



**Relazione del Presidio della Qualità d'Ateneo
sul processo di rilevazione delle opinioni degli studenti sulla qualità della didattica
A.A. 2018/2019**

Per l'A.A. 2018/2019 è stato confermato alla direzione del Corso di Laurea il prof. Lorenzo Bairati ed è stata affidata alla ricercatrice Donatella Saccone la direzione del Corso di Laurea Magistrale (Verbale del Comitato Esecutivo del 10/07/2018). Inoltre nel corso dell'A.A. 2018/2019 il Rettore ha conferito al prof. Nicola Perullo la delega alla programmazione e al coordinamento dei Corsi di Laurea, del Corso di Dottorato e dei Master, oltre alla supervisione delle attività didattiche interne ed esterne. Il rinnovato assetto delle responsabilità per le attività di formazione è avvenuto, per quanto riguarda le attività di AQ del PQ, all'insegna della piena continuità.

Nell'A.A. 2018/2019 la rilevazione sulle opinioni degli studenti frequentanti ha coinvolto gli studenti frequentanti:

- il I anno del Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, di nuova attivazione;
- il II e III anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, non più attivato nell'A.A. 2018/2019;
- il I anno del Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and management, di nuova attivazione;
- il II anno del Corso di Laurea Magistrale in Gestione del patrimonio gastronomico e turistico, non più attivato nell'A.A. 2018/2019.



La rilevazione è stata condotta sulla base di un questionario somministrato con procedura *on line* secondo le direttive ANVUR presenti nelle **Linee Guida per l'accreditamento periodico**, paragrafo 5.2 ¹. La somministrazione è stata disciplinata attraverso l'adozione di [Linee Guida per la distribuzione, elaborazione e comunicazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti](#). (Aggiornate al 10/07/2019)

La procedura di somministrazione *online* dei questionari è stata adottata a partire dal secondo semestre dell'A.A. 2016/2017. La sua adozione per l'A.A. 2018/2019 ha consentito di ottenere una elevata percentuale di rispondenti, con una media pari all'84%. L'insegnamento per il quale è stata rilevata la % di risposta più bassa ha fatto registrare un tasso di rispondenti pari al 40%. Nel prospetto che segue questi dati sono messi a confronto con quelli dell'A.A. 2017/2018.

| | A.A. 2017/2018 | A.A. 2018/2019 |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------|
| % massima rispondenti | 100% | 100% |
| % media rispondenti | 82% | 84% |
| % minima rispondenti | 50% | 40% |

Gli studenti, in occasione di ogni rilevazione, sono chiamati a esprimersi sulla qualità della didattica di ogni singolo insegnamento. È stata rilevata l'opinione degli studenti sulla qualità della didattica per la totalità degli insegnamenti, obbligatori e a scelta, di ciascun anno di Corso, quindi senza ricorrere a campionamenti.

¹ ... per la rilevazione deve essere preferita la modalità *on line*, con possibilità di compilazione da supporto mobile (*smartphone, tablet*)



Il PQ rileva che, con l'adozione della rilevazione *online*, gli studenti hanno iniziato a esprimere un numero maggiore di commenti e suggerimenti, utili al docente e al Direttore del CdS, fornendo quindi una indicazione più puntuale della qualità della didattica percepita e, conseguentemente, maggiormente utile a individuare eventuali efficaci interventi correttivi.

L'elaborazione delle risposte ai questionari, pertanto, viene utilizzata per produrre - per ogni singolo insegnamento - una scheda recante indicazioni analitiche, relative sia alla valutazione delle risposte ai quesiti sia ai commenti liberi formulati dagli studenti. Tale scheda, messa a disposizione dei docenti consente loro di verificare il livello soddisfazione relativo alle proprie attività didattiche.

Sin dal suo insediamento, il PQ ha sottolineato l'importanza di confronti individuali tra il Rettore e i docenti titolari di insegnamento sugli esiti della rilevazione ([verbale del PQ del 6 dicembre 2016](#)). Nell'A.A. 2018/2019 il Rettore ha mantenuto la prassi di una serie di incontri con ciascun docente al fine di analizzare gli esiti della rilevazione dell'A.A. 2018/2019, e di individuare eventuali misure correttive. Il Rettore ha coinvolto in questi incontri i Direttori dei Corsi di Laurea.



Processo di rilevazione opinioni studenti sulle attività di valutazione della didattica

Ci si propone ora di mettere in rilievo gli elementi che caratterizzano il **processo di rilevazione** dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica – A.A. 2018/2019.

In particolare, il prospetto che segue evidenzia le azioni adottate per rimediare a criticità o punti di debolezza relativi al processo stesso.

| Criticità/Punti di attenzione | Azioni e procedure | Documentazione |
|---|---|---|
| <p>Nel processo mirato a migliorare l'efficacia della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica e dei servizi, si riscontra:</p> <ul style="list-style-type: none">rispetto alla rilevazione dell'A.A. precedente, una maggiore e proattiva collaborazione da parte della maggioranza del personale docente;la perdurante necessità di intervenire per accrescere la consapevolezza dell'importanza della rilevazione presso gli studenti. | <ul style="list-style-type: none">L'Ufficio di supporto al sistema di AQ sollecita il personale docente in occasione della calendarizzazione dei periodi di rilevazione (<i>richiesta personalizzata delle date di apertura dei questionari inviata via email</i>).Dal II semestre dell'A.A. 2018/2019, l'Ufficio di supporto al sistema di AQ, in prossimità della data di apertura del questionario relativo a ciascun insegnamento, invia email di "memo" al docente interessato, al Direttore del Corso (Coordinatore del Corso dall'A.A. 2019/2020) e al rappresentante degli studenti dell'anno di Corso interessato affinché si attivino nel promuovere presso gli studenti l'accurata compilazione in aula dei questionari (Verbale PQ 8/02/2019, punto 1).Dall'A.A. 2018/2019, l'Ufficio di supporto al sistema di AQ: | <ul style="list-style-type: none">Linee Guida per la distribuzione, elaborazione e comunicazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti.Email dell'Ufficio di supporto al sistema di AQ indirizzata al Docente interessato, al Direttore/Coordinatore del Corso e al rappresentante degli studenti dell'anno di Corso interessato.Programma della settimana di accoglienza delle matricole.Video formativo - https://www.youtube.com/watch?v=xONojhmdLpg. |



| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">○ ha creato una apposita sezione sul sito web istituzionale dedicata a “L’opinione degli studenti sulla didattica” - https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/opinione-studenti-didattica/;○ ha pubblicato nella suddetta pagina gli esiti dei questionari e un video formativo sul processo di rilevazione dell’opinione studenti.● Nella settimana di accoglienza delle matricole, i Direttori dei Corsi di Studio, in occasione dell’incontro sull’offerta formativa, sensibilizzano gli studenti sull’importanza dello strumento di rilevazione della loro opinione sulla qualità della didattica e dei servizi. | |
|--|--|--|

Le **Linee guida per la distribuzione, analisi e presa in carico degli esiti dei questionari di valutazione della didattica per l’A.A. 2019/2020** (Allegato 2), elaborate dal PQ al fine di supportare i Corsi di Studio dell’Ateneo nell’adozione di un efficace processo di rilevazione, introducono, rispetto alla versione precedente, punti specifici relativi:

- alle modalità di pubblicità degli esiti analitici della rilevazione;
- alla somministrazione del questionario agli studenti che riattivino la carriera a seguito di un periodo di sospensione o interruzione.

I risultati analitici della rilevazione (resi anonimi gli insegnamenti e i docenti responsabili) con le valutazioni degli studenti sulle singole domande dei questionari, sono resi pubblici:



1. mediante la pubblicazione della “Relazione sulla rilevazione delle opinioni degli studenti frequentanti” del Nucleo di Valutazione, nella sezione Assicurazione della Qualità/Nucleo di Valutazione di Ateneo, sul sito web istituzionale - <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/nucleo-valutazione-ateneo/>;
2. mediante la pubblicazione degli esiti, a inizio dell’Anno Accademico successivo, nella sezione “L’opinione degli studenti sulla didattica” appositamente creata sul sito web istituzionale - <https://www.unisg.it/assicurazione-qualita/opinione-studenti-didattica/>.

Gli studenti che riattivino la carriera a seguito di un periodo di sospensione o interruzione non hanno la possibilità di accedere alla compilazione online dei questionari. Al fine di consentire loro di valutare comunque la qualità della didattica e dei servizi, su sollecitazione degli studenti interessati, sono state studiate e introdotte le seguenti modalità di compilazione dei questionari relativi agli insegnamenti frequentati ([Regolamento studenti e iscrizioni](#) – Allegato 3):

1. compilazione in forma cartacea del questionario. L’Ufficio di Supporto al Sistema di AQ, su richiesta espressa dello studente, fornirà il modello cartaceo del questionario garantendo successivamente l’aggregazione in forma anonima delle valutazioni espresse a quelle del resto dei rispondenti;
2. invio da parte dello studente al Direttore del Corso di una email contenente la propria valutazione dell’insegnamento frequentato.

Il PQ rileva che l’Ateneo si è attenuto alle seguenti indicazioni fornite nella precedente Relazione relative alla elaborazione del report degli esiti dei questionari:

- indicazione delle sole risposte positive e negative, senza riferimento alle mancate risposte (la procedura online non prevede la mancata risposta);
- indicazione del n. totale dei rispondenti;



- introduzione, per dare maggior risalto alle risposte positive, della sequenza modificata delle risposte: Decisamente Sì, Più Sì che No, Più No che Sì, Decisamente No²;
- eliminazione del valore “moda” perché non rilevante;
- inserimento, affiancato all’esito del quesito 12 sul grado di “soddisfazione complessiva” verso l’insegnamento, del valore relativo all’Indice di Soddisfazione della Qualità (ISQ) della docenza (media punteggio domande 4, 5, 6, 7, 9, 10): l’analisi congiunta di entrambi i dati consentirà una valutazione più puntuale della *performance* didattica del docente, superando i noti limiti del quesito 12 che il PQ ha costantemente segnalato.

Analisi degli esiti rilevati dall’elaborazione delle risposte ai questionari di valutazione della didattica

Con riferimento agli esiti della rilevazione dell’opinione degli studenti frequentanti i Corsi di Studio sulla qualità della didattica – A.A. 2018/2019, il PQ prende atto delle seguenti osservazioni di maggior sintesi (rif. Allegato 4):

- per il I anno del **Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche** di nuova istituzione - giudizi molto positivi per ciascuno dei dodici quesiti e generalmente costanti se messi a confronto con quelli rilevati per il I anno del **Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche**, attivato nell’A.A. 2017/2018;
- per il II anno del **Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche** - un andamento in crescita dei giudizi positivi;
- per il III anno del **Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche** - un leggero decremento dei giudizi positivi per alcuni degli aspetti esaminati (in particolare si segnalano i quesiti 6, 11, 12);

² La sequenza delle risposte adottata nei questionari somministrati nell’A.A. 2017/2018 era: “Decisamente No, Più No che Sì, Più Sì che No, Decisamente Sì”



- per il I anno del **Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management** di nuova istituzione - un andamento positivo per ciascuno dei dodici quesiti.
- per il II anno del **Corso di Laurea Magistrale in Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico** - giudizi molto positivi.

Il PQ rileva che i Corsi di Studio di nuova istituzione stanno registrando giudizi generalmente molto positivi per ciascuno degli aspetti esaminati (didattica, docenza, soddisfazione complessiva). Tale risultato positivo è il frutto degli interventi migliorativi adottati dai Direttori dei Corsi di Studi, riepilogati di seguito:

- la più attenta distribuzione degli insegnamenti nelle annualità e nei semestri di Corso, seguendo criteri di propedeuticità e rendendo più equilibrato il carico di ore di docenza nell'arco dei semestri;
- l'assegnazione a ogni docente di una finestra oraria settimanale per la programmazione delle proprie lezioni, al fine di rendere più regolare la distribuzione delle lezioni;
- l'organizzazione del [calendario](#) con definizione dei periodi di attività didattica e relative interruzioni per sessioni di esami, recuperi e vacanze;
- la nuova regolamentazione per l'attivazione degli insegnamenti a scelta ([Corso di Laurea](#) e [Corso di Laurea Magistrale](#)), al fine di assicurare loro una maggior coerenza con gli obiettivi formativi dei Corsi di Studio;
- l'aggiornamento periodico dei docenti sulle corrette modalità di organizzazione e conduzione degli esami di profitto, definite dal [Consiglio di Facoltà del 12/12/2018](#);
- il potenziamento di strumenti di supporto all'apprendimento degli studenti, quali
 - corsi di lingua offerti agli studenti prima dell'avvio delle attività didattiche, durante l'anno accademico e prima della pausa estiva;



- workshop per l'allineamento delle competenze in entrata;
- avvio di attività formative specifiche e propedeutiche alla partecipazione degli studenti ai viaggi didattici;
- riorganizzazione delle attività di restituzione da parte degli studenti, successive allo svolgimento dei viaggi didattici;
- l'analisi accurata e puntuale, in coordinamento con il Rettore, delle criticità e delle iniziative da intraprendere per gli insegnamenti che registrino un livello di soddisfazione inferiore alla soglia di attenzione.



PRESA IN CARICO DEGLI ESITI DELLA RILEVAZIONE DA PARTE DELLA COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI STUDENTI – CPDS

Analisi di rilievi e osservazioni della Commissione Paritetica Docenti Studenti - CPDS - nella Relazione Annuale 2019 sugli esiti della rilevazione della qualità della didattica

Il PQ ha sempre sottolineato la fondamentale importanza di comunicare con trasparenza agli studenti gli esiti della rilevazione sulla qualità della didattica e dei servizi, in quanto gli studenti sono i destinatari diretti dei provvedimenti adottati e primi giudici dei loro effetti. Inoltre, il coinvolgimento degli studenti nelle varie fasi del processo di rilevazione è essenziale per mantenere vivo il loro interesse nei confronti di questo strumento di valutazione.

L'Ateneo assicura comunicazione e trasparenza a due livelli. Il primo è quello dei rappresentanti degli studenti in CPDS che vengono messi al corrente delle valutazioni degli insegnamenti e dell'attività didattica dei ripetitivi docenti. Il secondo è quello della generalità degli studenti che hanno accesso alla sezione AQ del sito web di Ateneo, dedicata alla pubblicazione delle tabelle riepilogative degli esiti dei questionari e alle Relazioni del Nucleo di Valutazione, dove sono riportati in modo anonimo gli esiti della rilevazione.

Riguardo al primo livello, il PQ ha preso atto di rilievi e osservazioni sugli esiti della rilevazione della qualità della didattica dalla Relazione Annuale 2019 della CPDS. Questa relazione, chiusa il 31 gennaio 2020, è frutto di periodici confronti e analisi con i Direttori dei Corsi di Laurea intervenuti nel corso dell'A.A. 2018/2019 a mano a mano che si presentavano criticità o problemi. L'Ufficio di supporto al sistema di AQ agevola questo processo di confronto periodico, tenendo conto anche delle segnalazioni degli studenti provenienti attraverso canali diversificati, quali il *mentoring*, gli incontri con i beneficiari degli interventi a sostegno del diritto allo studio e con i rappresentanti degli studenti.

La CPDS ha elaborato una serie di commenti sui Corsi di Laurea, condividendoli con i Direttori di entrambi i Corsi.

Di seguito vengono riportati:

- gli esiti della analisi della Commissione,
- i riscontri dei Direttori stessi in merito alle azioni correttive adottate o in via di adozione.



Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche

- Primo anno di Corso: gli studenti sollevano il problema della criticità della lingua inglese che non permette di veicolare in modo adeguato la qualità dei contenuti didattici degli insegnamenti.

Il Direttore, consapevole della criticità, ha organizzato, di concerto con la Direttrice della LM, una serie di incontri di perfezionamento individuali con docenti di inglese madrelingua ai fini del miglioramento di tale aspetto.

Fonti

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Secondo anno, insegnamento *Geografia dei prodotti locali*: diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte positive inferiori al 50%. La CPDS individua due ordini di criticità:
 - mancanza di una chiara comprensione da parte della classe delle finalità dei contenuti in relazione al profilo del futuro gastronomo.
 - utilizzo di una metodologia non pienamente efficace rispetto agli obiettivi formativi esplicitati.

Tali criticità hanno determinato di conseguenza una bassa percentuale di presenza in classe.

Nel corso dell'A.A.2018/2019 è stata svolta un'opera di comunicazione e coordinamento da parte del Direttore nell'ambito del Collegio Docenti ai fini di orientare tutti i titolari di insegnamenti a dedicare congruo spazio (nella prima giornata e tramite Blackboard) al fine di chiarire agli studenti i contenuti di ciascuna attività e le relative finalità in relazione al profilo del futuro gastronomo.

Inoltre, al fine di un miglioramento complessivo della didattica, a partire da settembre 2019 è iniziato un Corso di formazione per i docenti che verte su temi salienti per l'insegnamento-apprendimento in contesti accademici (le strategie didattiche, le pratiche di valutazione, le ICT per la didattica, ecc.) secondo il modello IRIDI – Incubatore di Ricerca Didattica per l'Innovazione – elaborato da un gruppo di docenti del Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino. Attraverso questi strumenti si punta ad aumentare l'efficacia della didattica e a limitare di conseguenza il tasso di assenza alle lezioni.

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- La CPDS segnala che anche per insegnamenti che hanno ottenuto risultati positivi si riscontra, dall'opinione degli studenti, una certa difficoltà nella disciplina di aula; ci si interroga su quali siano le modalità più efficaci per conciliare l'obbligatorietà di frequenza con la presenza di studenti non particolarmente interessati. La CPDS suggerisce all'Ateneo di riflettere sulle modalità di selezione degli studenti e sulla motivazione degli stessi.



Ai fini del miglioramento di tale aspetto, il Direttore ha inteso agire sui seguenti fronti:

- 1. Considerare ai fini dell'ammissione dei nuovi iscritti, la presenza di una vocazione agli studi gastronomici, da dimostrare sia nella preparazione del dossier sia durante i colloqui con le commissioni di docenti incardinati.*
- 2. Promuovere un clima di maggiore collaborazione monitorando la situazione insieme ai rappresentanti degli studenti delle diverse coorti.*
- 3. Promuovere, anche a seguito di specifico dibattito in Collegio docenti, una riflessione collettiva circa la necessità di una didattica più coinvolgente e meno unidirezionale (che ha portato al programma del Corso di Formazione IRIDI).*

Fonti

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Terzo anno, insegnamento *Economia e gestione dell'azienda agroalimentare*, diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte in soglia di attenzione (dal 69% al 50%): tale risultato deriva in particolare da una mancata chiarezza nella modalità di esame che ha dato l'impressione di essere estremamente riduttivo rispetto ai contenuti trattati in aula. Inoltre, in merito al modulo oggetto di analisi, le aspettative della classe erano di argomenti più tecnici rispetto a quanto è stato effettivamente trattato in aula.

Le criticità, note al Direttore, sono state oggetto di confronto con i docenti di riferimento che nell'anno in corso hanno acquisito la titolarità dell'insegnamento "Economia e Gestione dell'Azienda Agroalimentare".

Al termine dell'insegnamento gli esiti di tale intervento saranno oggetto di confronto sia con i docenti sia con i rappresentanti degli studenti.

Fonte

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Primo anno, insegnamento *Antropologia del Cibo*: dall'analisi degli esiti emerge una criticità sul materiale didattico, sia quello utilizzato in classe (scarno, privo di riferimenti, poco articolato ed efficace ai fini dello studio) sia quello fornito in bibliografia. La Commissione è concorde nel ritenere che si tratti essenzialmente di un problema di struttura e organizzazione dell'insegnamento e non di contenuti o di qualità della docenza

Tale criticità sarà oggetto di attenzione da parte del Direttore, che interverrà di concerto con il titolare dell'insegnamento in modo da rivedere il materiale didattico di supporto.

Fonte

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**



- Primo anno, *docenze di lingua italiana*: la CPDS suggerisce che la docente referente per l'area di lingua italiana dovrebbe porre attenzione ad uniformare contenuti e strumenti metodologici per tutti gli insegnanti coinvolti sull'area stessa.

Tale criticità sarà oggetto di attenzione da parte del Direttore, che interverrà di concerto con la titolare dell'insegnamento in modo da uniformare contenuti e strumenti metodologici.

Fonte

✓ ***Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)***

- Primo anno, *docenze di lingua inglese*: la CPDS esprime vivo apprezzamento per la decisione dell'Ateneo di affidare a docenti madrelingua inglese tutti gli insegnamenti del prossimo Anno Accademico.

Sarà cura del Direttore monitorare gli esiti di tale cambiamento, nella prospettiva del bilinguismo che caratterizza il Corso di Laurea.

Fonte

✓ ***Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)***

- Primo anno, insegnamento *Tecniche filmiche*: la CPDS suggerisce di prevedere in futuro un insegnamento sulle tecniche di comunicazione gastronomica, da erogare al primo anno tra gli insegnamenti obbligatori e sviluppare focus su alcuni strumenti specifici di comunicazione (modalità di interview, scrittura di testi diversi, tecniche video), attivando un unico insegnamento opzionale che viene proposto sui tre anni, con graduale evoluzione dei contenuti.

Il tema della comunicazione gastronomica dovrà essere affrontato complessivamente, in modo da essere trattato in modo organico, in considerazione della sua importanza nella creazione della figura del gastronomo.

Fonte

✓ ***Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)***

- Terzo anno, insegnamento *Sistemi e tecnologie della ristorazione*: la CPDS invita l'Ateneo a supportare il Corso con almeno un'esperienza in aziende di settore, anche localmente, utilizzare una metodologia didattica più interattiva, valorizzare il coinvolgimento di aziende partner in aula magari anche con lo sviluppo di workshop dedicati.



Il Direttore del CdS intende proporre una rimodulazione dell'offerta volta a presentare i contenuti dell'insegnamento in questione in modo più rispondente alle richieste degli studenti e funzionale all'offerta complessiva del Corso di Laurea.

Fonte

✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation&Management

- Primo anno di Corso: gli studenti sollevano la criticità della lingua inglese che non permette di veicolare in modo adeguato la qualità dei contenuti didattici degli insegnamenti.

I docenti UNISG che hanno presentato problemi con la lingua inglese, come da valutazione degli studenti e del Direttore del Corso di Laurea Magistrale, sono stati invitati a seguire un corso di inglese appositamente progettato per le loro esigenze e lacune.

Le suddette azioni hanno portato al seguente risultato:

- *I docenti hanno seguito con profitto il corso di inglese e questo avrà risvolti positivi non solo sulla qualità delle lezioni del Corso di Laurea Magistrale, ma anche su quelle del Corso di Laurea Triennale e, in generale, su tutte le attività dell'Ateneo che prevedono l'uso della lingua inglese.*

Fonte

✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Insegnamento Geografia dei prodotti locali - diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte positive inferiori al 50%. L'analisi degli esiti mette in luce un duplice ordine di criticità:
 - da un lato la mancanza di una comprensione chiara dei contenuti dell'esame, per ovviare alla quale si richiede di dedicare più ampio spazio nella presentazione di inizio insegnamento;
 - dall'altro lato la veicolazione dei contenuti in lingua inglese ha determinato una percezione non realistica di una qualità inferiore dell'insegnamento.

Tali criticità hanno determinato di conseguenza una bassa percentuale di presenza in classe.



Visto il basso grado di soddisfazione degli studenti nei confronti dell'insegnamento e vista la minore pertinenza dell'insegnamento a seguito di una parziale revisione del Corso di Laurea Magistrale, l'insegnamento non è stato attivato per l'A.A. successivo. La docente, che comunque tiene altri insegnamenti nell'Ateneo, è stata tra coloro che hanno beneficiato del corso di inglese.

Le suddette azioni hanno portato al seguente risultato:

- *Disattivazione dell'insegnamento e sua sostituzione con un insegnamento maggiormente pertinente con gli obiettivi del CdLM. La docente ha inoltre seguito con profitto il corso di inglese e questo avrà risvolti positivi sulle attività dell'Ateneo in generale.*

Fonte

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Insegnamento *Sociology and Consumer Behaviour Analysis*, diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte positive inferiori al 50%: l'analisi ha messo in luce una difficile comprensione della consequenzialità dei due moduli in cui era suddiviso l'insegnamento tra i suddetti docenti. Si suggerisce di utilizzare la scheda di insegnamento come strumento in cui declinare chiaramente gli output dell'insegnamento e la combinazione delle attività dei due docenti coinvolti. La CPDS inoltre chiarisce che il risultato delle valutazioni assegnate al materiale didattico (quesito 3 – Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia) non è da imputare alla qualità stessa del materiale, ma alla mancata comprensione dell'uso di tale materiale per l'approfondimento della materia.

La Direttrice del CdLM, dopo lungo e proficuo confronto con i due docenti coinvolti, per l'A.A. successivo ha deciso di:

- *rivedere parzialmente il titolo dell'insegnamento per una maggiore coerenza con i contenuti*
- *assegnare un numero maggiore di ore al modulo di un docente al fine di permettergli una migliore trattazione degli argomenti previsti dal programma e dare una minore disomogeneità al corso.*
- *sostituire momentaneamente il docente coinvolto sull'altro modulo con un docente esterno che avesse competenze e approcci più coerenti e omogenei rispetto a quelli del titolare dell'insegnamento.*
- *invitare i docenti responsabili dell'insegnamento alla revisione della scheda di insegnamento e dei materiali didattici*

Le suddette azioni hanno portato ai seguenti risultati:

- *Maggiore omogeneità e coerenza tra titolo, obiettivi e contenuti dell'insegnamento.*
- *Maggiore chiarezza e coerenza della scheda di insegnamento.*
- *Maggiore qualità del materiale didattico.*

Fonti



✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Primo anno, insegnamento *Food Business Management*: gli studenti hanno apprezzato la metodologia e le esercitazioni in classe, a seguito di ridefinizione della metodologia didattica da parte della docente. Il livello di inglese ha penalizzato la trasmissione dei contenuti in questa lingua. Il primo approccio da parte della docente è stato troppo specifico per una classe con preparazioni di base molto diversificate. Le prime settimane hanno causato i riscontri negativi, ma in seguito la docente ha attuato una metodologia diversa con molti casi studio associati a parte teorica. Il corso si è orientato molto alla pratica, alcuni temi sono stati trattati solo a livello superficiale. È stato messo in luce il numero esiguo di casi studio nel settore food & beverage.

La Direttrice del CdLM ha avuto un proficuo incontro con la docente responsabile al fine di risolvere i problemi rilevati dagli studenti e potenziare invece gli aspetti positivi del corso per l'A.A. 2019/20. Nel corso dell'incontro, la docente è stata invitata a rivedere il programma alla luce dei rilievi emersi, focalizzandolo maggiormente sulle tematiche legate al settore alimentare e alla sua sostenibilità. Sono state inoltre aggiunte all'insegnamento 12 ore di esercitazioni al fine di supportare maggiormente gli studenti che provengono da Corsi di Studi non affini al management. Infine, la docente è stata invitata ad adottare la metodologia apprezzata dagli studenti (casi studio associati a parte teorica) sin dall'inizio dell'insegnamento.

Le suddette azioni hanno portato ai seguenti risultati:

- Metodologia didattica più coerente con le aspettative degli studenti di un CdLM.
- Maggiore integrazione di casi studio sul settore alimentare.
- Maggiore integrazione dei temi inerenti la sostenibilità.
- Riallineamento delle conoscenze di base attraverso esercitazioni aggiuntive e mirate.

Fonti

✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Primo anno, *Preparatory workshop*: alcuni preparatory workshop erano troppo specifici e richiedevano il possesso di conoscenze di base che non erano condivise da una classe molto eterogenea nella provenienza.

Alla luce dei rilievi emersi nel corso del primo anno di attivazione, i Preparatory Workshop sono stati rivisti nella tipologia e nei contenuti, e maggiormente riallineati ai contenuti degli insegnamenti a cui si riferiscono. Sono state inoltre integrate nei Preparatory Workshop le tematiche giuridiche poiché è emersa una forte disomogeneità nelle conoscenze di base degli studenti in questa disciplina.



Le suddette azioni hanno portato al seguente risultato:

- *Maggiore allineamento dei Preparatory Workshop alle conoscenze in ingresso degli studenti e maggiore funzionalità nei confronti degli insegnamenti successivi.*

Fonti

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Primo anno, insegnamento *Advanced Food and Trade Law*: la suddivisione delle tematiche tra i due docenti è stata congeniale allo sviluppo dell'insegnamento. Si rilevano solo alcuni elementi critici sull'esame: l'insegnamento è stato molto accurato e approfondito, ma l'esame ha trattato argomenti troppo ampi e generici, che non permettevano di portare alla luce la preparazione specifica e approfondita.

La Direttrice del CdLM si è confrontata con il docente titolare al fine di discutere con lui il rilievo emerso e trovare una soluzione appropriata per la necessaria generalità di alcuni argomenti di carattere giuridico con la richiesta degli studenti.

Fonti

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- Primo anno, insegnamento *Applied Gastronomic Sciences*: i tre docenti hanno fornito informazioni di base al fine di rendere omogenea la classe. Nella modalità di esame è stata messa in luce la necessità di chiarire preliminarmente quanto richiesto dall'esame stesso, in particolare gli studenti richiedono chiarimenti sul livello di approfondimento del progetto finale sui parametri di valutazione.

La Direttrice prende nota del rilievo e lo comunica al docente responsabile dell'insegnamento; tuttavia, per altri motivi, l'insegnamento non sarà più attivato nell'A.A. 2019/2020.

Fonti

- ✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**

- La criticità comune ad alcuni insegnamenti del Corso di Laurea Magistrale è quella di riuscire ad identificare un livello comune di partenza con classi così diversificate per provenienza, cultura e preparazione.

Come riportato sopra, alla luce dei rilievi emersi nel corso del primo anno di attivazione, i Preparatory Workshop sono stati rivisti nella tipologia e nei contenuti, e maggiormente riallineati ai contenuti degli insegnamenti a cui si riferiscono. Sono state inoltre integrate nei Preparatory Workshop le tematiche giuridiche poiché è emersa



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

una forte disomogeneità nelle conoscenze di base degli studenti in questa disciplina. Infine, sono state inoltre aggiunte all'insegnamento di Food Business Management 12 ore di esercitazioni al fine di supportare maggiormente gli studenti che provengono da Corsi di Studi non affini al management.

Fonti

✓ **Tabella Azioni Direttori 2019 (Allegato 1)**



ALLEGATO 1

Analisi delle criticità dei Corsi di Studio da parte della Commissione Paritetica Docenti/Studenti

Nel prospetto che segue, sono riassunte le criticità rilevate dalla CPDS nel corso dell'A.A. 2018/2019 relativamente ai singoli insegnamenti e alla qualità della didattica e le azioni adottate o programmate dai Direttori di entrambi i Corsi di Laurea, nonché una riflessione sugli esiti degli stessi:

Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche

| N | RILIEVO CPDS | AZIONE | RISULTATO |
|---|---|--|---|
| 1 | Primo anno di Corso: gli studenti sollevano la criticità della lingua inglese che non permette di veicolare in modo adeguato la qualità dei contenuti didattici degli insegnamenti. | Attivazione di Corsi di lingua inglese con docenti di madrelingua in collaborazione con Linguarama. | I Corsi di lingua si sono svolti e conclusi prima dell'avvio dell'A.A. 2019/2020. |
| 2 | Secondo anno, insegnamento <i>Geografia dei prodotti locali, diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte positive inferiori al 50%</i> . La CPDS individua due ordini di criticità: a. Mancanza di una chiara comprensione da parte della classe delle finalità dei contenuti in relazione al profilo del futuro gastronomo. b. Utilizzo di una metodologia non pienamente efficace rispetto agli obiettivi formativi esplicitati. Tali criticità hanno determinato di conseguenza una bassa percentuale di presenza in classe. | <ul style="list-style-type: none">• Esposizione agli studenti, a inizio delle lezioni di ciascun insegnamento, dei contenuti della scheda di insegnamento da parte del docente titolare.• Organizzazione del Corso di formazione per i docenti secondo il modello IRIDI – Incubatore di Ricerca Didattica per l'Innovazione – elaborato da un gruppo di docenti del Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione | <ul style="list-style-type: none">• L'attività è in fase di svolgimento.• Il Corso IRIDI si è svolto dal mese di settembre 2019 al mese di gennaio 2020. |



| | | | |
|---|--|--|---|
| | | dell'Università degli Studi di Torino. | |
| 3 | La CPDS segnala che anche per insegnamenti che hanno ottenuto risultati positivi si riscontra, dall'opinione degli studenti, una certa difficoltà nella disciplina di aula; ci si interroga su quali siano le modalità più efficaci per conciliare l'obbligatorietà di frequenza con la presenza di studenti non particolarmente interessati. La CPDS suggerisce all'Ateneo di riflettere sulle modalità di selezione degli studenti e sulla motivazione degli stessi. | <ul style="list-style-type: none">• Maggiore attenzione alla motivazione degli studenti in fase di selezione.• Organizzazione del Corso di formazione per i docenti secondo il modello IRIDI per l'acquisizione di metodologie didattiche innovative. | <ul style="list-style-type: none">• Attività svolta contestualmente alla procedura di selezione degli studenti.• Il Corso IRIDI si è svolto dal mese di settembre 2019 al mese di gennaio 2020. |
| 4 | Terzo anno, insegnamento <i>Economia e gestione dell'azienda agroalimentare</i> : diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte in soglia di attenzione (dal 69% al 50%): tale risultato deriva in particolare da una mancata chiarezza nella modalità di esame che ha dato l'impressione di essere estremamente riduttivo rispetto ai contenuti trattati in aula. Inoltre, in merito al modulo in oggetto, le aspettative della classe erano di argomenti più tecnici rispetto a quanto è stato effettivamente trattato in aula. | Confronto tra il Direttore del CdS e il docente titolare dell'insegnamento. | In occasione della prossima Relazione annuale si valuterà se le modalità di svolgimento dell'esame saranno illustrate in maniera più esaustiva e se vi sarà stata una revisione dei contenuti dell'insegnamento in linea con osservazioni degli studenti. |
| 5 | Primo anno, insegnamento <i>Antropologia del Cibo</i> : dall'analisi degli esiti emerge una criticità sul materiale didattico, sia quello utilizzato in classe (scarno, privo di riferimenti, poco articolato ed efficace ai fini dello studio) sia quello fornito in bibliografia. La Commissione è concorde nel ritenere che si tratti essenzialmente di un problema di struttura e organizzazione dell'insegnamento e non di contenuti o di qualità della docenza. | Revisione del materiale didattico sollecitata dal Direttore del CdS. | In occasione della prossima Relazione annuale si valuterà se saranno state superate le criticità relative al materiale didattico. |



| | | | |
|----|--|---|--|
| 6 | Primo anno, <i>docenze di lingua italiana</i> : la CPDS suggerisce che la docente referente per l'area di lingua italiana dovrebbe porre attenzione ad uniformare contenuti e strumenti metodologici per tutti gli insegnanti coinvolti sull'area stessa. | Confronto tra il Direttore del CdS e il referente per l'area di lingua italiana al fine di uniformare contenuti e strumenti metodologici. | In occasione della prossima Relazione annuale si valuterà se contenuti e strumenti metodologici di tutti gli insegnamenti di lingua saranno stati uniformati. |
| 7 | Primo anno, <i>docenze di lingua inglese</i> : la CPDS esprime vivo apprezzamento per la decisione dell'Ateneo di affidare a docenti madrelingua inglese tutti gli insegnamenti del prossimo Anno Accademico. | Conferma dell'affidamento a docenti madrelingua inglese delle docenze di lingua inglese. | In occasione della prossima Relazione si monitorerà che il livello di soddisfazione resti alto. |
| 8 | Primo anno, insegnamento <i>Tecniche filmiche</i> : la CPDS suggerisce di prevedere in futuro un insegnamento sulle tecniche di comunicazione gastronomica, da erogare al primo anno tra gli insegnamenti obbligatori e sviluppare focus su alcuni strumenti specifici di comunicazione (modalità di interview, scrittura di testi diversi, tecniche video), attivando un unico insegnamento opzionale che viene proposto sui tre anni, con graduale evoluzione dei contenuti. | Offerta agli studenti, per l'A.A. 2019/2020, dell'insegnamento a scelta "Regia Cinematografica: il Cibo come Protagonista". | L'insegnamento a scelta non è stato attivato per mancato raggiungimento del numero minimo di studenti iscritti. |
| 9 | Terzo anno, insegnamento <i>Sistemi e tecnologie della ristorazione</i> : la CPDS invita l'Ateneo a supportare l'insegnamento con almeno un'esperienza in aziende di settore, anche localmente, utilizzare una metodologia didattica più interattiva, valorizzare il coinvolgimento di aziende partner in aula magari anche con lo sviluppo di workshop dedicati. | Rimodulazione del programma dell'insegnamento finalizzata al più efficace raggiungimento degli obiettivi formativi. | Con il Manifesto degli Studi dell'A.A. 2019/2020 del Corso di Laurea di nuova istituzione è stato avviato un processo di revisione dell'insegnamento e dei suoi contenuti. |
| 10 | Terzo anno, insegnamento <i>Antropologia culturale</i> : la Commissione rileva l'esigenza di strutturare meglio il materiale didattico e la modalità didattica in aula, ponendo particolare attenzione alla coerenza tra lezione in aula e materiali forniti. | Organizzazione del Corso di formazione per i docenti secondo il modello IRIDI per l'acquisizione di metodologie didattiche innovative. | Il Corso IRIDI si è svolto dal mese di settembre 2019 al mese di gennaio 2020. |



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

| | | | |
|-----------|---|--|--|
| 11 | Primo anno, insegnamento <i>Microbiologia degli alimenti</i> : la Commissione sollecita il Direttore del Corso a valutare l'inserimento di workshop/attività con didattica attiva, eventualmente avvalendosi del Pollenzo Food Lab. | Attivazione di workshop presso il Pollenzo Food Lab a partire dall'A.A. 2020/2021. | Nelle prossime Relazioni annuali si verificherà l'effettiva attivazione di workshop e la loro incidenza sul livello di soddisfazione degli studenti. |
|-----------|---|--|--|

**Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management**

| N | RILIEVO CPDS | AZIONE | RISULTATO |
|----------|--|---|---|
| 1 | Primo anno di Corso: gli studenti sollevano la criticità della lingua inglese che non permette di veicolare in modo adeguato la qualità dei contenuti didattici degli insegnamenti | Attivazione di Corsi di lingua inglese con docenti di madrelingua in collaborazione con Linguarama. | I Corsi di lingua si sono svolti e conclusi prima dell'avvio dell'A.A. 2019/2020. |
| 2 | Insegnamento <i>Geografia dei prodotti locali</i> , diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte positive inferiori al 50%. L'analisi degli esiti mette in luce un duplice ordine di criticità <ul style="list-style-type: none">- da un lato la mancanza di una comprensione chiara dei contenuti dell'esame, per ovviare alla quale si richiede di dedicare più ampio spazio nella presentazione di inizio insegnamento;- dall'altro lato la veicolazione dei contenuti in lingua inglese ha determinato una percezione non realistica di una qualità inferiore dell'insegnamento. Tali criticità hanno determinato di conseguenza una bassa percentuale di presenza in classe. | Disattivazione dell'insegnamento e sua sostituzione nell'A.A. 2019/2020 con un insegnamento maggiormente pertinente con gli obiettivi del CdS. | Si monitorerà l'esito dell'azione in occasione della prossima rilevazione. |
| 3 | Insegnamento <i>Sociology and Consumer Behaviour Analysis</i> , diversi quesiti presentano delle percentuali di risposte positive inferiori al 50%. L'analisi ha messo in luce una difficile comprensione della consequenzialità dei due moduli in cui era suddiviso l'insegnamento tra i docenti. Si suggerisce di utilizzare la scheda di insegnamento come strumento in cui declinare chiaramente gli output dell'insegnamento e la combinazione delle attività dei due docenti coinvolti. La CPDS inoltre chiarisce che il risultato | <ul style="list-style-type: none">• Parziale revisione della denominazione dell'insegnamento per una sua maggiore coerenza con gli obiettivi e contenuti dello stesso.• Assegnazione di un numero maggiore di ore al modulo della docente titolare al fine di permetterle una migliore trattazione degli argomenti previsti dal programma. | Nella prossima Relazione annuale si verificherà la soddisfazione degli studenti a seguito dell'adozione delle azioni individuate dal Direttore del CdS. |



| | | | |
|---|--|--|--|
| | delle valutazioni assegnate al materiale didattico (quesito 3 – Il materiale didattico - indicato e disponibile - è adeguato per lo studio della materia) non è da imputare alla qualità stessa del materiale, ma alla mancata comprensione dell'uso di tale materiale per l'approfondimento della materia. | <ul style="list-style-type: none">• Sostituzione del docente titolare del modulo oggettodi criticità. | |
| 4 | Primo anno, insegnamento <i>Food Business Management</i> : gli studenti hanno apprezzato la metodologia e le esercitazioni in classe, a seguito di ridefinizione della metodologia didattica da parte della docente. Il livello di inglese ha penalizzato la trasmissione dei contenuti in questa lingua. Il primo approccio da parte della docente è stato troppo specifico per una classe con preparazioni di base molto diversificate. Le prime settimane hanno causato i riscontri negativi, ma in seguito la docente ha attuato una metodologia diversa con molti casi studio associati a parte teorica. L'insegnamento si è orientato molto alla pratica, alcuni temi sono stati trattati solo a livello superficiale. E' stato messo in luce il numero esiguo di casi studio nel settore food & beverage. | <ul style="list-style-type: none">• Revisione del programma di insegnamento maggiormente focalizzato su tematiche legate al settore alimentare e alla sua sostenibilità.• Integrazione del programma dell'insegnamento con casi studio e esercitazioni. | Nella prossima Relazione annuale si monitorerà la realizzazione delle azioni e il livello di soddisfazione degli studenti. |
| 5 | Primo anno, <i>Preparatory workshop</i> : alcuni preparatory workshop erano troppo specifici e richiedevano il possesso di conoscenze di base che non erano condivise da una classe molto eterogenea nella provenienza | <ul style="list-style-type: none">• Revisione dei contenuti dei Preparatory Workshop in funzione degli obiettivi del CdS.• Attenzione alla propedeuticità dei Preparatory Workshop rispetto agli insegnamenti previsti dal Manifesto degli Studi. | Nella prossima Relazione annuale si monitorerà la maggiore rispondenza e propedeuticità dei Preparatory Workshop rispetto agli insegnamenti del Piano degli Studi. |



| | | | |
|---|--|---|---|
| 6 | Primo anno, insegnamento <i>Advanced Food and Trade Law</i> : la suddivisione delle tematiche tra i due docenti è stata congeniale allo sviluppo dell'insegnamento. Si rilevano solo alcuni elementi critici sull'esame: l'insegnamento è stato molto accurato e approfondito, ma l'esame ha trattato argomenti troppo ampi e generici, che non permettevano di portare alla luce la preparazione specifica e approfondita | Confronto tra la Direttrice del CdS e il titolare dell'insegnamento sulle modalità di svolgimento dell'esame. | Il problema risulta già risolto grazie a una più chiara esplicitazione delle modalità di esame da parte del docente titolare. |
| 7 | Primo anno, insegnamento <i>Applied Gastronomic Sciences</i> : i tre docenti hanno fornito informazioni di base al fine di rendere omogenea la classe. Nella modalità di esame è stata messa in luce la necessità di chiarire preliminarmente quanto richiesto dall'esame stesso, in particolare gli studenti richiedono chiarimenti sul livello di approfondimento del progetto finale sui parametri di valutazione | Revisione, nell'A.A. 2019/2020, dell'insegnamento e dei suoi contenuti al fine di renderlo maggiormente coerente con gli obiettivi formativi del CdS. | La Commissione si riserva di valutare l'effetto dell'azione in futuro. |
| 8 | La criticità comune ad alcuni insegnamenti del Corso di Laurea Magistrale è quella di riuscire ad identificare un livello comune di partenza con classi così diversificate per provenienza, cultura e preparazione. | Revisione dei contenuti dei Preparatory Workshop in funzione degli obiettivi del CdS e con l'obiettivo di un più efficace allineamento delle conoscenze in ingresso degli studenti. | Nella prossima Relazione annuale si monitorerà la maggiore rispondenza e propedeuticità dei Preparatory Workshop rispetto agli insegnamenti del Piano degli Studi e la soddisfazione degli studenti in merito alla revisione dei contenuti. |



Documenti a supporto:

- *Verbale CPDS del 07/03/2019*
- *Verbale CPDS del 03/04/2019*
- *Verbale CPDS del 15/05/2019*
- *Verbale CPDS del 16/10/2019*
- *Verbale CPDS del 17/12/2019*

Lista di spedizione

Il PQ dispone che la presente Relazione sia inviata, tramite e-mail, ai seguenti destinatari:

1. Rettore
2. Direttore della Formazione
3. Direttori dei Corsi di Laurea
4. Commissione Paritetica docenti/Studenti
5. Direttore Amministrativo
6. Nucleo di Valutazione

La presente relazione è pubblicata nell'area riservata del sito web. La password può esser richiesta all'Ufficio di supporto al sistema di AQ.



ALLEGATO 2

Linee guida del PQ per la distribuzione dei questionari di valutazione della didattica agli studenti e per l'elaborazione e la comunicazione dei loro risultati ai docenti³

L'Ateneo con l'ausilio dei Direttori dei Corsi di Studio e del Presidio per la Qualità d'Ateneo (PQ) ha aggiornato le Linee Guida per la distribuzione, elaborazione e comunicazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti:

1. La rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti deve riguardare tutti gli insegnamenti, predisponendo una scheda per ciascun docente.
2. Il processo di rilevazione avviene con la seguente modalità:
 - *compilazione on line*
 - *somministrazione in aula da parte del docente tra i 2/3 e la fine delle lezioni del singolo insegnamento*
 - *il questionario resta disponibile per la compilazione fino alla chiusura della procedura di iscrizione agli esami (1° appello)*
 - *la compilazione dei questionari è condizione necessaria per iscriversi all'esame relativo all'insegnamento della sessione prevista alla fine del quadrimestre, fungendo da blocco all'iscrizione stessa*
3. L'Ufficio di supporto al sistema di AQ, in prossimità dell'inizio degli insegnamenti distribuiti nei due semestri, invia una *e-mail* ai docenti titolari per chiedere loro di indicare la data in cui rendere disponibili *on line* i questionari e in cui i docenti procedono a far compilare gli stessi in aula.
4. Il singolo docente comunica all'ufficio di supporto al sistema di AQ la data in cui richiede agli studenti di procedere con la compilazione *on line* in aula.
5. Il singolo docente comunica all'ufficio di supporto al sistema di AQ la non pertinenza del Quesito 8 - "Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia?" - relativamente alla propria attività didattica, al fine di escludere

³ Elaborate dal PQ e presentate in Consiglio di Facoltà del 21/07/2016. Ultimo aggiornamento del 10/07/2019



- l'esito delle rilevazioni relative a tale quesito dall'estrazione dei risultati. A questo proposito, in occasione della compilazione del questionario in aula, il docente stesso comunica agli studenti la non pertinenza del quesito al fine di escluderne la compilazione.
6. L'Ufficio di supporto al sistema di AQ programma l'invio automatico di una e-mail di *remind*:
 - al docente il giorno precedente alla compilazione in aula dei questionari
 - al Direttore del Corso interessato perché sia informato delle fasi del processo di distribuzione dei questionari
 - al rappresentante degli studenti dell'anno di Corso interessato perché si attivi nel promuovere presso gli studenti l'accurata compilazione in aula dei questionari
 7. La Segreteria Didattica di Ateneo, ad inizio Anno Accademico, su invito dell'Ufficio di supporto al sistema di AQ invia agli studenti dei Corsi di Laurea una e-mail esplicativa delle modalità di compilazione *on line* dei questionari (fornite dall'ufficio di supporto al sistema di AQ).
 8. L'estrazione dei risultati avviene esclusivamente al termine della relativa sessione di esami.
 9. L'elaborazione in forma aggregata dei risultati dei questionari avviene adottando il report che dia evidenza di:
 - numero rispondenti
 - % per ogni singola opzione di risposta per ogni quesito
 - % ottenute dalle risposte positive (più sì che no, decisamente sì)
 - % ottenute dalle risposte negative (più no che sì, decisamente no)
 - media punteggio
 - ISQ – Indicatore Sintetico di Qualità della docenza (media punteggio domande 4, 5, 6, 7, 9, 10).
 10. I risultati analitici delle rilevazioni dei singoli insegnamenti (insieme con i suggerimenti inseriti in campo libero) sono resi noti nei mesi di febbraio, maggio e luglio (ovvero al termine della sessione di esami):
 - a) al Rettore;
 - b) al Direttore della Formazione;
 - c) ai Direttori dei CdS;
 - d) individualmente ai docenti che li hanno erogati;
 - e) al NdV.



11. I risultati analitici sono condivisi con la Commissione Paritetica docenti/studenti (CPDS) nei mesi di febbraio, maggio e luglio, al fine dell'elaborazione della Relazione annuale.
12. Per ogni CdL sono resi noti i risultati analitici della rilevazione (resi anonimi gli insegnamenti e i docenti responsabili) con le valutazioni delle singole domande dei questionari degli studenti:
 - a) mediante la pubblicazione della "Relazione sulla rilevazione delle opinioni degli studenti frequentanti" del Nucleo di Valutazione, nella sezione Assicurazione della Qualità/Nucleo di Valutazione di Ateneo, sul sito web istituzionale;
 - b) mediante la pubblicazione degli esiti, a inizio Anno Accademico successivo, nella sezione Assicurazione della Qualità sul sito web istituzionale.
13. Il Rettore, il Direttore della Formazione e i Direttori dei Corsi di Studio, in presenza di insegnamenti con valutazioni fortemente al di sotto della media e per insegnamenti che non mostrano alcun trend di miglioramento delle performance, si attivano incontrando il docente interessato, per comprenderne le ragioni e suggerire provvedimenti mirati a migliorare gli aspetti critici della fruizione del corso da parte degli studenti. All'incontro prenderà parte l'Ufficio di supporto al sistema di AQ di Ateneo, con il compito di verbalizzarne l'esito, registrando le azioni adottate al fine di supportare il Rettore e i Direttori dei Corsi nel monitoraggio dei risultati raggiunti.
14. L'esito degli incontri e le eventuali azioni da intraprendere sono formalizzate:
 - nei verbali degli incontri tra il Rettore, il Direttore della Formazione, i Direttori dei CdS e i docenti
 - nei rapporti di Riesame ciclico dei CdS.
15. Nel caso riattivazione di carriera, a seguito di un periodo di sospensione o interruzione (vedi Regolamento studenti e iscrizioni), la compilazione dei questionari degli insegnamenti frequentati è possibile attraverso le seguenti modalità:
 - a) compilazione in forma cartacea del questionario. L'Ufficio di Supporto al Sistema di AQ, su richiesta espressa dello studente, fornirà il modello cartaceo del questionario garantendo successivamente l'aggregazione in forma anonima alle valutazioni del resto dei rispondenti;
 - b) invio da parte dello studente al Direttore del Corso di una mail contenente la propria valutazione dell'insegnamento.



ALLEGATO 3

Linee guida del PQ

per la distribuzione dei questionari di valutazione della didattica agli studenti iscritti in ipotesi al Corso di Laurea Magistrale

A.A. 2018/2019⁴

L'Ateneo, con l'ausilio dei Direttori dei Corsi di Laurea e del Presidio per la Qualità d'Ateneo (PQ), ha elaborato le Linee Guida per la distribuzione dei questionari di valutazione della didattica agli studenti iscritti in ipotesi al Corso di Laurea Magistrale (in seguito studenti).

Premesso che gli studenti non possono accedere alla compilazione dei questionari di valutazione della didattica attraverso il sistema Esse3 adottato dall'Ateneo, l'ufficio di supporto al sistema di AQ dell'Ateneo si fa carico dell'elaborazione, distribuzione e estrazione dei risultati attraverso il sistema Qualtrics:

1. L'Ufficio di supporto crea i questionari di valutazione su Qualtrics e ne programma l'invio agli studenti in prossimità del termine delle lezioni di ciascun insegnamento (come da indicazioni del docente interessato);
2. La compilazione è obbligatoria. Lo studente dovrà procedere con la compilazione prima della sessione di esami immediatamente successiva;
3. L'ufficio di supporto al sistema di AQ, all'avvio della sessione d'esami, verifica l'avvenuta compilazione del questionario da parte degli studenti, procedendo a un sollecito, se necessario;
4. In caso di mancata compilazione del questionario prima dell'avvio della sessione d'esami, l'ufficio di supporto al sistema di AQ ne dà comunicazione ai docenti interessati.

⁴ Linee guida elaborate dal PQ il 6/11/2018



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

La Segreteria Didattica, in occasione della definitiva dell'immatricolazione degli studenti iscritti in ipotesi, darà tempestiva comunicazione dei nominativi all'ufficio di supporto al sistema di AQ al fine di escluderli dalla procedura sopra descritta.



ALLEGATO 4

Confronto risposte positive - A.A. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

| I anno Corso di Laurea | | | |
|--|---|---|--|
| RISPOSTE POSITIVE | | | |
| VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche |
| 1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame? 1. Did your past course work prepare you sufficiently to comprehend the topics presented in this class? | 74% | 78% | 81% |
| 2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? 2. Did the amount of work required correspond to the number of credits earned for this class? | 81% | 88% | 87% |
| 3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia? 3. Were the texts and other study materials, indicated and available, sufficient for the topics studied? | 80% | 86% | 78% |
| 4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? 4. Were the test and quiz modalities explained clearly? | 80% | 88% | 87% |



| VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche |
|--|---|---|--|
| 5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 5. Were the schedule and hours for class lectures, lab and other eventual coursework respected? | 92% | 94% | 96% |
| 6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina? 6. Did the professor stimulate your interest in the course topics/discipline? | 68% | 79% | 80% |
| 7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro? 7. Was the professor's presentation of the topics clear? | 66% | 81% | 79% |
| 8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente) 8. Were the supplementary activities (practicums, labs, tutorials, etc.) useful for learning the course material? (leave blank if does not apply) | N/A ⁵ | N/A ⁶ | 80% |
| 9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio? 9. Was the course taught in correspondence to the course description found on the website? | 81% | 91% | 89% |
| 10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? | 90% | 95% | 94% |

⁵ Vedi capitolo 5.1, punto b)

⁶ Vedi capitolo 5.1, punto b)



| | | | |
|--|---|---|--|
| 10. Was the instructor available to answer questions and give explanations? | | | |
| VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche |
| 11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento? 11. Were you interested by the topics presented during the course? | 74% | 85% | 86% |
| SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche |
| 12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento? 12. Overall, are you satisfied with this course as it is currently offered? | 62% | 79% | 76% |



| II anno Corso di Laurea | | | |
|--|---|---|--|
| RISPOSTE POSITIVE | | | |
| VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |
| 1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame? 1. Did your past course work prepare you sufficiently to comprehend the topics presented in this class? | 85% | 85% | 88% |
| 2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? 2. Did the amount of work required correspond to the number of credits earned for this class? | 80% | 82% | 85% |
| 3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia? 3. Were the texts and other study materials, indicated and available, sufficient for the topics studied? | 80% | 79% | 87% |
| 4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? 4. Were the test and quiz modalities explained clearly? | 83% | 86% | 91% |
| VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |



| | | | |
|--|------------------|------------------|-----|
| 5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 5. Were the schedule and hours for class lectures, lab and other eventual coursework respected? | 94% | 96% | 95% |
| 6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina? 6. Did the professor stimulate your interest in the course topics/discipline? | 78% | 76% | 86% |
| 7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro? 7. Was the professor's presentation of the topics clear? | 84% | 83% | 90% |
| 8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente) 8. Were the supplementary activities (practicums, labs, tutorials, etc.) useful for learning the course material? (leave blank if does not apply) | N/A ⁷ | N/A ⁸ | 87% |
| 9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio? 9. Was the course taught in correspondence to the course description found on the website? | 84% | 92% | 95% |
| 10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? 10. Was the instructor available to answer questions and give explanations? | 92% | 94% | 95% |

⁷ Vedi capitolo 5.1, punto b)

⁸ Vedi capitolo 5.1, punto b)



| VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |
|--|---|---|--|
| 11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento? 11. Were you interested by the topics presented during the course? | 84% | 83% | 88% |
| SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |
| 12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento? 12. Overall, are you satisfied with this course as it is currently offered? | 77% | 75% | 85% |



| III anno Corso di Laurea | | | |
|--|---|---|--|
| RISPOSTE POSITIVE | | | |
| VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |
| 1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame? 1. Did your past course work prepare you sufficiently to comprehend the topics presented in this class? | 80% | 79% | 83% |
| 2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? 2. Did the amount of work required correspond to the number of credits earned for this class? | 71% | 86% | 83% |
| 3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia? 3. Were the texts and other study materials, indicated and available, sufficient for the topics studied? | 81% | 83% | 80% |
| 4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? 4. Were the test and quiz modalities explained clearly? | 72% | 88% | 82% |
| VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |
| 5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 5. Were the schedule and hours for class lectures, lab and other eventual coursework respected? | 85% | 92% | 92% |
| 6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina? | 69% | 83% | 73% |



| | | | |
|---|---|---|--|
| 6. Did the professor stimulate your interest in the course topics/discipline? | | | |
| 7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro? 7. Was the professor's presentation of the topics clear? | 71% | 84% | 81% |
| 8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente) 8. Were the supplementary activities (practicums, labs, tutorials, etc.) useful for learning the course material? (leave blank if does not apply) | N/A ⁹ | N/A ¹⁰ | 83% |
| 9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio? 9. Was the course taught in correspondence to the course description found on the website? | 79% | 93% | 88% |
| 10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? 10. Was the instructor available to answer questions and give explanations? | 89% | 93% | 92% |
| VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |
| 11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento? 11. Were you interested by the topics presented during the course? | 78% | 86% | 77% |
| SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION | A.A.2016/2017 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A.2017/2018 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche | A.A. 2018/2019 Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche |
| 12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo | 64% | 82% | 73% |

⁹ Vedi capitolo 5.1, punto b)

¹⁰ Vedi capitolo 5.1, punto b)



| | | | |
|--|--|--|--|
| insegnamento? 12. Overall, are you satisfied with this course as it is currently offered? | | | |
|--|--|--|--|



| Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management | | | |
|--|--|--|--|
| QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA | Corso di Laurea Magistrale in Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico I anno | Corso di Laurea Magistrale in Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico I anno | Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management I anno |
| VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame? 1. Did your past course work prepare you sufficiently to comprehend the topics presented in this class? | 76% | 79% | 76% |
| 2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? 2. Did the amount of work required correspond to the number of credits earned for this class? | 89% | 92% | 89% |
| 3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia? 3. Were the texts and other study materials, indicated and available, sufficient for the topics studied? | 90% | 84% | 78% |



| | | | |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| 4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? 4. Were the test and quiz modalities explained clearly? | 92% | 91% | 83% |
| VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 5. Were the schedule and hours for class lectures, lab and other eventual coursework respected? | 95% | 96% | 98% |
| 6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina? 6. Did the professor stimulate your interest in the course topics/discipline? | 89% | 83% | 78% |
| 7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro? 7. Was the professor's presentation of the topics clear? | 86% | 82% | 79% |
| 8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente) 8. Were the supplementary activities (practicums, labs, tutorials, etc.) useful for learning the course material? (leave blank if does not apply) | 28% | 65% | N/A |
| 9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio? 9. Was the course taught in correspondence to the course description found on the website? | 88% | 86% | 88% |
| 10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? 10. Was the instructor available to answer questions and give explanations? | 97% | 97% | 94% |



| VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| 11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento? 11. Were you interested by the topics presented during the course? | 83% | 87% | 85% |
| SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento? 12. Overall, are you satisfied with this course as it is currently offered? | 79% | 76% | 76% |



| Corso di Laurea Magistrale in Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico | | | |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA | II anno | II anno | II anno |
| VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame? 1. Did your past course work prepare you sufficiently to comprehend the topics presented in this class? | 74% | 83% | 78% |
| 2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? 2. Did the amount of work required correspond to the number of credits earned for this class? | 78% | 74% | 80% |
| 3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia? 3. Were the texts and other study materials, indicated and available, sufficient for the topics studied? | 85% | 90% | 89% |
| 4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? 4. Were the test and quiz modalities explained clearly? | 89% | 96% | 83% |
| VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |



| | | | |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| 5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 5. Were the schedule and hours for class lectures, lab and other eventual coursework respected? | 98% | 95% | 99% |
| 6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina? 6. Did the professor stimulate your interest in the course topics/discipline? | 92% | 88% | 87% |
| 7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro? 7. Was the professor's presentation of the topics clear? | 89% | 89% | 90% |
| 8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente) 8. Were the supplementary activities (practicums, labs, tutorials, etc.) useful for learning the course material? (leave blank if does not apply) | 48% | 51% | N/A |
| 9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio? 9. Was the course taught in correspondence to the course description found on the website? | 90% | 86% | 88% |
| 10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? 10. Was the instructor available to answer questions and give explanations? | 96% | 94% | 98% |
| VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |



| | | | |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| 11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento? 11. Were you interested by the topics presented during the course? | 82% | 83% | 83% |
| SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento? 12. Overall, are you satisfied with this course as it is currently offered? | 79% | 84% | 82% |



| Totale Corso di Laurea Magistrale | | | |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| RISPOSTE POSITIVE | | | |
| VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame? 1. Did your past course work prepare you sufficiently to comprehend the topics presented in this class? | 75% | 80% | 77% |
| 2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? 2. Did the amount of work required correspond to the number of credits earned for this class? | 84% | 88% | 85% |
| 3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia? 3. Were the texts and other study materials, indicated and available, sufficient for the topics studied? | 87% | 85% | 83% |
| 4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? 4. Were the test and quiz modalities explained clearly? | 90% | 90% | 83% |
| VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 5. Were the schedule and hours for class lectures, lab and other eventual coursework respected? | 96% | 97% | 98% |



| | | | |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| 6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina? 6. Did the professor stimulate your interest in the course topics/discipline? | 91% | 88% | 83% |
| 7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro? 7. Was the professor's presentation of the topics clear? | 87% | 86% | 85% |
| 8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente) 8. Were the supplementary activities (practicums, labs, tutorials, etc.) useful for learning the course material? (leave blank if does not apply) | N/A ¹¹ | N/A ¹² | N/A ¹³ |
| 9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio? 9. Was the course taught in correspondence to the course description found on the website? | 89% | 88% | 88% |
| 10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? 10. Was the instructor available to answer questions and give explanations? | 96% | 96% | 96% |
| VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |
| 11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento? 11. Were you interested by the topics presented during the course? | 82% | 87% | 84% |
| SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION | A.A.2016/2017 | A.A.2017/2018 | A.A.2018/2019 |

¹¹ Vedi premessa al presente capitolo 6



| | | | |
|---|------------|------------|------------|
| 12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento? | 79% | 82% | 79% |
| 12. Overall, are you satisfied with this course as it is currently offered? | | | |

¹² Vedi premessa al presente capitolo 6

¹³ Vedi premessa al presente capitolo 6