	44	8	18,18%	75,00%	62,50%	87,50%	87,50%	75,00%	50,00%

Nota esplicitiva

La tabella esprime 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 di cui meno del 50% degli studenti hanno formulato un giudizio positivo. Il valore assegnato ad ogni insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più sì che no" e "decisamente sì") ottenute 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?

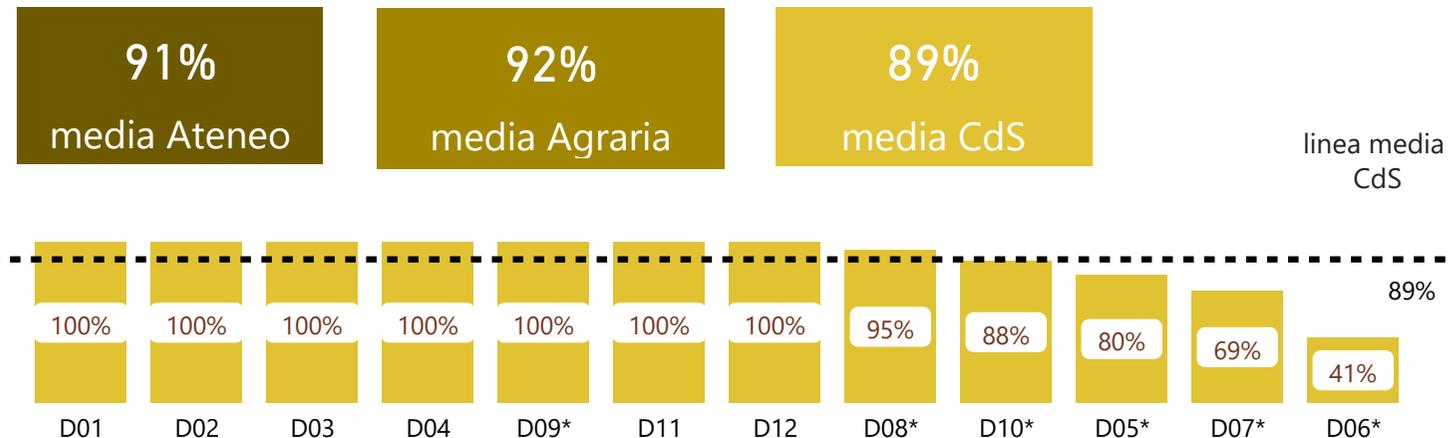
Domanda 6: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

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

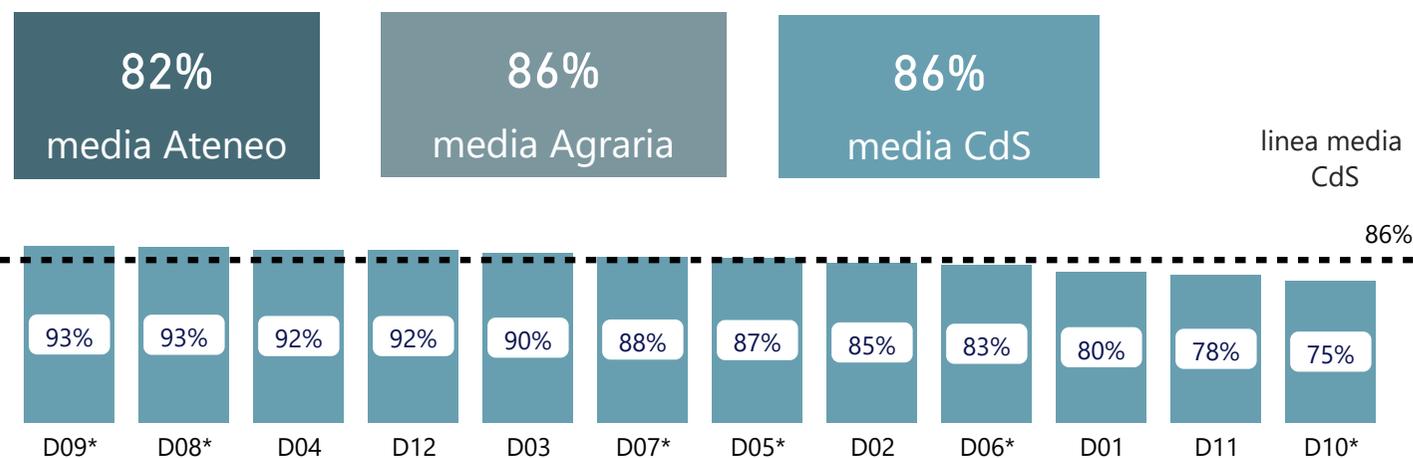
Studenti Frequentanti - a.a. 2019/20

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

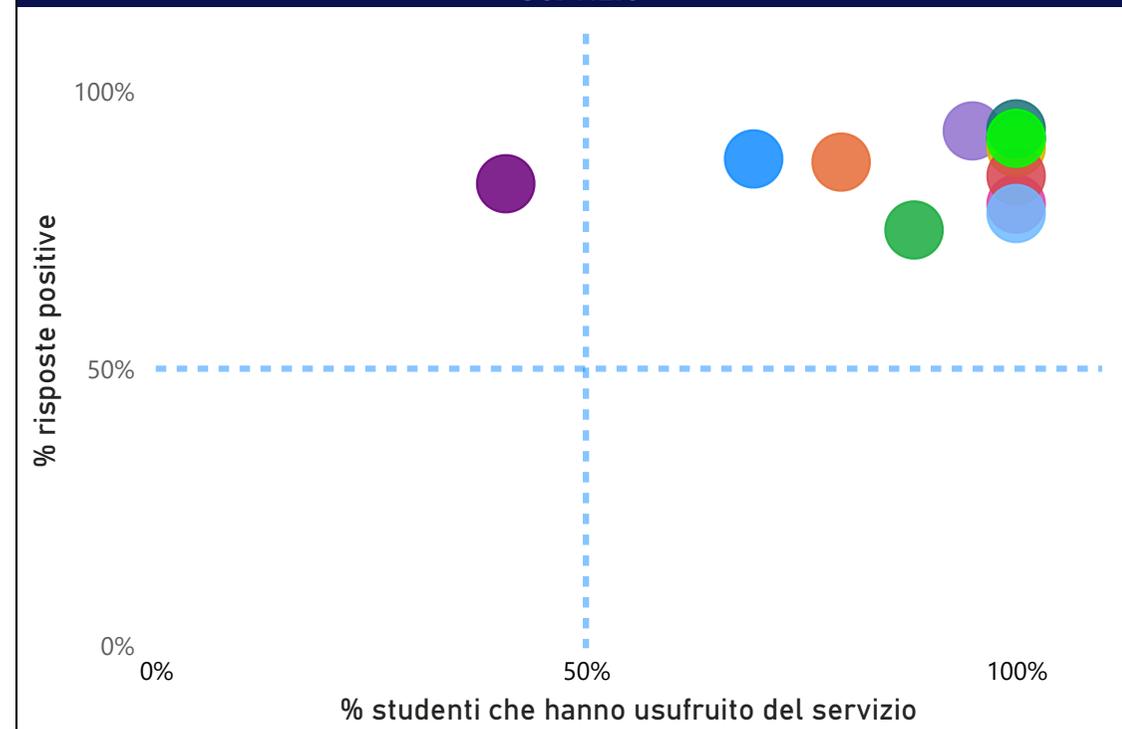
% Studenti che hanno usufruito del servizio sul tot dei compilati



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



Correlazione tra risposte positive e studenti che hanno usufruito del servizio



Legenda quesiti

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

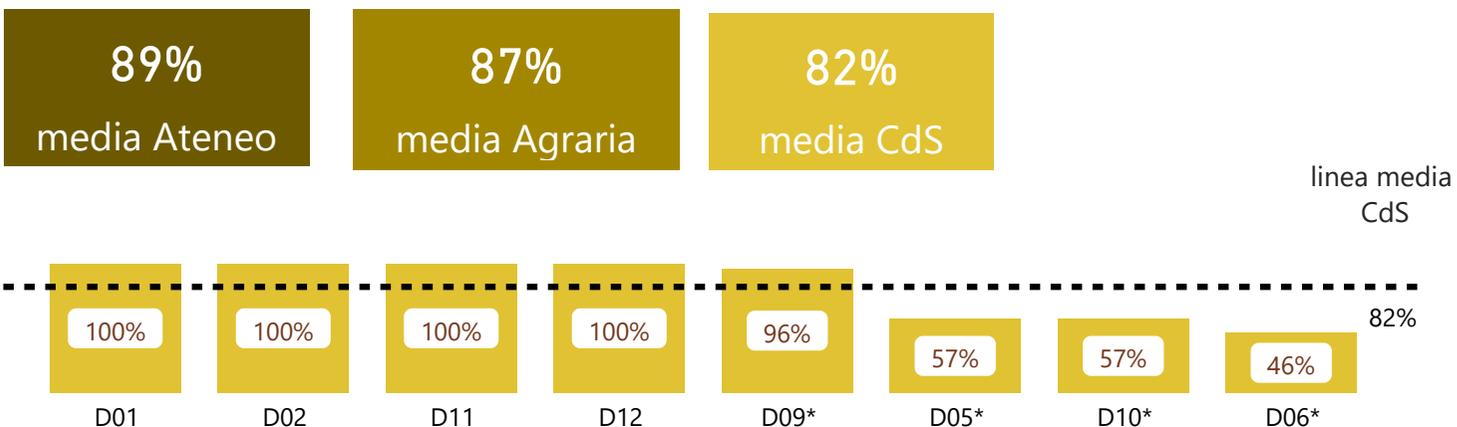
* = Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione "Non ho usufruito del servizio"

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 4 – Parte A

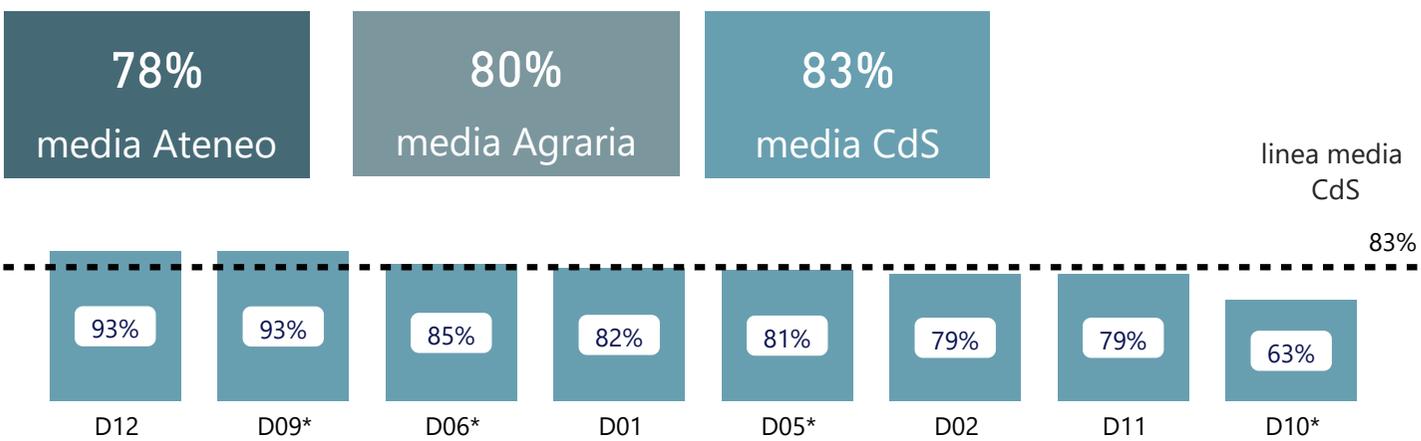
Studenti Non Frequentanti - a.a. 2019/20

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

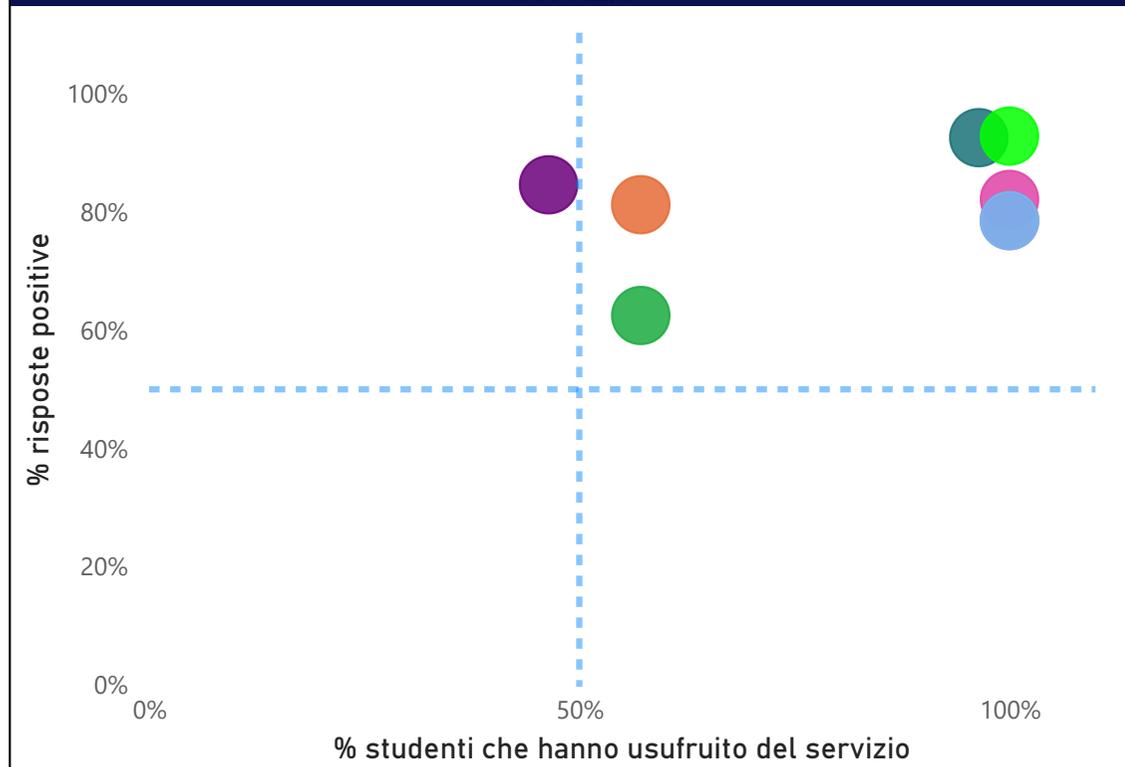
% Studenti che hanno usufruito del servizio sul tot dei compilati



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



Correlazione tra risposte positive e studenti che hanno usufruito del servizio



Legenda quesiti

- D01 carico di studio
- D02 organizzazione complessiva
- D05* aule e spazi studio
- D06* biblioteche
- D09* piattaforme online
- D10* rete wireless
- D11 segreteria studenti
- D12 soddisfazione complessiva

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

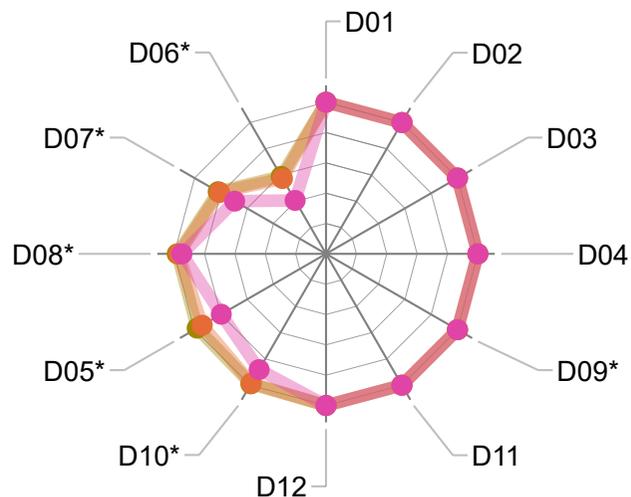
QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 2 – Parte A

Studenti Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2019/20 VS a.a. 2018/19 e a.a. 2017/18

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Confronto % Studenti che hanno usufruito del servizio

● % usufruito 2017 ● % usufruito 2018 ● % usufruito 2019

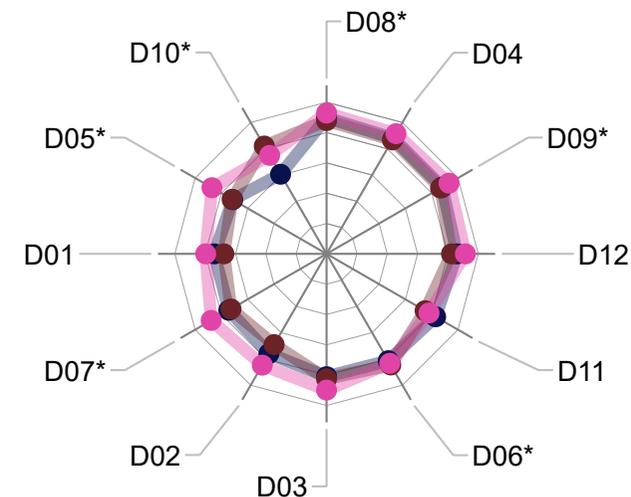


codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01	carico di studio	100%	100%	100%
D02	organizzazione complessiva	100%	100%	100%
D03	orario lezioni	100%	100%	100%
D04	aule didattiche	100%	100%	100%
D05*	aule e spazi studio	98%	94%	80%
D06*	biblioteche	59%	57%	41%
D07*	laboratori	82%	81%	69%

codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D08*	attrezzature per la didattica	98%	97%	95%
D09*	piattaforme online	100%	100%	100%
D10*	rete wireless	99%	99%	88%
D11	segreteria studenti	100%	100%	100%
D12	soddisfazione complessiva	100%	100%	100%

Confronto % Risposte positive

● % positiva 2017 ● % positiva 2018 ● % positiva 2019



codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01	carico di studio	74%	68%	80%
D02	organizzazione complessiva	76%	69%	85%
D03	orario lezioni	81%	82%	90%
D04	aule didattiche	88%	87%	92%
D05*	aule e spazi studio	71%	72%	87%
D06*	biblioteche	81%	85%	83%
D07*	laboratori	74%	73%	88%

codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D08*	attrezzature per la didattica	90%	88%	93%
D09*	piattaforme online	88%	87%	93%
D10*	rete wireless	61%	82%	75%
D11	segreteria studenti	83%	75%	78%
D12	soddisfazione complessiva	86%	82%	92%

Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente rispetto all'anno precedente

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

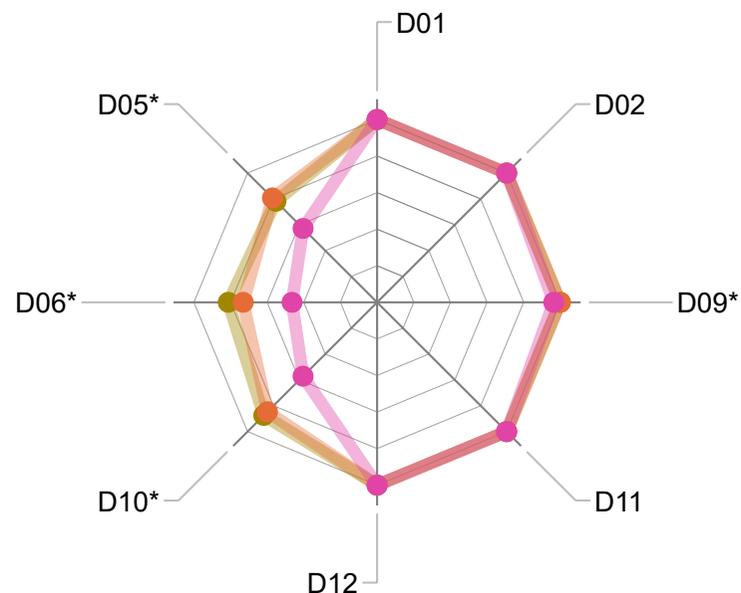
QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 4 – Parte A

Studenti Non Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2019/20 VS a.a. 2018/19 e a.a. 2017/18

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Confronto % Studenti che hanno usufruito del servizio

● % usufruito 2017 ● % usufruito 2018 ● % usufruito 2019

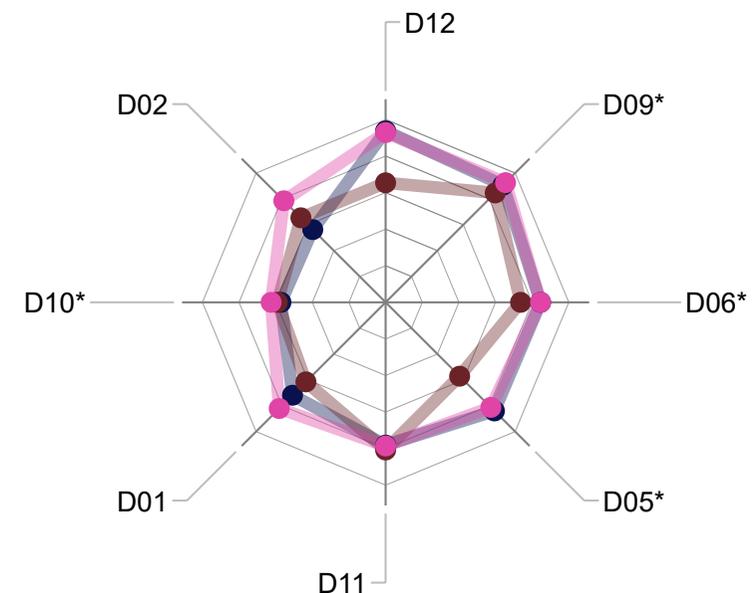


codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01	carico di studio	100%	100%	100%
D02	organizzazione complessiva	100%	100%	100%
D05*	aule e spazi studio	78%	81%	57%
D06*	biblioteche	81%	73%	46%

codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D09*	piattaforme online	100%	100%	96%
D10*	rete wireless	88%	85%	57%
D11	segreteria studenti	100%	100%	100%
D12	soddisfazione complessiva	100%	100%	100%

Confronto % Risposte positive

● % positiva 2017 ● % positiva 2018 ● % positiva 2019



codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01	carico di studio	72%	62%	82%
D02	organizzazione complessiva	56%	65%	79%
D05*	aule e spazi studio	84%	57%	81%
D06*	biblioteche	85%	74%	85%

codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D09*	piattaforme online	91%	85%	93%
D10*	rete wireless	57%	59%	63%
D11	segreteria studenti	78%	81%	79%
D12	soddisfazione complessiva	94%	65%	93%

Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente rispetto all'anno precedente

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

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?

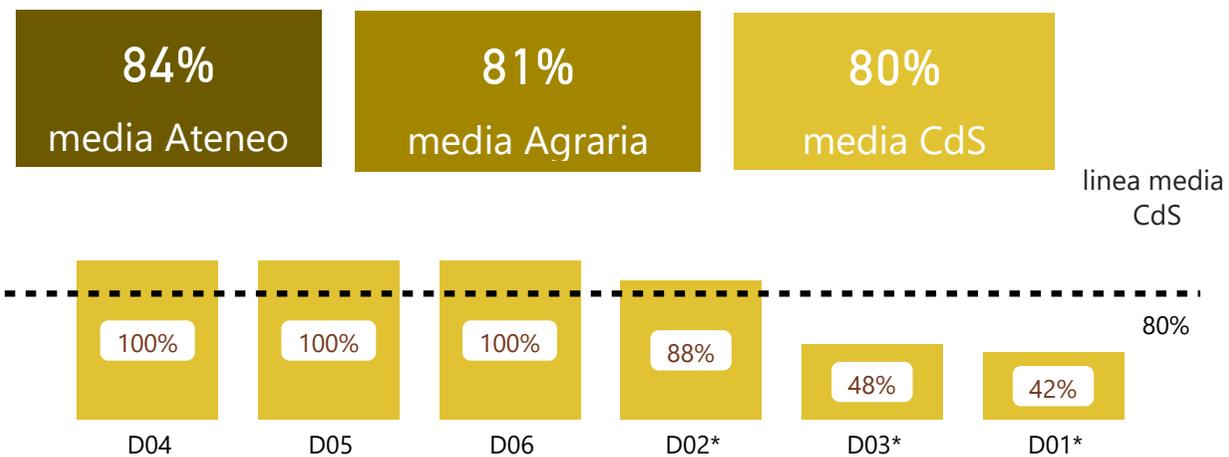
***= Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione “Non ho usufruito del servizio”**

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 2 – Parte B

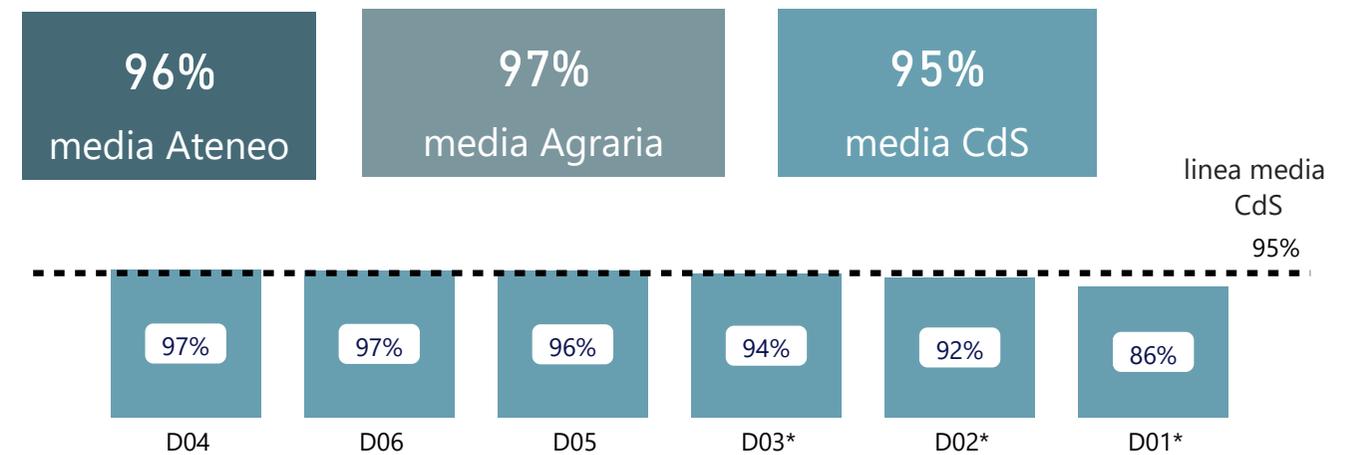
Studenti Frequentanti - a.a. 2019/20

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

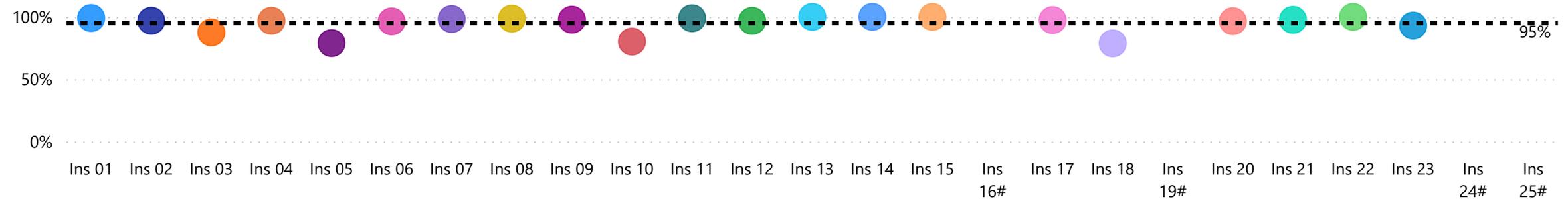
% studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati



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



% 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"

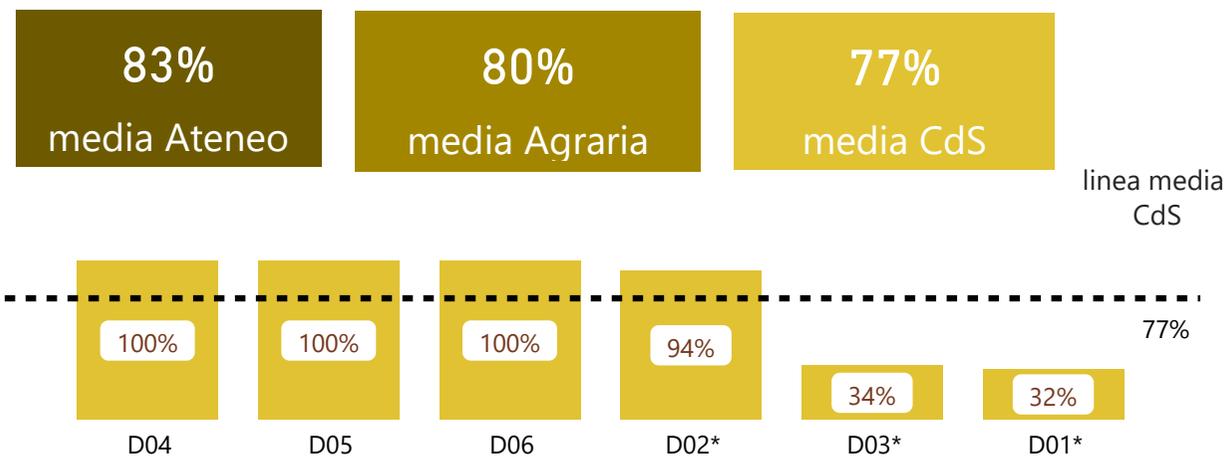
= Insegnamento per il quale è stato raccolto un numero di questionari inferiore a 5, non statisticamente significativo

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 2 – Parte B

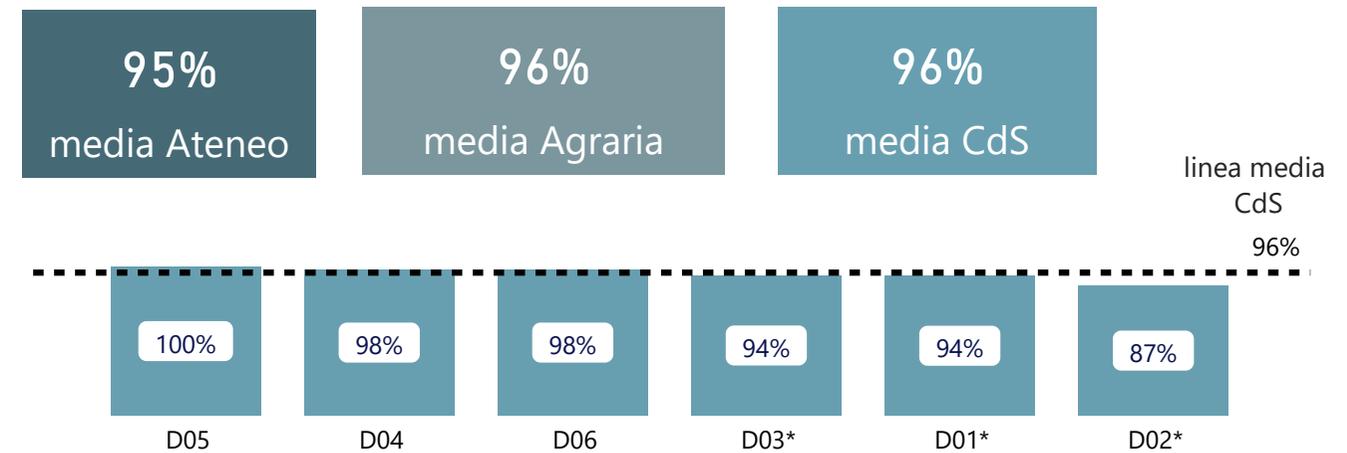
Studenti Non Frequentanti - a.a. 2019/20

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

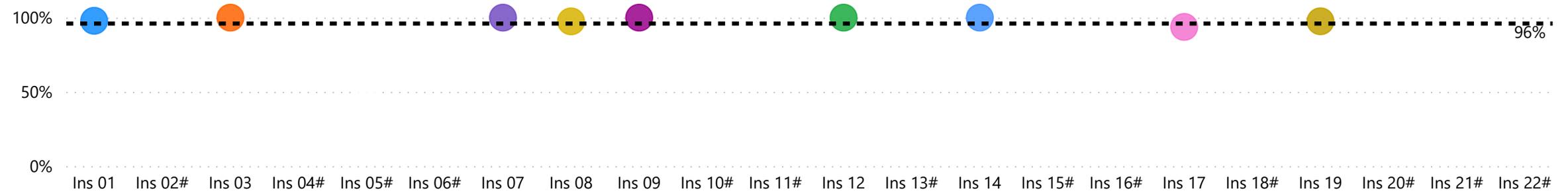
% studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati



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



% 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. 2019/20 VS a.a. 2018/19 e a.a. 2017/18

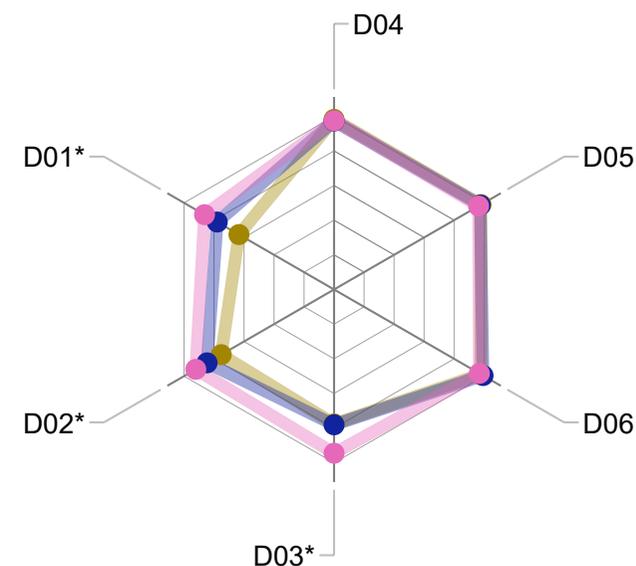
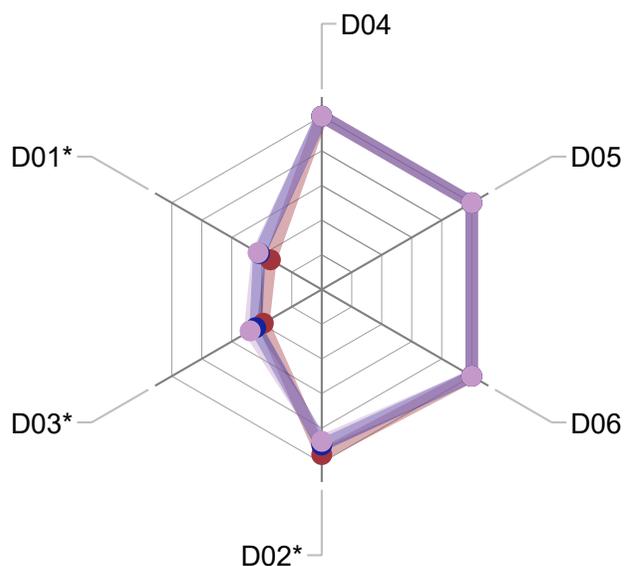
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

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

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

● % utilizzo 2017 ● % utilizzo 2018 ● % utilizzo 2019

● % positiva 2017 ● % positiva 2018 ● % positive 2019



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01*	tempo	34%	42%	42%
D02*	prova orale	95%	90%	88%
D03*	prova scritta	39%	44%	48%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	100%	100%	100%
D05	domande	100%	100%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	100%	100%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D02*	prova orale	75%	85%	92%
D03*	prova scritta	78%	78%	94%
D01*	tempo	63%	78%	86%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	98%	97%	97%
D05	domande	98%	97%	96%
D06	criteri di valutazione	98%	99%	97%

*= 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. 2019/20 VS a.a. 2018/19 e a.a 2017/18

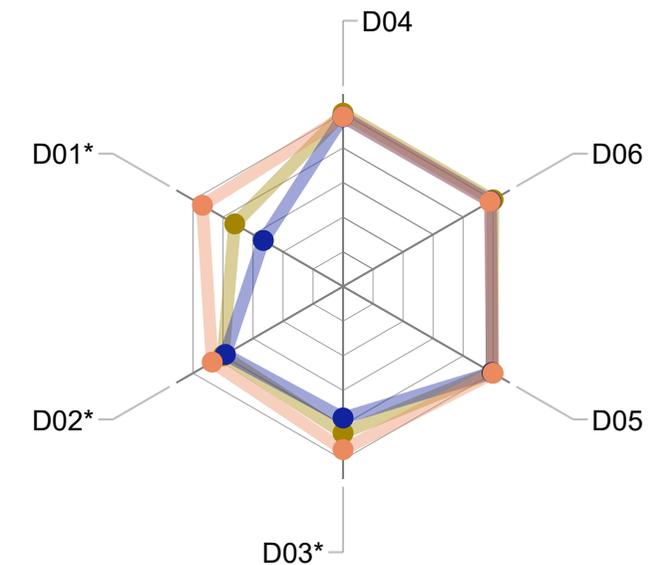
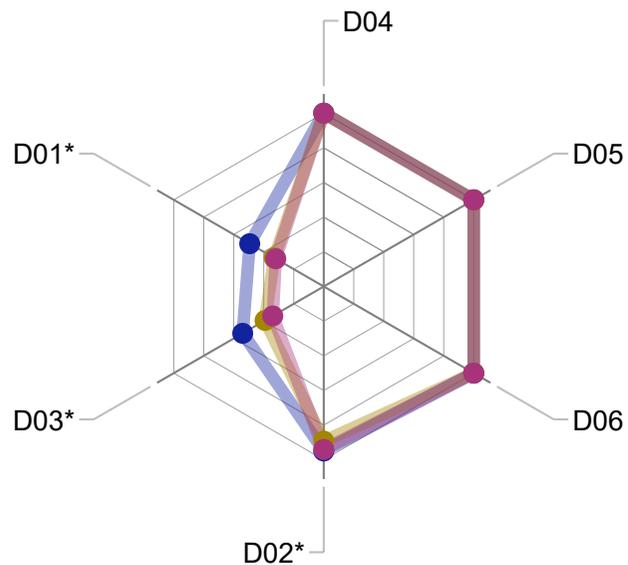
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

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

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

● % utilizzo 2017 ● % utilizzo 2018 ● % utilizzo 2019

● % positiva 2017 ● % positiva 2018 ● % positive 2019



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01*	tempo	49%	33%	32%
D02*	prova orale	95%	89%	94%
D03*	prova scritta	54%	39%	34%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	100%	100%	100%
D05	domande	100%	100%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	100%	100%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D02*	prova orale	80%	78%	87%
D03*	prova scritta	85%	76%	94%
D01*	tempo	72%	53%	94%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	100%	98%	98%
D05	domande	99%	99%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	98%	98%

*= 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"**