

**Opinioni degli studenti**

**Corso di Laurea magistrale in**

**Scienze e Tecnologie Alimentari – STAL2 (LM-70)**

**Università degli Studi di Bari Aldo Moro**

**A.A. 2019-2020**

## STAL 2 – I semestre

Frequenza	Applicaz. Macchine	Microbiologia alimenti	Selezione degli starter	Tecnologia Cereali	Tecnologia Conserve	Biochimica	Marketing	Metodologie genetiche	Metodologie microbiologiche
> 50%	100%	96%	100%	100%	100%	94%	72%	91%	94%
< 50%	0%	4%	0%	0%	0%	6%	28%	9%	6%
motivi di lavoro	-	-	-	-	-	100%	44%	33%	100%
problemi personali	-	100%	-	-	-	-	12%	67%	-
scarso interesse	-	-	-	-	-	-	44%	-	-
altro	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?									
SI	95%	87%	100%	100%	100%	97%	94%	88%	97%

## STAL 2 – II semestre

Frequenza	Analisi sensoriale	Chimica alimenti	Chimica ambientale	Economia ...	Politiche ...	Nutrizione applicata	Sviluppi tecnologici..
> 50%	98%	98%	97%	78%	95%	95%	98%
< 50%	2%	2%	3%	22%	5%	5%	2%
motivi di lavoro	-	-	-	-	-	-	-
problemi personali	100%	100%	100%	12%	50%	-	100%
scarso interesse	-	-	-	88%	50%	100%	-
altro	-	-	-	-	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?							
SI	98%	95%	83%	76%	97%	80%	95%

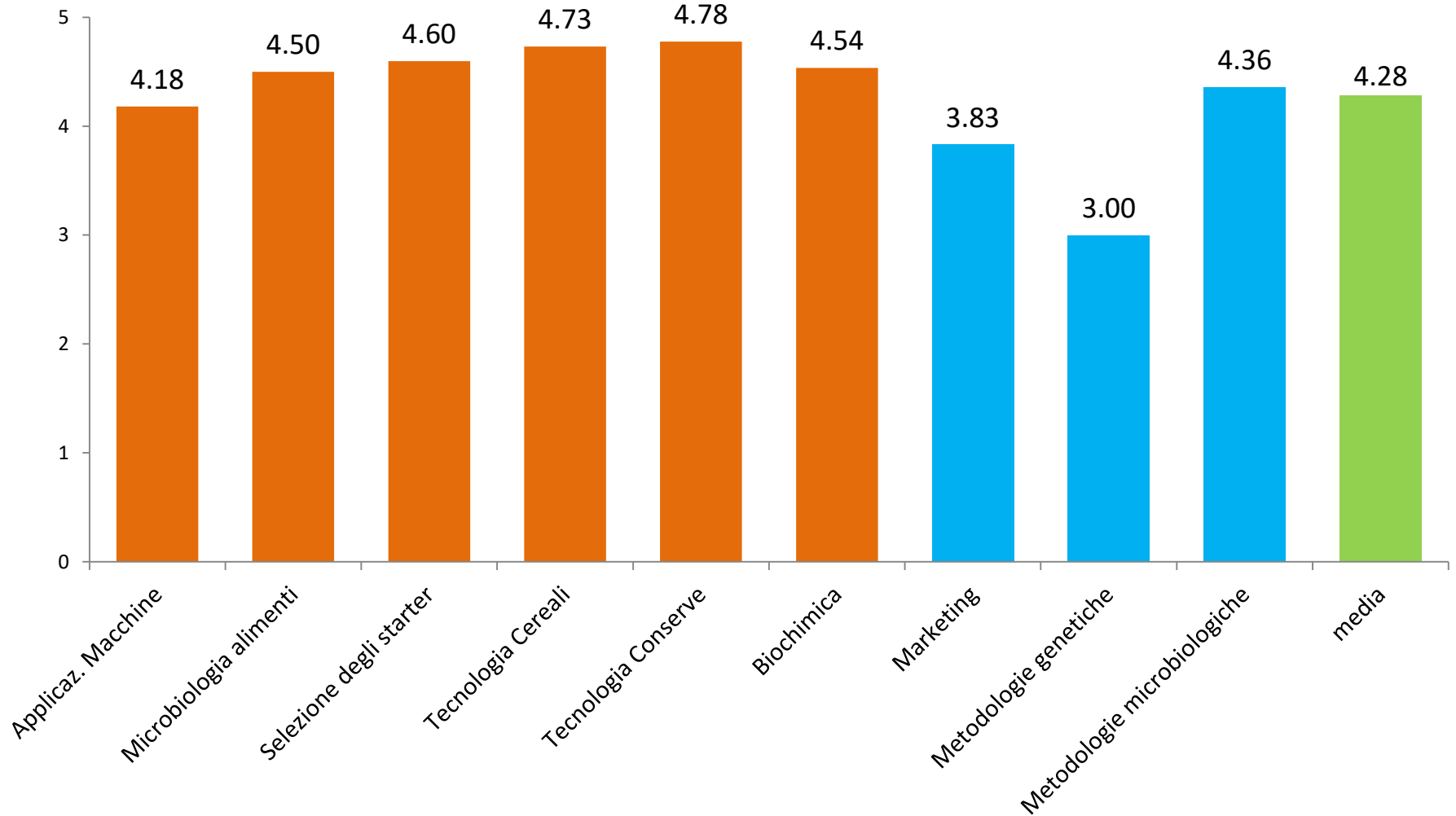
## STAL 2

		I semestre	II semestre	Totale	
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4.23	4.26	4.24	
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.28	4.30	4.29	
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.27	4.25	4.26	
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.24	4.41	4.33	
5	Il docente spiega con chiarezza?	4.16	3.65	3.91	
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.32	4.17	4.24	
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	4.16	3.76	3.96	
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.53	4.29	4.41	
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.29	4.26	4.27	
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.35	4.13	4.24	
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.52	4.53	4.52	
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.35	4.52	4.43	
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	4.05	3.76	3.90	
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	4.16	3.62	3.89	
		MEDIA	4.28	4.13	4.21

## STAL 2 – I semestre

	<b>Domanda</b>	<b>2015-16</b>	<b>2016-17</b>	<b>2017-18</b>	<b>2018-19</b>	<b>2019-20</b>
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4.19	4.22	3.99	4.31	4.23
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.18	4.18	3.99	4.23	4.28
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.26	4.31	4.19	4.40	4.27
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.38	4.31	4.30	4.46	4.24
5	Il docente spiega con chiarezza?	4.03	4.22	3.74	4.19	4.16
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.37	4.38	4.31	4.38	4.32
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	4.09	4.19	3.78	4.20	4.16
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.38	4.42	4.55	4.60	4.53
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.24	4.38	4.39	4.40	4.29
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.27	4.33	4.30	4.42	4.35
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.47	4.38	4.56	4.60	4.52
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.48	4.48	4.44	4.42	4.35
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	3.96	4.00	3.97	4.20	4.05
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	3.93	4.03	3.87	4.06	4.16
	<b>MEDIA</b>	<b>4.23</b>	<b>4.27</b>	<b>4.17</b>	<b>4.35</b>	<b>4.28</b>

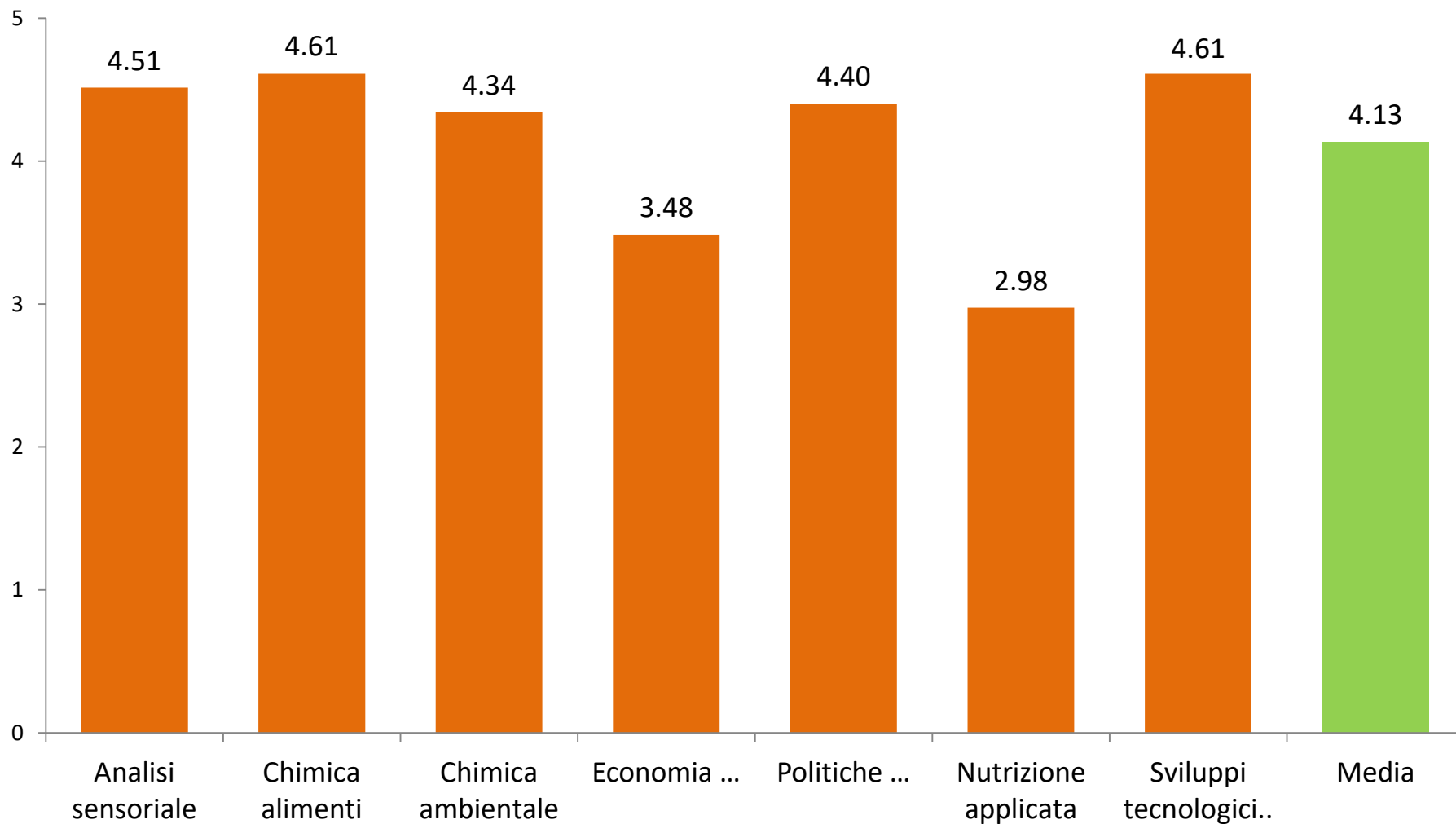
### STAL2 - I semestre



## STAL 2 – II semestre

	<b>Domanda</b>	<b>2015-16</b>	<b>2016-17</b>	<b>2017-18</b>	<b>2018-19</b>	<b>2019-20</b>
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4.42	4.24	4.32	4.22	4.26
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.35	4.33	4.36	4.27	4.30
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.48	4.38	4.36	4.33	4.25
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.56	4.49	4.40	4.26	4.41
5	Il docente spiega con chiarezza?	4.50	3.90	4.13	4.02	3.65
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.66	4.27	4.43	4.30	4.17
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	4.43	3.94	4.20	3.98	3.76
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.66	4.44	4.53	4.33	4.29
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.28	4.15	4.35	4.18	4.26
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.44	4.26	4.36	4.18	4.13
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.71	4.56	4.64	4.27	4.53
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.66	4.50	4.60	4.31	4.52
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	4.24	3.83	4.15	4.04	3.76
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	4.12	3.81	4.09	3.95	3.62
	<b>MEDIA</b>	<b>4.46</b>	<b>4.22</b>	<b>4.35</b>	<b>4.19</b>	<b>4.13</b>

## STAL2 - II semestre





## I semestre

	STAL2 - I anno	16-17	17-18	18-19	19-20
		STAL2 - II anno	STAL2 - II anno	STAL2 - II anno	STAL2 - II anno
n. risposte	18	23	21	38	33
numero esami superati - MEDIA	-	4.96	4.86	5.13	5.24
0 - nessuno	-	-	1	-	-
da 1 a 2	-	2	-	1	2
da 3 a 4	-	5	10	9	4
da 5 a 6	-	13	3	23	23
da 7 a 8	-	3	7	5	4
da 9 a 10	-	-	-	-	-
da 11 a 12	-	-	-	-	-
da 13 a 14	-	-	-	-	-
da 15 a 16	-	-	-	-	-
oltre 16	-	-	-	-	-
media voto	-	26.88	26.28	27.03	27.47

## II semestre

	16-17	17-18	18-19	19-20
	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno
n. risposte	23	25	45	38
numero esami superati - MEDIA	2.07	1.84	1.87	1.55
0 - nessuno	-	2	4	9
da 1 a 2	5	18	33	19
da 3 a 4	8	5	8	10
da 5 a 6	-	-	-	-
da 7 a 8	-	-	-	-
da 9 a 10	-	-	-	-
da 11 a 12	-	-	-	-
da 13 a 14	-	-	-	-
da 15 a 16	-	-	-	-
oltre 16	-	-	-	-
media voto	25.76	27.71	28.01	27.97



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

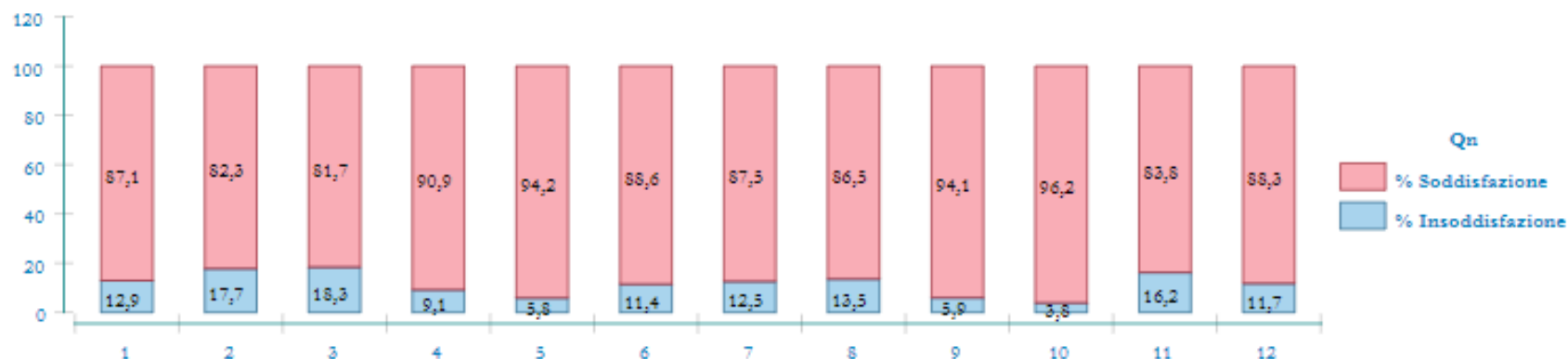
Grado di soddisfazione globale: ~88 %

2016/17		2017/18		2018/19	
87,41%		87,85%		88,26%	
Ateneo		Ateneo		Ateneo	
Dipartimento		Dipartimento		Dipartimento	
2013/2014		2014/2015		2015/16	
86,36%		86,65%		86,50%	
Ateneo		Ateneo		Ateneo	
Dipartimento		Dipartimento		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?	1.028	39	94	478	417	12,9	87,1
2	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	1.026	62	120	445	399	17,7	82,3
3	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	1.026	51	137	408	430	18,3	81,7
4	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	1.026	27	66	417	516	9,1	90,9
5	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	822	12	36	311	463	5,8	94,2
6	Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	821	28	66	341	386	11,4	88,6
7	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	822	22	81	340	379	12,5	87,5
8	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?	820	34	77	359	350	13,5	86,5
9	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	820	9	39	361	411	5,9	94,1
10	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? *freq >= 50%	816	9	22	318	467	3,8	96,2
11	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? **freq < 50%	204	6	27	89	82	16,2	83,8
12	E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	1.025	39	81	411	494	11,7	88,3
<b>Medie:</b>							<b>11,57</b>	<b>88,43</b>

Andamento medio a livello di Corso (%)



<b>Unità didattica</b>	<b>% Sod</b>
Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti	90,5
Chimica ambientale	89,0
Chimica degli alimenti	92,1
Economia e gestione dell'impresa alimentare	51,2
Fisica tecnica per i processi alimentari	77,8
Marketing dei prodotti alimentari	89,4
Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti	94,7
Metodologie microbiologiche avanzate	96,8
Microbiologia degli alimenti	87,8
Nutrizione applicata	88,7
Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari	89,3
Selezione degli starter e microbiologia predittiva	93,5
Sviluppi tecnologici di filiera	90,5
Tecnologia dei cereali e marchi di qualità	98,3
Tecnologia delle conserve alimentari	97,2
AD:C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UD 1	90,8
AD:C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UD 2	94,5
AD:DIRITTO AGRARIO DELL'UNIONE EUROPEA UD 1	85,0
AD:IGIENE AMBIENTALE UD 2	97,2