

**STAL 1 – I semestre**

Frequenza	Matematica	Statistica	Chimica	Fisica	Economia e politica	Principi di economia	Genetica	Biochimica	Biochim alimenti	Operaz. Unit.	Enologia e chim enol	Packaging	Tecnologia olearia	Tecnologia latt-cas	Microb. Alim. Ferm.
> 50%	97%	66%	98%	45%	55%	98%	92%	98%	100%	97%	91%	91%	91%	95%	98%
< 50%	3%	34%	2%	55%	45%	2%	8%	2%	0%	3%	9%	9%	9%	5%	2%
motivi di lavoro	-	-	-	2%	10%	-	33%	-	-	-	50%	50%	25%	100%	100%
problemi personali	50%	21%	50%	26%	45%	100%	67%	100%	-	100%	50%	50%	75%	-	-
scarso interesse	-	75%	-	69%	45%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
altro	50%	4%	50%	3%	0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?															
SI	95%	76%	95%	66%	93%	92%	87%	100%	97%	97%	98%	91%	100%	98%	100%

**STAL 1 – II semestre**

Frequenza	Biologia piante alimentari	Produzioni animali ..	Produzioni arboree ..	Produzioni erbacee ..	Zoologia	Alterazioni .. Entomologia	Alterazioni .. Patologia	Biologia microrganismi	Biotechnologia alimenti	Chimica analitica ..	Macchine impianti .. Trasformazione	Macchine impianti .. Conservazione	Certificazioni ...	Analisi alimenti	Nutrizione ...	Salubrità ..
> 50%	97%	62%	90%	87%	98%	79%	88%	88%	88%	91%	88%	83%	67%	100%	89%	96%
< 50%	3%	38%	10%	13%	2%	21%	12%	12%	12%	9%	12%	17%	33%	0%	11%	4%
motivi di lavoro	-	-	-	14%	-	67%	67%	100%	100%	100%	67%	75%	-	-	-	-
problemi personali	50%	52%	83%	57%	100%	33%	33%	-	-	-	-	-	67%	-	100%	-
scarso interesse	-	48%	-	29%	-	-	-	-	-	-	33%	25%	33%	-	-	100%
altro	50%	-	13%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?																
SI	97%	95%	95%	96%	95%	87%	97%	100%	96%	95%	82%	88%	97%	97%	94%	100%

# STAL 1

A.A. 2018-2019

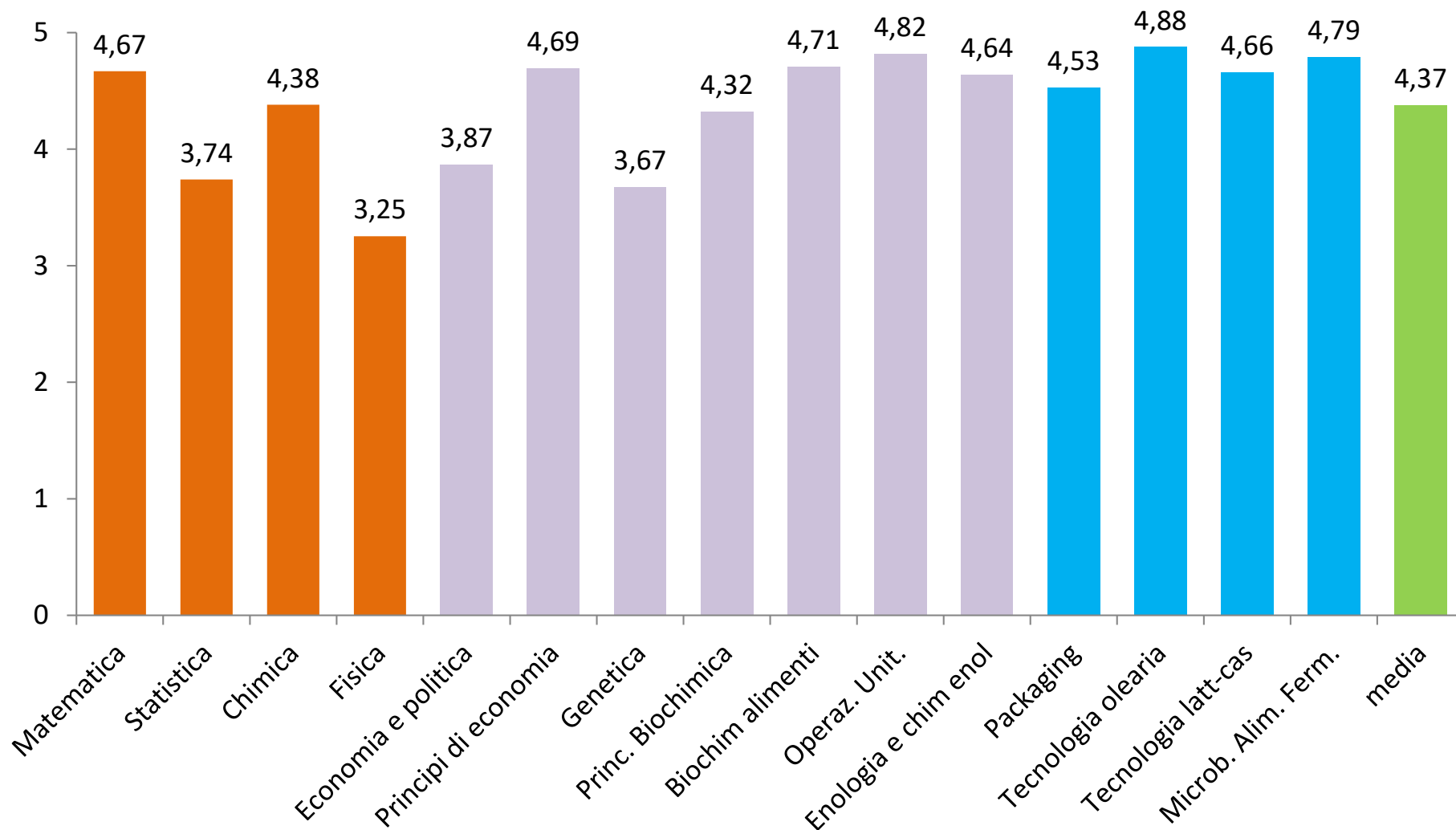
		I semestre	II semestre	Totale
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4.36	4.45	4.41
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.45	4.46	4.46
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.23	4.39	4.31
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.52	4.56	4.54
5	Il docente spiega con chiarezza?	4.03	4.31	4.17
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.44	4.52	4.48
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	4.02	4.22	4.12
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.46	4.50	4.48
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.47	4.53	4.50
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.46	4.44	4.45
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.74	4.61	4.68
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.59	4.64	4.62
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	4.13	4.28	4.21
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	4.34	4.33	4.34
	MEDIA	4.37	4.44	4.41

**STAL 1 – 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?	4.14	4.11	4,15	4.36
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.23	4.08	4,14	4.45
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.18	4.04	4,02	4.23
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.28	4.28	4,32	4.52
5	Il docente spiega con chiarezza?	3.85	3.79	3,83	4.03
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.20	4.14	4,17	4.44
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	3.73	3.75	3,75	4.02
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.27	4.21	4,26	4.46
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.30	4.17	4,26	4.47
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.37	4.21	4,29	4.46
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.39	4.35	4,45	4.74
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.21	4.21	4,30	4.59
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	3.82	3.93	3,86	4.13
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	3.79	3.88	4,04	4.34
	<b>MEDIA</b>	<b>4.13</b>	<b>4.08</b>	<b>4,13</b>	<b>4.37</b>

# STAL1 - I semestre

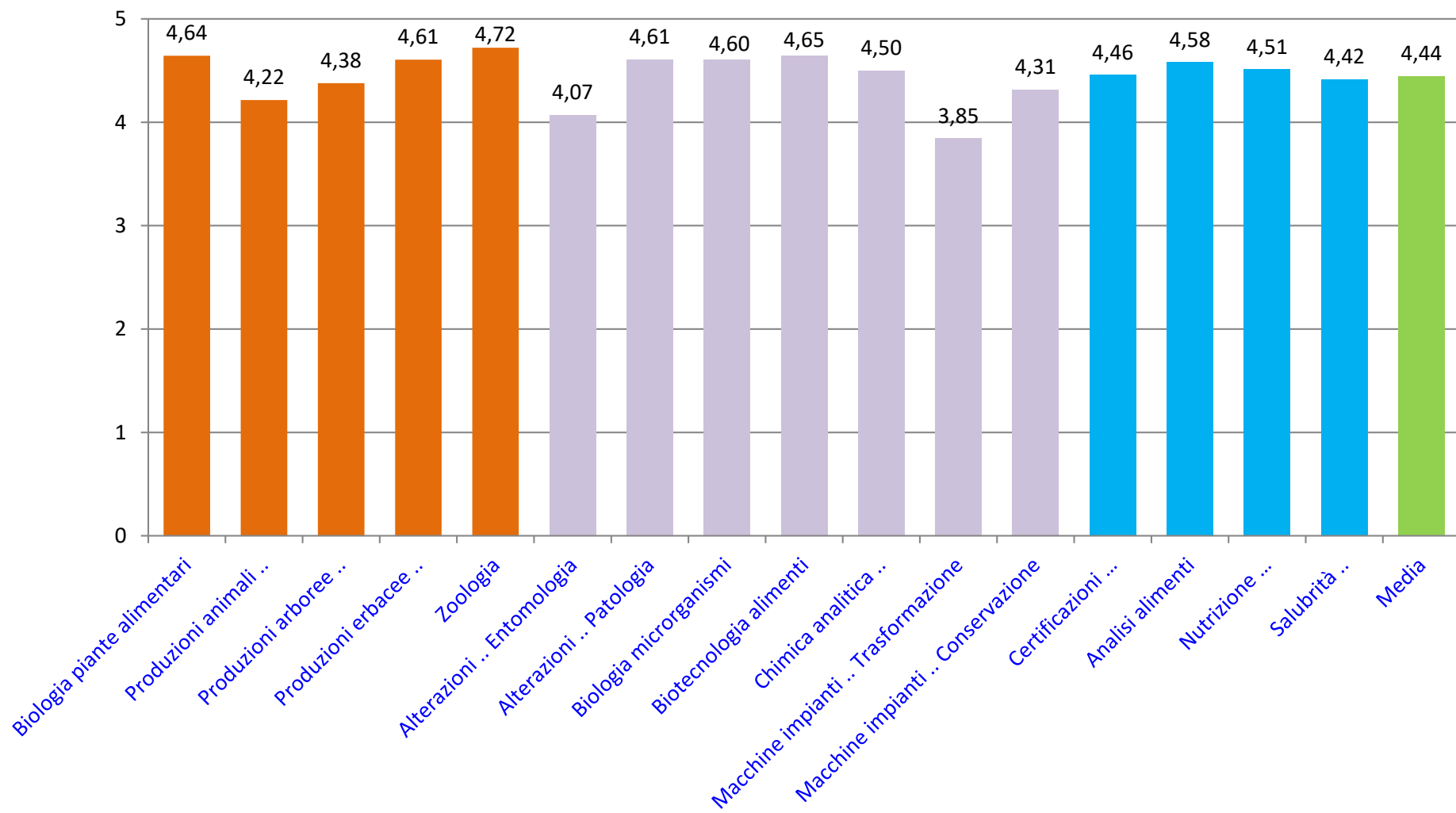
A.A. 2018-2019



**STAL 1 – 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?	4.10	4.16	4,25	4.45
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4.13	4.21	4,26	4.46
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4.11	4.25	4,18	4.39
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4.26	4.32	4,41	4.56
5	Il docente spiega con chiarezza?	3.94	4.00	4,05	4.31
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4.24	4.26	4,34	4.52
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	3.81	3.93	4,02	4.22
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4.26	4.36	4,43	4.50
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4.28	4.29	4,32	4.53
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4.18	4.24	4,27	4.44
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4.46	4.41	4,50	4.61
12	Il docente è puntuale a lezione?	4.45	4.38	4,56	4.64
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	3.73	3.94	4,17	4.28
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	3.91	3.97	4,16	4.33
	<b>MEDIA</b>	<b>4.13</b>	<b>4.19</b>	<b>4,28</b>	<b>4.44</b>

**STAL1 - 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

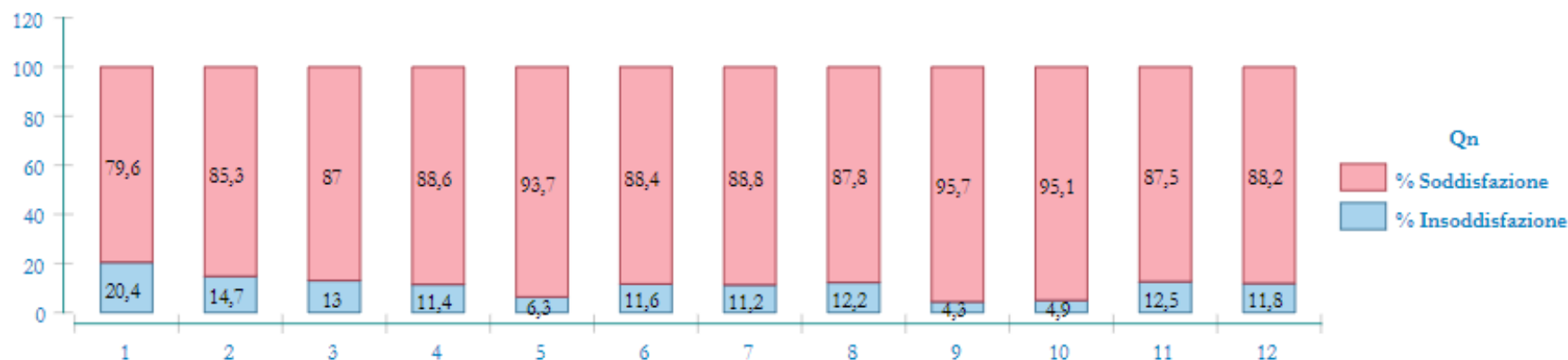
Grado di soddisfazione globale: ~88 %

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 (triennale)**

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?	2.049	99	318	932	700	20,4	79,6
2	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	2.054	78	223	982	771	14,7	85,3
3	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	2.051	63	203	903	882	13	87
4	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	2.049	41	193	836	979	11,4	88,6
5	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	1.767	24	87	651	1.005	6,3	93,7
6	Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	1.765	42	162	737	824	11,6	88,4
7	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	1.761	34	163	738	826	11,2	88,8
8	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?	1.757	36	178	767	776	12,2	87,8
9	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	1.759	11	64	729	955	4,3	95,7
10	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? *freq >= 50%	1.763	13	73	649	1.028	4,9	95,1
11	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? **freq < 50%	279	6	29	133	111	12,5	87,5
12	E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	2.048	42	200	844	962	11,8	88,2
<b>Medie:</b>							<b>11,19</b>	<b>88,81</b>

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



Attività didattica	unità didattica	% sudd.
CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO	<a href="#">Chimica analitica e strumentale con laboratorio</a>	<b>88,8</b>
C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI	<a href="#">Alterazioni da agenti animali</a>	<b>77,5</b>
C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI	<a href="#">Alterazioni da agenti microorganici ed abiotici</a>	<b>92,1</b>
C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA	<a href="#">Principi di Genetica</a>	<b>76,4</b>
C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA	<a href="#">Principi di Biochimica</a>	<b>91,7</b>
C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA	<a href="#">Biochimica degli alimenti</a>	<b>94,6</b>
C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI	<a href="#">Biologia dei microrganismi</a>	<b>96,3</b>
C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI	<a href="#">Biotecnologia degli alimenti</a>	<b>97,2</b>
C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ED ANALISI DEGLI ALIMENTI	<a href="#">CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</a>	<b>97,1</b>
C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ED ANALISI DEGLI ALIMENTI	<a href="#">ANALISI DEGLI ALIMENTI</a>	<b>97,5</b>
C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI	<a href="#">Principi di economia della produzione</a>	<b>92,6</b>
C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI	<a href="#">Economia e politiche del sistema agro-alimentare</a>	<b>80,5</b>
C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE	<a href="#">Biologia delle piante alimentari</a>	<b>96,9</b>
C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE	<a href="#">Zoologia</a>	<b>94,2</b>
C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI	<a href="#">MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE</a>	<b>77,9</b>
C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI	<a href="#">MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE</a>	<b>85,9</b>
C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA	<a href="#">Matematica</a>	<b>83,6</b>
C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA	<a href="#">Principi di Statistica</a>	<b>88,1</b>
C.I. PRINCIPI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI	<a href="#">TECNOLOGIA LATTIERO-CASEARIA</a>	<b>97,3</b>
C.I. PRINCIPI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI	<a href="#">TECNOLOGIA OLEARIA</a>	<b>92,7</b>
C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI	<a href="#">Produzioni erbacee e qualità delle materie prime</a>	<b>88,7</b>
C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI	<a href="#">Produzioni arboree e qualità delle materie prime</a>	<b>92,8</b>
C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	<a href="#">Salubrità degli alimenti</a>	<b>91,2</b>
C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	<a href="#">Nutrizione ed educazione alimentare</a>	<b>77,2</b>
C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING	<a href="#">ENOLOGIA E CHIMICA ENOLOGICA</a>	<b>95,4</b>
C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING	<a href="#">PACKAGING</a>	<b>85,0</b>
DIRITTO AGRARIO - PROFILI AGROALIMENTARI E AGROAMBIENTALI	<a href="#">AD:DIRITTO AGRARIO - PROFILI AGROALIMENTARI E AGROAMBIENTALI UD 1</a>	<b>88,3</b>
DIRITTO AGRARIO DELL'UNIONE EUROPEA - PRINCIPI GENERALI DELLA POLITICA AGRARIA COMUNITARIA	<a href="#">AD:DIRITTO AGRARIO DELL'UNIONE EUROPEA - PRINCIPI GENERALI DELLA POLITICA AGRARIA COMUNITARIA UD 1</a>	<b>79,2</b>
ELEMENTI DI CHIMICA	<a href="#">Elementi di Chimica</a>	<b>94,0</b>
FISICA	<a href="#">Fisica</a>	<b>75,8</b>
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI	<a href="#">Microbiologia degli alimenti fermentati</a>	<b>93,9</b>
OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	<a href="#">OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI</a>	<b>96,4</b>
PRINCIPI DI ECONOMIA AMBIENTALE	<a href="#">AD:PRINCIPI DI ECONOMIA AMBIENTALE UD 1</a>	<b>90,5</b>
PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME	<a href="#">Produzione animali e qualità delle materie prime</a>	<b>82,6</b>
ZOOTECNICA GENERALE	<a href="#">AD:ZOOTECNICA GENERALE UD 1</a>	<b>87,2</b>