

Università di Pisa

Presidio della qualità

Questionario studenti sulla didattica a.a. 2017/18
(periodo di osservazione novembre 2017 - luglio 2018)

Dipartimento di:

Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Corso di Studio in:

WBQ-LM

BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Elab. a cura Direzione Programmazione, Valutazione e C.I. (D.Rasoini)



UNIFI - Presidio della qualità di Ateneo

Questionario web sulla didattica - a.a. 2017/18 1° e 2° sem.

DIPARTIMENTO:

Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

COD_CD

WBQ-LM

BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

INFORMAZIONI SULLE SPECIFICHE DI ELABORAZIONE DEI RISULTATI

- a) periodo di osservazione: da novembre 2017 a luglio 2018, indicazione del semestre sulla base degli archivi di prog. didattica;
b) i risultati sono stratificati su 2 gruppi di rispondenti (gruppi A e B): il primo è relativo agli studenti che hanno dichiarato di aver frequentato gli insegnamenti valutati nell' a.a. 2017/18, il secondo è composto da coloro che hanno frequentato nel 2016/17 o in a.a. precedenti, ma con lo stesso docente (ogni diagramma dichiara nel titolo il gruppo di dati che rappresenta);
c) dopo i grafici di riepilogo per CdS è riportata una tabella con le medie di ogni modulo valutato - sono evidenziati in rosso i valori inferiori a 2,5 (da notare che i moduli valutati dai due gruppi di rispondenti possono essere molto diversi);
d) segue poi una tabella con tutte le risposte a testo libero date dagli studenti;
e) nell'ultima pagina c'è una tabella, a livello complessivo di CdS, con le medie per ogni singola domanda richiedente una risposta chiusa a 4 livelli di accordo/disaccordo, con il testo esteso di ogni item proposto agli studenti.

LEGENDA VALUTAZIONI ==> 1=giudizio totalmente negativo 2 = più no che si 3= più si che no 4 = giudizio totalmente positivo
L1: 1 = frequenza minore del 25%; 2 = frequenza minore della metà; 3 = frequenza oltre la metà; 4 = frequenza completa
B2: 1 = carico di studio eccessivo; 2 =elevato; 3 = adeguato; 4 = ridotto

Graf.1

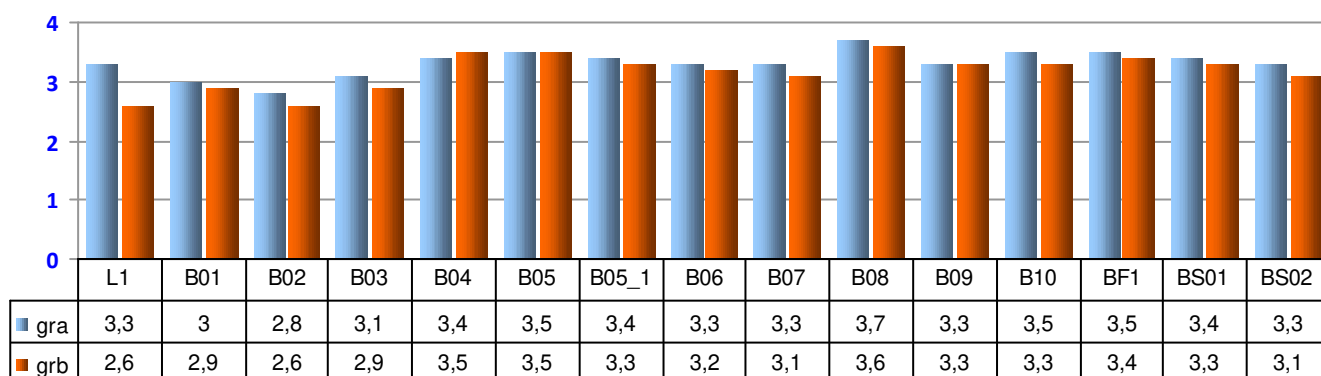
N° questionari A

516

N° questionari B

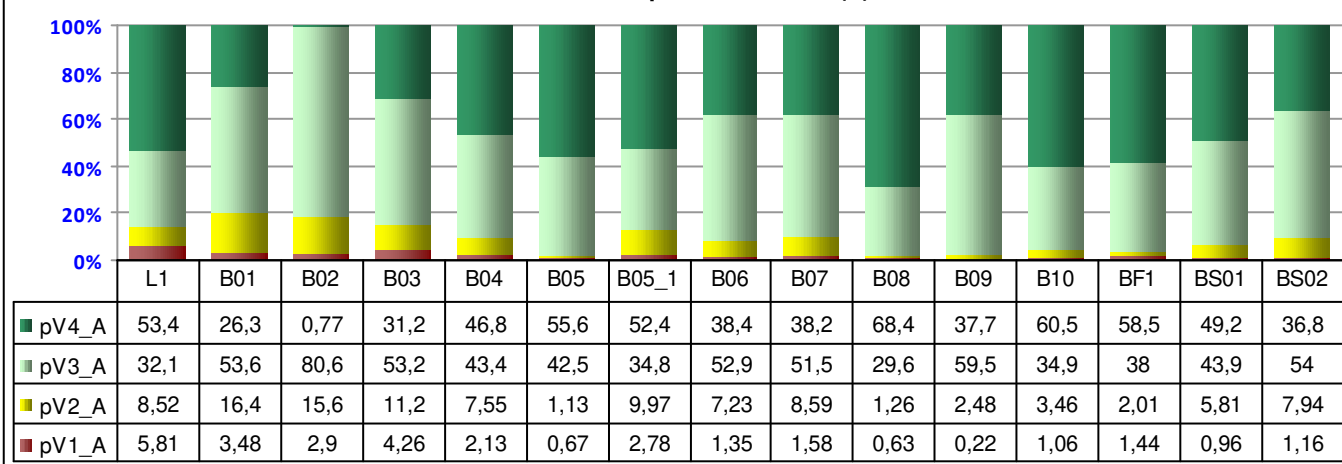
68

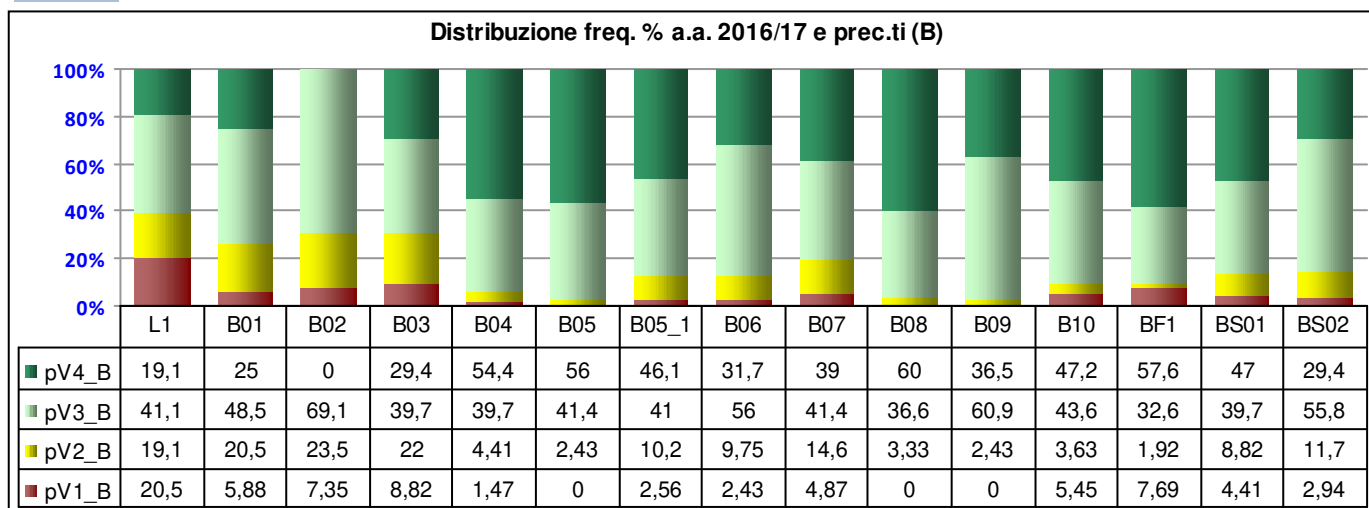
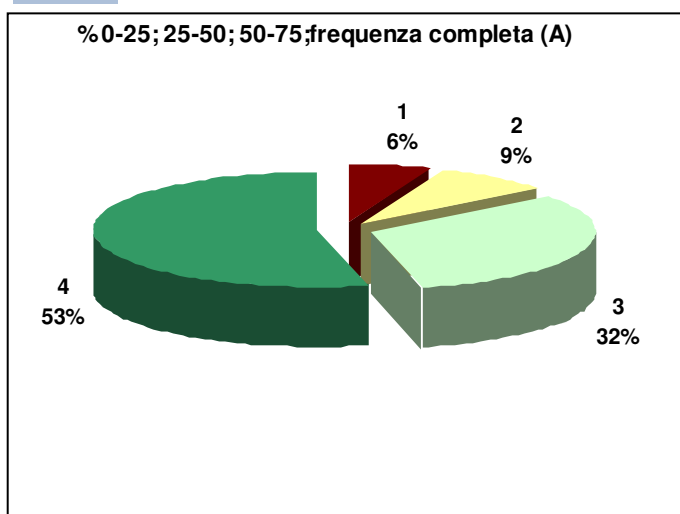
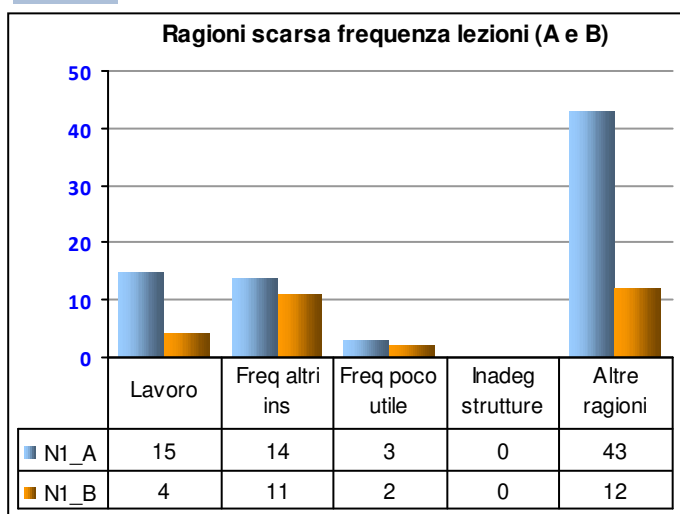
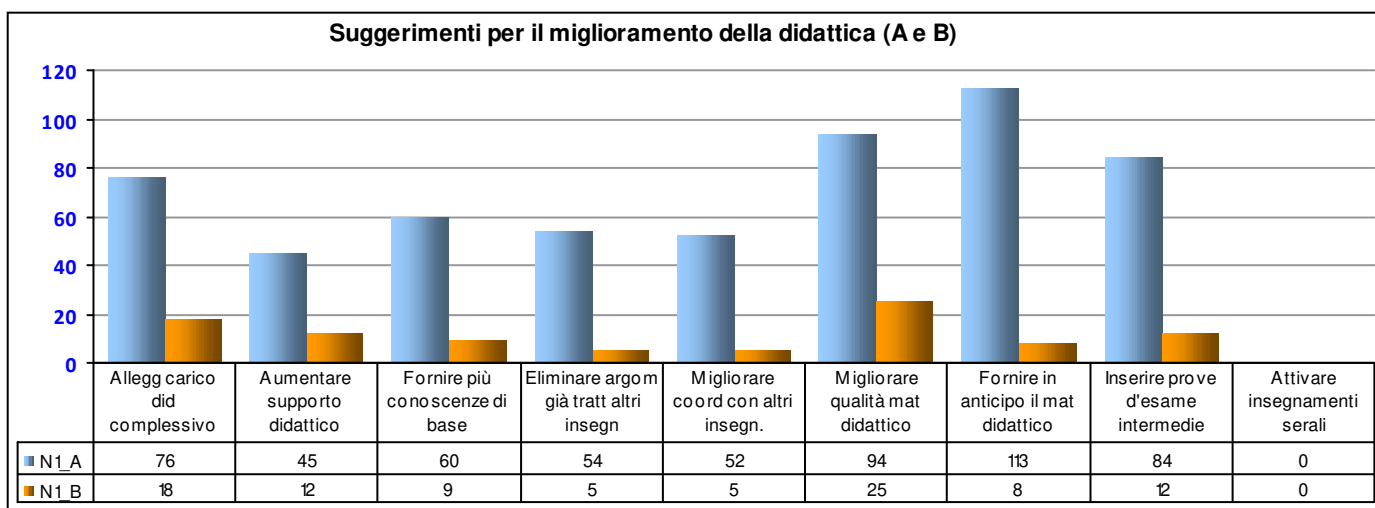
Medie valutazioni - studenti frequentanti a.a. 2017/18 (A) ed anni precedenti (B)



Graf.2

Distribuzione freq. % a.a. 2017/18 (A)



Graf.3

Graf.4

Graf.5

Graf.6


Tab.1		Riepilogo delle medie domande "L1 e B01-BS02" : moduli valutati per il Dip., gruppi di rispondenti "A" e "B"																			
			n° Q	L1	B1	B2	B3	B4	B5	B5.1	B6	B7	B8	B9	B10	BF1	BF2	BF3	BS1	BS2	GR
S1	BANDECCHI	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	33	3,7	3,3	2,9	3,6	3,7	3,7	3,7	3,5	3,6	3,7	3,5	3,7	3,5			3,6	3,6	A
	199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																			
S1	BANDECCHI	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	10	2,4	3,1	2,8	3,3	3,8	3,6	3,6	3,4	3,6	3,6	3,6	3,7	3,6			3,4		B
	199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																			
S1	BERNI	ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE	9	3,3	2,8	2,8	2,9	3,4	3,9	3,5	3,9	3,8	3,8	3,5	3,9	3,8			3,1	3,6	A
	049GG	ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE																			
S1	CASTAGNA	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA	27	3,9	3,0	2,9	3,1	3,4	3,6	3,4	3,3	3,3	3,8	3,4	3,6	3,7			3,3	3,3	A
	102GG	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA																			
S1	CERRI	MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE PRODUZIONI ANIMALI	29	3,5	2,8	2,4	1,8	3,2	3,4	2,1	3,0	3,0	3,5	3,3	3,2	3,3			3,4	2,9	A
	255GG	MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE PRODUZIONI ANIMALI																			
S1	FORZAN	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	34	3,7	3,3	2,9	3,4	3,8	3,6	3,7	3,6	3,5	3,8	3,6	3,6	3,6			3,5	3,6	A
	199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																			
S1	FORZAN	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	9	2,3	3,0	2,6	3,2	3,7	3,2	3,8	3,2	3,2	3,8	3,2	3,3	3,6			3,2		B
	199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																			
S1	GUIDI	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	31	2,5	3,1	3,0	2,7	3,2	3,2	3,6	2,5	2,7	3,7	3,1	3,4	3,4			3,3	2,7	A
	085GG	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI																			
S1	MELE	QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI	10	2,4	3,2	3,0	3,2	3,1	3,7	3,8	3,0	3,3	3,0	3,3	3,2	3,3			3,5	3,3	A
	1278Z	QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI																			
S1	NUVOLONI	TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	36	3,4	3,1	2,8	3,3	2,6	3,5	3,6	3,0	3,1	3,4	3,1	3,0	3,4			3,4	3	A
	200GG	TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE																			
S1	PARDOSSI	ARTIFICIAL CULTIVATION OF FOOD AND MEDICINAL PLANTS	18	2,6	2,1	3,1	3,7	3,8	3,8	3,8	3,3	3,2	3,5	3,7	4,0	3,5			2,9	3,6	A
	271GG	ARTIFICIAL CULTIVATION OF FOOD AND MEDICINAL PLANTS																			
S1	PEDONESE	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	30	2,6	3,2	2,9	3,0	3,1	3,2	3,6	3,1	3,2	3,9	3,1	3,5	3,6			3,3	3,2	A
	085GG	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI																			

			n° Q	L1	B1	B2	B3	B4	B5	B5.1	B6	B7	B8	B9	B10	BF1	BF2	BF3	BS1	BS2	GR
S1	PEDONESE	TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	37	3,2	3,2	2,6	3,3	2,8	3,4	3,7	3,5	3,5	3,6	3,3	3,7	3,7			3,7	3,4	A
		200GG	TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE																		
S1	RANIERI	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA	27	3,8	2,9	2,8	3,0	3,4	3,6	3,4	3,3	3,0	3,8	3,3	3,6	3,7			3,4	3,3	A
		102GG	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA																		
S1	SANMARTIN	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	33	3,5	3,3	2,2	3,8	3,7	3,8	3,7	3,5	3,8	3,7	3,5	3,7	3,4			3,7	3,6	A
		299GG	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI																		
S1	ZINNAI	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	29	3,4	2,8	3,0	2,7	3,1	3,3	2,4	2,7	2,4	3,7	2,8	3,2	3,6			3,5	2,6	A
		202GG	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI																		
S1	ZINNAI	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	15	2,3	2,7	2,5	2,1	3,1	3,4	3	2,8	2,1	3,2	2,9	3,3	3,5			3,4		B
		202GG	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI																		
S2	AGNOLUCCI	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI	24	3,7	3,2	3,0	3,5	3,7	3,7	3,6	3,6	3,5	3,7	3,7	3,8	3,6			3,6	3,5	A
		083GG	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI																		
S2	ANDRICH	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI	18	3,4	2,3	2,5	2,8	3,6	3,9	2,5	3,4	3,3	3,3	3,4	3,4	3,4			3,2	3,1	A
		300GG	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI																		
S2	ANDRICH	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI	7	2,9	1,7	2,0	2,6	3,3	3,4	3	2,4	2,8	3,5	3,2	2,5	2,0			2,4		B
		300GG	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI																		
S2	CECCARINI	ALIMENTI	32	3,4	3,1	2,9	3,2	3,4	3,6	3,3	3,3	3,3	3,5	3,4	3,5	3,5			3,4	3,4	A
		001GF	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO																		
S2	DI LAURO	DIRITTO ALIMENTARE	25	3,0	2,6	2,8	2,6	3,4	3,1	3,4	3,1	2,8	3,2	3,2	3,3	3,0			3,0	3	A
		003NN	DIRITTO ALIMENTARE																		
S2	SERRA	ALIMENTI	32	3,5	3,2	2,9	3,3	3,6	3,5	3,4	3,6	3,5	3,7	3,5	3,9	3,7			3,5	3,6	A
		001GF	ALIMENTI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO																		