

**STAL 2 – I semestre**

Frequenza	Fisica tecnica	Microbiologia alimenti	Selezione degli starter	Tecnologia Cereali	Tecnologia Conserve	Biochimica	Marketing	Metodologie genetiche	Metodologie microbiologiche
> 50%	83%	100%	98%	98%	100%	95%	54%	95%	100%
< 50%	17%	0%	2%	2%	0%	5%	46%	5%	0%
motivi di lavoro	20%	-	-	100%	-	50%	21%	50%	-
problemi personali	60%	-	100%	-	-	50%	58%	50%	-
scarso interesse	20%	-	-	-	-	-	21%	-	-
altro	0%	-	-	-	-	-	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?									
SI	93%	98%	100%	100%	100%	100%	95%	97%	100%

**STAL 2 – II semestre**

Frequenza	Analisi sensoriale	Chimica alimenti	Chimica ambientale	Economia ...	Politiche ...	Nutrizione applicata	Sviluppi tecnologici..
> 50%	98%	98%	49%	59%	87%	92%	94%
< 50%	2%	2%	51%	41%	13%	8%	6%
motivi di lavoro	-	-	20%	19%	14%	-	33%
problemi personali	100%	-	58%	14%	58%	67%	67%
scarso interesse	-	100%	20%	62%	14%	33%	-
altro	-	-	2%	5%	14%	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?							
SI	98%	98%	90%	73%	94%	100%	100%

## STAL 2

A.A. 2018-2019

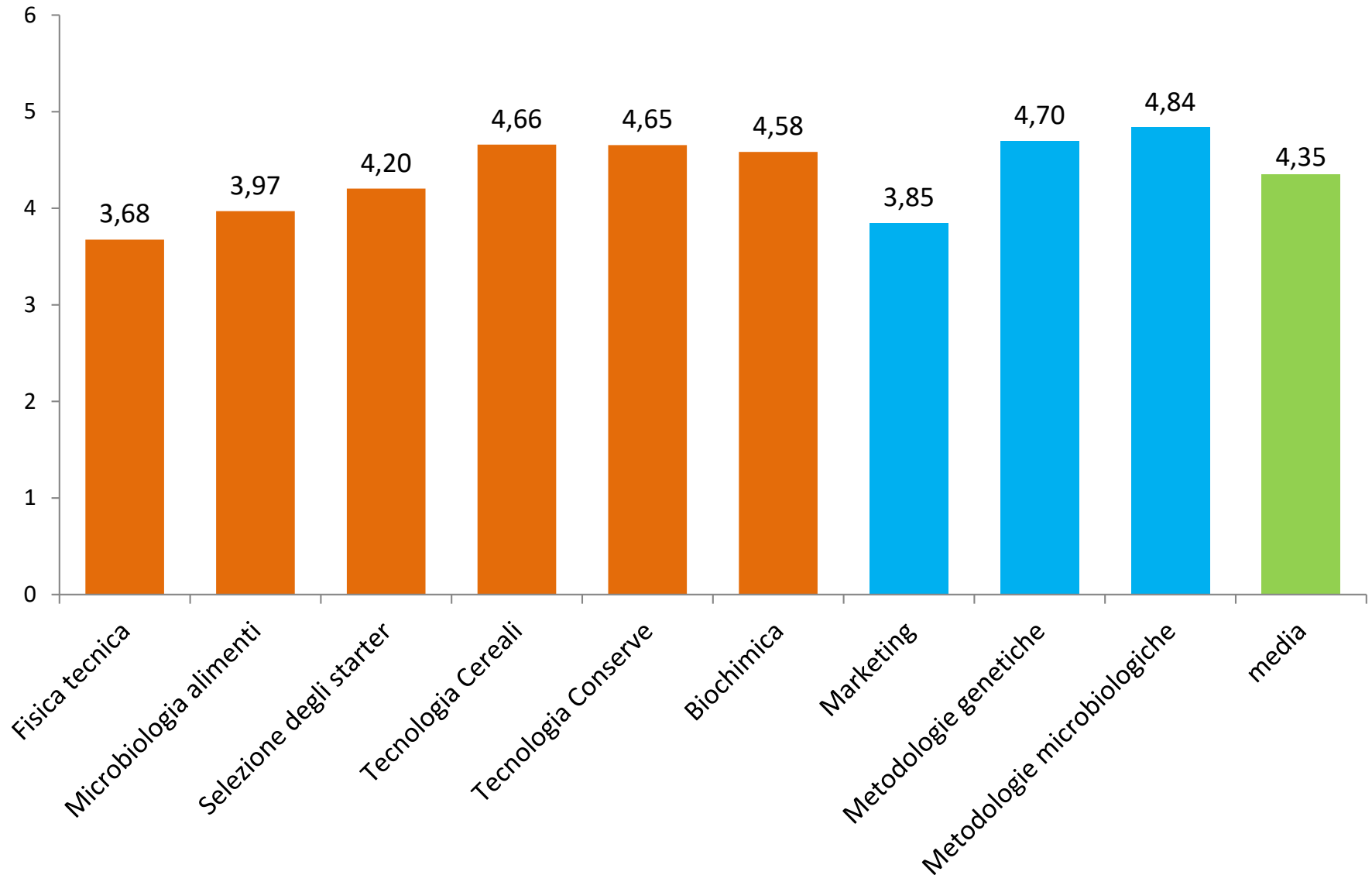
		I semestre	II semestre	Totale	
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4.31	4.22	4.27	
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.23	4.27	4.25	
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.40	4.33	4.37	
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.46	4.26	4.36	
5	Il docente spiega con chiarezza?	4.19	4.02	4.11	
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.38	4.30	4.34	
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	4.20	3.98	4.09	
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.60	4.33	4.47	
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.40	4.18	4.29	
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.42	4.18	4.30	
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.60	4.27	4.44	
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.42	4.31	4.37	
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	4.20	4.04	4.12	
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	4.06	3.95	4.01	
		MEDIA	4.35	4.19	4.27

**STAL 2 – I semestre****A.A. 2018-2019**

	<b>Domanda</b>	<b>2015-16</b>	<b>2016-17</b>	<b>2017-18</b>	<b>2018-19</b>
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4.19	4.22	3,99	4.31
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.18	4.18	3,99	4.23
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.26	4.31	4,19	4.40
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.38	4.31	4,30	4.46
5	Il docente spiega con chiarezza?	4.03	4.22	3,74	4.19
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.37	4.38	4,31	4.38
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	4.09	4.19	3,78	4.20
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.38	4.42	4,55	4.60
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.24	4.38	4,39	4.40
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.27	4.33	4,30	4.42
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.47	4.38	4,56	4.60
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.48	4.48	4,44	4.42
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	3.96	4.00	3,97	4.20
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	3.93	4.03	3,87	4.06
	<b>MEDIA</b>	<b>4.23</b>	<b>4.27</b>	<b>4,17</b>	<b>4.35</b>

STAL2 - I semestre

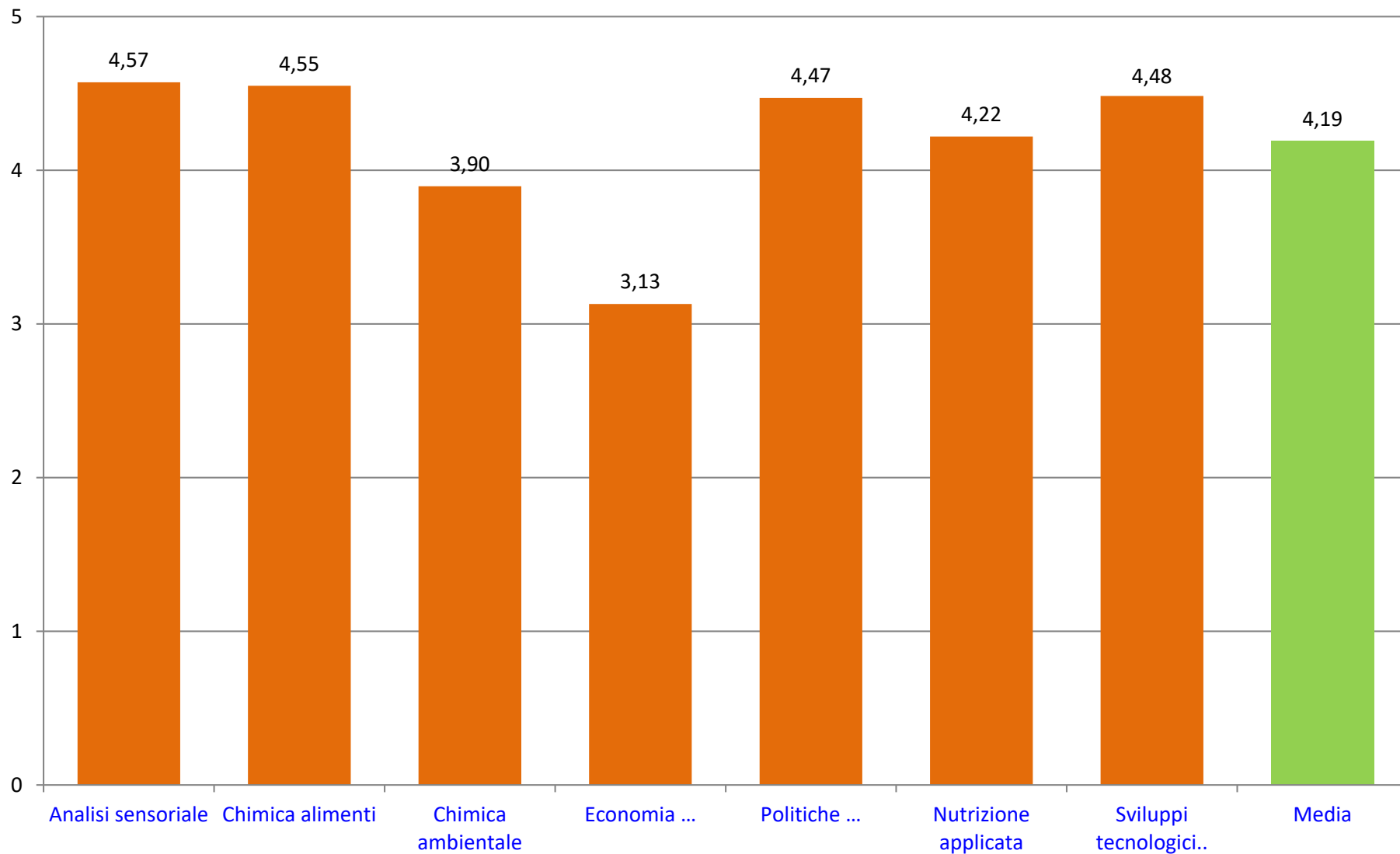
A.A. 2018-2019



**STAL 2 – II semestre****A.A. 2018-2019**

	<b>Domanda</b>	<b>2015-16</b>	<b>2016-17</b>	<b>2017-18</b>	<b>2018-19</b>
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4.42	4.24	4.32	4.22
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.35	4.33	4.36	4.27
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.48	4.38	4.36	4.33
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.56	4.49	4.40	4.26
5	Il docente spiega con chiarezza?	4.50	3.90	4.13	4.02
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.66	4.27	4.43	4.30
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	4.43	3.94	4.20	3.98
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.66	4.44	4.53	4.33
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.28	4.15	4.35	4.18
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.44	4.26	4.36	4.18
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.71	4.56	4.64	4.27
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.66	4.50	4.60	4.31
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	4.24	3.83	4.15	4.04
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	4.12	3.81	4.09	3.95
	<b>MEDIA</b>	<b>4.46</b>	<b>4.22</b>	<b>4.35</b>	<b>4.19</b>

STAL2 - II semestre



# I semestre

A.A. 2018-2019

	STAL1 - I anno	16-17	17-18	18-19	16-17	17-18	18-19	STAL2 - I anno	16-17	17-18	18-19
		STAL1 - II anno	STAL1 - II anno	STAL1 - II anno	STAL1 - III anno	STAL1 - III anno	STAL1 - III anno		STAL2 - I anno	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno
n. risposte	93	39	37	44	46	46	42		23	21	38
numero esami superati											
- MEDIA	-	5.26	6.62	7.07	10.22	10.98	13.12	-	4.96	4.86	5.13
0 - nessuno	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
da 1 a 2	-	2	-	2	-	-	-	-	2	-	1
da 3 a 4	-	10	5	6	2	-	-	-	5	10	9
da 5 a 6	-	20	12	9	2	6	-	-	13	3	23
da 7 a 8	-	6	17	12	10	3	3	-	3	7	5
da 9 a 10	-	1	3	10	12	11	5	-	-	-	-
da 11 a 12	-	-	-	5	7	6	7	-	-	-	-
da 13 a 14	-	-	-	-	12	20	13	-	-	-	-
da 15 a 16	-	-	-	-	1	-	13	-	-	-	-
oltre 16	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
media voto	-	24.98	25.09	24.79	24.68	25.23	25.95	-	26.88	26.28	27.03



## II semestre

**A.A. 2018-2019**

	16-17	17-18	18-19	16-17	17-18	18-19	16-17	17-18	18-19	16-17	17-18	18-19
	STAL1 - I anno	STAL1 - I anno	STAL1 - I anno	STAL1 - II anno	STAL1 - II anno	STAL1 - II anno	STAL1 - III anno	STAL1 - III anno	STAL1 - III anno	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno
n. risposte	93	58	56	39	35	22	46	36	27	23	25	45
numero esami superati - MEDIA	2.43	2.21	1.91	8.25	9.69	8.45	14.98	13.86	15.33	2.07	1.84	1.87
0 - nessuno	3	7	3	-	-	-	-	-	-	-	2	4
da 1 a 2	17	21	35	-	-	1	-	-	-	5	18	33
da 3 a 4	31	30	18	2	-	1	-	1	-	8	5	8
da 5 a 6	-	-	-	3	3	5	-	2	-	-	-	-
da 7 a 8	-	-	-	11	6	4	2	2	3	-	-	-
da 9 a 10	-	-	-	10	15	5	3	1	-	-	-	-
da 11 a 12	-	-	-	5	10	6	3	4	3	-	-	-
da 13 a 14	-	-	-	-	-	-	5	8	2	-	-	-
da 15 a 16	-	-	-	-	1	-	6	6	4	-	-	-
oltre 16	-	-	-	-	-	-	12	12	15	-	-	-
media voto	25.41	24.72	23.33	25.24	25.68	24.95	25.05	25.24	25.89	25.76	27.71	28.01



## Questionario AVA ANVUR - Scheda 1 e 3 - Allegato IX

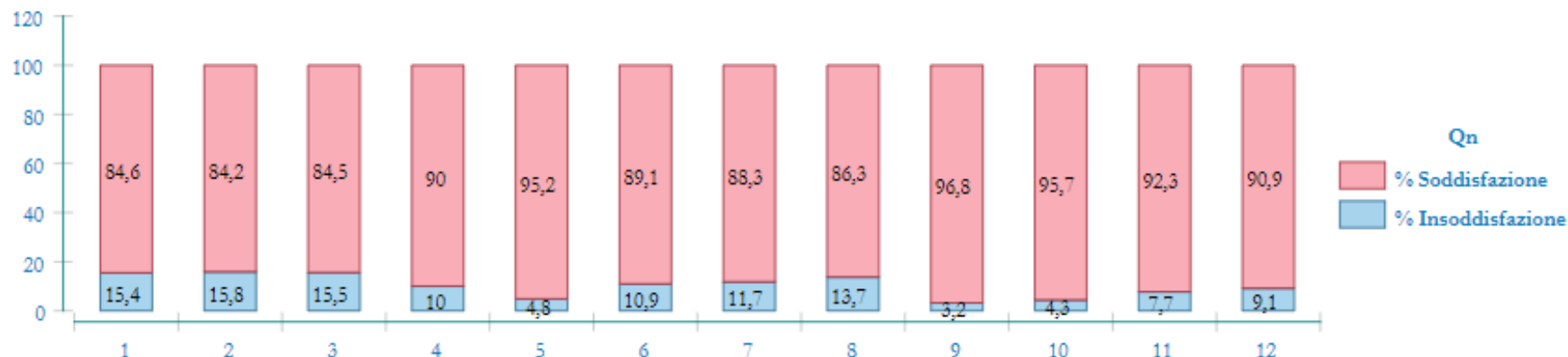
Grado di soddisfazione globale: ~88 %

2016/17		2017/18		dati 2017/18 aggiornati al 30/09/2018	
87,41%		87,92%			
<input type="radio"/> Ateneo		<input type="radio"/> Ateneo			
<input type="radio"/> Dipartimento		<input type="radio"/> Dipartimento			
2013/2014		2014/2015		2015/16	
86,36%		86,65%		86,50%	
<input type="radio"/> Ateneo		<input type="radio"/> Ateneo		<input type="radio"/> Ateneo	
<input type="radio"/> Dipartimento		<input type="radio"/> Dipartimento		<input type="radio"/> Dipartimento	

**SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (D.M.270/04) , corso di laurea magistrale**

Qn	Quesito	Num	No	No_Si	Si_No	Si	% Ins	% Sod
1	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	851	34	97	451	269	15,4	84,6
2	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	850	24	110	409	307	15,8	84,2
3	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	851	43	89	386	333	15,5	84,5
4	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	853	17	68	317	451	10	90
5	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	682	4	29	220	429	4,8	95,2
6	Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	680	20	54	239	367	10,9	89,1
7	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	678	15	64	262	337	11,7	88,3
8	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?	679	22	71	267	319	13,7	86,3
9	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	679	4	18	275	382	3,2	96,8
10	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? *freq >= 50%	680	2	27	211	440	4,3	95,7
11	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? **freq < 50%	168	4	9	79	76	7,7	92,3
12	E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	847	22	55	349	421	9,1	90,9
<b>Medie:</b>							<b>10,18</b>	<b>89,82</b>

**Andamento medio a livello di Corso (%)**



## A.A. 2018-2019

Attività didattica	Unità didattica	% Sod
CHIMICA AMBIENTALE	<a href="#">Chimica ambientale</a>	87,6
C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Metodologie genetico-molecolari</a>	90,1
C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Metodologie microbiologiche avanzate</a>	97,5
C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA	<a href="#">Chimica degli alimenti</a>	93,4
C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA	<a href="#">Nutrizione applicata</a>	85,3
C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI	<a href="#">Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari</a>	91,3
C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI	<a href="#">Economia e gestione dell'impresa alimentare</a>	64,5
C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ	<a href="#">AD:C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UD 1</a>	90,9
C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ	<a href="#">AD:C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UD 2</a>	67,0
C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Microbiologia degli alimenti</a>	81,7
C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Selezione degli starter e microbiologia predittiva</a>	95,2
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I	<a href="#">Tecnologia delle conserve alimentari</a>	96,8
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I	<a href="#">Tecnologia dei cereali e marchi di qualità</a>	98,4
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II	<a href="#">Sviluppi tecnologici di filiera</a>	95,3
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II	<a href="#">Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti</a>	92,6
DIRITTO AGRARIO DELL'UNIONE EUROPEA	<a href="#">AD:DIRITTO AGRARIO DELL'UNIONE EUROPEA UD 1</a>	90,4
FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI	<a href="#">Fisica tecnica per i processi alimentari</a>	83,4
MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<a href="#">Marketing dei prodotti alimentari</a>	86,0
METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti</a>	95,6
PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E SVILUPPO DEL TERRITORIO RURALE	<a href="#">AD:PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E SVILUPPO DEL TERRITORIO RURALE UD 1</a>	82,4