



Opinione degli Studenti sulla Qualità della Didattica

a.a. 2017-2018

(dati estratti al 31 luglio 2018)

Dipartimento di

Agraria

CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26

Coordinatore del Corso di Studio

Presidio della Qualità
Servizio Statistico e di supporto al Nucleo di Valutazione

Valutazione della Didattica da Parte degli Studenti

Anno Accademico 2017-2018

Premessa

Il Servizio Statistico dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria ha effettuato tutte le operazioni di elaborazione dei questionari compilati dagli studenti, seguendo le disposizioni dettate dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR) e dal Presidio della Qualità dell'Ateneo (PQA).

Metodologia di raccolta delle opinioni

La nuova procedura informatica "Gomp" di "Be Smart", utilizzata della *Mediterranea*, somministra agli studenti il questionario di valutazione della didattica erogata, per ogni insegnamento previsto nel proprio piano di studi.

Lo studente può compilare il questionario, in forma anonima, a partire da circa i 2/3 del completamento delle lezioni dell'insegnamento in valutazione. In ogni caso lo studente è obbligato alla compilazione del questionario al momento della prenotazione all'esame.

I questionari compilati vengono raggruppati in file elettronici che al termine dell'anno accademico di riferimento, dopo le operazioni di controllo e di riscontro previste, vengono opportunamente elaborati dal Servizio Statistico.

I dati risultanti vengono, quindi, aggregati secondo le modalità prescritte.

Metodologia di elaborazione dei dati

L'elaborazione dei questionari compilati fornisce, preliminarmente, i "dati di sintesi" che riassumono le seguenti indicazioni di stretta natura numerica:

- numero degli insegnamenti rilevati;
- numero dei questionari compilati;
- numero minimo di questionari compilati per insegnamento;
- numero massimo di questionari compilati per insegnamento;
- numero medio di questionari compilati per insegnamento;
- numero degli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati;
- percentuale degli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati.

Si procede, quindi, all'acquisizione dei pareri degli studenti ed alla loro elaborazione.

Ad ogni valutazione espressa nel questionario dallo studente è assegnato il valore numerico qui di seguito specificato:

valore	2	per ogni risposta "Decisamente NO"
valore	5	per ogni risposta "Più NO che SÌ"
valore	7	per ogni risposta "Più SÌ che NO"
valore	10	per ogni risposta "Decisamente SÌ"

Ciò permette di “avvalorare” i giudizi di merito e consente, tra l’altro, di calcolarne numericamente la media.

Dopo aver elaborato la media di ogni risposta per tutti gli insegnamenti valutati, le eventuali eccellenze ed insufficienze sono state evidenziate cromaticamente.

I dati sono, quindi, aggregati ed elaborati in modo da fornire indicazioni a livello di Ateneo, Dipartimento, Corso di Studio ed Insegnamento.

Soggetti destinatari dei risultati delle elaborazioni

I risultati delle elaborazioni sono forniti ai seguenti soggetti, nelle forme appresso indicate:

Direttore di Dipartimento

- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato dal Dipartimento di pertinenza;
- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato nell’ambito dei Corsi di Studio di pertinenza.

Commissione Paritetica docenti-studenti

- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato dal Dipartimento di pertinenza;
- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato nell’ambito dei Corsi di Studio di pertinenza.

Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio

- dati aggregati relativi al Dipartimento di appartenenza;
- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato nell’ambito del Corso di Studio di pertinenza.

Docenti

- dati disaggregati relativi all’Insegnamento di competenza, consultabili sul sito d’Ateneo, alla voce “valutazioni”, tramite inserimento di codice d’accesso personale e riservato.

Presidio della Qualità

- dati aggregati relativi all’Ateneo;
- dati aggregati relativi ai Dipartimenti.

Nucleo di Valutazione Interna

- dati aggregati relativi all’Ateneo;
- dati aggregati relativi ai Dipartimenti.

Gli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati, pur contribuendo alle elaborazioni di pertinenza, non sono riportati negli elenchi per garantire l’anonimato dei compilatori.

Informazioni aggiuntive

Il questionario somministrato contiene, oltre alle domande sulla valutazione della didattica, due ulteriori sezioni nelle quali si chiede allo studente di fornire eventuali

“suggerimenti per migliorare la qualità” nonché, in caso di frequenza inferiore al 50% del numero delle lezioni, di indicare il “motivo principale della non frequenza o della frequenza ridotta alle lezioni”.

Nelle tabelle degli elaborati, gli insegnamenti oggetto di valutazione da parte degli studenti compaiono, per motivi di riservatezza, intenzionalmente codificati.

I Direttori di Dipartimento, i Coordinatori di Corso di Studio e le Commissioni Paritetiche, al fine di ottemperare a quanto disposto dal “Protocollo per la valutazione della didattica”, possono richiederne le decodifiche al Servizio Statistico.

Sono allegati, inoltre, gli elenchi degli insegnamenti rilevati e del docente titolare, suddivisi per Dipartimento e Corso di Studio.

Il possesso dei dati grezzi d’origine può permettere ulteriori elaborazioni che possono essere fornite, compatibilmente con i tempi e gli impegni già assunti dal Servizio Statistico, previa richiesta formale.

Legenda delle evidenze cromatiche

Soglie per la visualizzazione immediata delle criticità e delle eccellenze registrate per gli indicatori di ogni singolo insegnamento

soglie	significato	appare il colore	
2,000 - 4,949	decisamente negativo	XX,XX	rosso
4,950 - 5,949	negativo	XX,XX	giallo
5,950 - 8,949	positivo	XX,XX	nero
8,950 - 10,000	decisamente positivo	XX,XX	verde
Se per l'insegnamento sono stati raccolti meno di sei questionari, il numero di schede scansionate appare		XX	fucsia

Elenco dei quesiti somministrati

ambito	quesito
Valutazione docenza	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?
Valutazione docenza	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
Valutazione docenza	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?
Valutazione docenza	Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?
Valutazione docenza	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio?
Valutazione docenza	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?
Valutazione insegnamento	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?
Valutazione insegnamento	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?
Valutazione insegnamento	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?
Valutazione insegnamento	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?
Interesse	È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?
Soddisfazione	Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
Motivo frequenza < 50%	Altro
Motivo frequenza < 50%	Frequenza lezioni di altri insegnamenti
Motivo frequenza < 50%	Frequenza poco utile ai fini della preparazione dell'esame
Motivo frequenza < 50%	Lavoro
Motivo frequenza < 50%	Le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti interessati
Suggerimenti	Aumentare l'attività di supporto didattico
Suggerimenti	Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti
Suggerimenti	Fornire in anticipo il materiale didattico
Suggerimenti	Fornire più conoscenze di base
Suggerimenti	Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti
Suggerimenti	Migliorare la qualità del materiale didattico

Scienze e Tecnologie Alimentari L-26

Dati di sintesi degli insegnamenti rilevati	
Insegnamenti o moduli rilevati	28
Totale questionari raccolti	784
<i>di cui con frequenza > 50%</i>	<i>515</i>
<i>di cui con frequenza < 50%</i>	<i>269</i>
Numero minimo di questionari raccolti per insegnamento	15
Numero massimo di questionari raccolti per insegnamento	57
Numero medio di questionari raccolti per insegnamento	28
Insegnamenti con numero di questionari raccolti inferiore a 6	0
% insegnamenti con numero di questionari raccolti inferiore a 6	0,00

Scienze e Tecnologie Alimentari L-26

Valore medio e percentuale delle risposte		valore medio	% risposte negative	% risposte positive
Docenza	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	9,15	3,30	96,70
Docenza	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	8,94	4,08	95,92
Docenza	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	8,91	4,66	95,34
Docenza	Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	8,86	4,85	95,15
Docenza	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio?	9,01	3,50	96,50
Docenza	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?	8,85	7,18	92,82
Insegnamento	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	8,31	9,57	90,43
Insegnamento	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	8,60	8,16	91,84
Insegnamento	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	8,31	9,69	90,31
Insegnamento	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	8,94	3,19	96,81
Interesse	È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	8,74	5,99	94,01
Soddisfazione	Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	8,64	7,14	92,86

Scienze e Tecnologie Alimentari L-26

Suggerimenti per migliorare la qualità		questionari raccolti	suggerimento avvalorato	suggerimento avvalorato %
S 01	Aumentare l'attività di supporto didattico	784	195	24,87
S 02	Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti	784	109	13,90
S 03	Fornire in anticipo il materiale didattico	784	122	15,56
S 04	Fornire più conoscenze di base	784	130	16,58
S 05	Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti	784	91	11,61
S 06	Migliorare la qualità del materiale didattico	784	171	21,81

n.b.: è possibile avvalorare più di un suggerimento

Motivo della non frequenza		questionari raccolti	motivo avvalorato	% motivo avvalorato
M 01	Altro	269	47	17,47
M 02	Frequenza lezioni di altri insegnamenti	269	73	27,14
M 03	Frequenza poco utile ai fini della preparazione dell'esame	269	21	7,81
M 04	Lavoro	269	125	46,47
M 05	Le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti interessati	269	3	1,12

n.b.: è possibile non rispondere alla domanda

Scienze e Tecnologie Alimentari L-26**Elenco insegnamenti rilevati e valore medio delle risposte alle singole domande**

Codice univoco insegnamento	Questionari raccolti		Totale questionari raccolti	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Insegna-	Insegna-	Insegna-	Insegna-	Inte-	Soddisfa-
	frequenza > 50%	frequenza < 50%		Orari delle lezioni	Reperibilità docente	Il docente espone in modo chiaro?	Il docente stimola/motiva	Coerenza con sito web	Attività didattiche integrative	Carico di studio	Materiale didattico	Conoscenze preliminari	Modalità di esame	Interesse	Soddisfazione
057i#004d#117c	31	26	57	9,16	9,47	8,84	9,32	9,13	8,94	9,04	9,09	8,44	9,25	8,82	8,91
058i#004d#117c	31	26	57	9,03	9,37	9,16	9,42	9,26	8,94	8,91	9,12	8,53	9,42	8,82	8,91
059i#016d#117c	8	7	15	9,00	8,60	9,00	9,25	8,63	9,00	8,27	8,67	8,27	9,00	8,60	8,13
060i#016d#117c	8	7	15	9,00	9,20	9,25	9,25	9,63	9,63	8,40	8,27	8,27	8,67	8,80	8,67
061i#018d#117c	15	0	15	9,27	9,40	9,20	9,20	8,87	9,80	8,87	8,87	8,60	8,87	9,27	9,20
062i#027d#117c	21	14	35	9,57	9,57	9,57	9,57	9,57	9,71	9,43	9,34	9,09	9,66	9,17	9,31
063i#027d#117c	17	5	22	9,65	9,36	9,71	9,82	9,71	9,82	8,32	8,91	8,73	9,18	9,27	8,77
064i#041d#117c	24	5	29	9,25	9,10	9,13	9,38	9,25	9,25	8,59	9,00	8,72	9,00	8,90	9,21
065i#089d#117c	15	4	19	9,80	9,05	9,80	9,60	9,60	9,47	8,89	8,95	8,42	9,11	8,68	8,63
066i#091d#117c	15	17	32	8,87	8,59	8,27	7,93	8,40	7,33	6,88	8,16	8,28	8,69	8,81	8,47
067i#133d#117c	22	13	35	9,23	8,91	9,32	9,32	9,18	9,23	8,66	8,37	8,23	8,69	9,17	8,77
068i#163d#117c	32	5	37	9,91	9,84	9,81	9,91	9,66	9,81	9,08	9,84	8,84	9,84	9,51	9,84
069i#173d#117c	16	4	20	8,94	8,90	9,06	9,06	9,25	8,56	8,60	8,75	8,95	8,85	9,25	8,60
070i#174d#117c	16	4	20	9,25	8,95	9,00	8,81	9,44	8,31	8,25	8,90	9,15	9,10	9,45	9,20
071i#177d#117c	11	22	33	7,64	6,64	5,09	4,91	5,45	7,73	6,97	6,09	7,73	8,27	8,33	6,12
072i#197d#117c	15	17	32	8,13	8,19	7,60	7,27	8,33	6,87	7,75	8,28	8,25	8,47	8,63	8,16
073i#237d#117c	24	5	29	9,38	9,10	9,25	9,00	9,13	9,25	8,41	8,52	8,52	8,69	9,10	9,21
074i#241d#117c	19	9	28	8,84	8,50	8,95	8,95	8,89	8,37	8,18	8,14	7,39	8,46	8,57	8,11
075i#243d#117c	15	4	19	8,53	8,74	8,53	8,73	9,27	9,20	8,26	8,32	8,32	9,11	8,21	8,58
076i#392d#117c	9	14	23	9,67	8,39	9,00	9,33	9,33	9,00	8,09	8,87	8,39	8,43	8,04	8,39
077i#392d#117c	9	14	23	9,67	8,70	9,67	9,33	9,33	8,67	8,30	9,00	8,35	8,96	8,17	8,26

Scienze e Tecnologie Alimentari L-26**Elenco insegnamenti rilevati e valore medio delle risposte alle singole domande**

Codice univoco insegnamento	Questionari raccolti frequenza > 50%	Questionari raccolti frequenza < 50%	Totale questionari raccolti	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Insegna- mento	Insegna- mento	Insegna- mento	Insegna- mento	Inte- resse	Soddisfa- zione
				Orari delle lezioni	Reperibilità docente	Il docente espone in modo chiaro?	Il docente stimola/motiva	Coerenza con sito web	Attività didattiche integrative	Carico di studio	Materiale didattico	Conoscenze preliminari	Modalità di esame	Interesse	Soddisfazione
078i#474d#117c	14	9	23	8,93	8,00	8,00	7,29	8,71	7,93	7,17	7,39	6,96	8,52	6,57	7,17
079i#488d#117c	36	4	40	8,50	8,60	8,67	8,78	8,67	8,28	8,68	8,73	8,00	8,90	8,35	8,63
080i#489d#117c	19	7	26	10,00	9,88	8,47	8,16	9,37	9,42	8,19	8,96	7,65	8,96	8,96	8,23
081i#504d#117c	14	4	18	8,71	8,89	8,93	8,50	8,50	8,07	7,39	8,28	8,28	8,72	8,89	9,06
082i#717d#117c	22	15	37	9,59	9,19	9,73	9,59	9,18	9,05	7,86	8,19	7,62	9,19	9,19	8,70
083i#754d#117c	15	6	21	9,00	9,43	8,40	8,27	8,80	8,33	8,00	8,19	7,10	8,57	7,33	8,71
084i#791d#117c	22	2	24	9,73	9,88	10,00	10,00	9,86	9,73	9,21	9,75	9,63	9,88	9,88	9,88

Scienze e Tecnologie Alimentari L-26**Elenco insegnamenti rilevati e suggerimenti per migliorare la qualità**

Codice insegnamento	Questionari raccolti (dettagliati per frequenza)			Aumentare l'attività di supporto didattico		Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti		Fornire in anticipo il materiale didattico		Fornire più conoscenze di base		Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti		Migliorare la qualità del materiale didattico	
	> 50%	< 50%	Tot	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
	057i#004d#117c	31	26	57	10	17,5	13	22,8	2	3,5	8	14,0	4	7,0	13
058i#004d#117c	31	26	57	10	17,5	11	19,3	3	5,3	7	12,3	6	10,5	12	21,1
059i#016d#117c	8	7	15	3	20,0	4	26,7	1	6,7	2	13,3	-	-	1	6,7
060i#016d#117c	8	7	15	3	20,0	5	33,3	-	-	2	13,3	-	-	2	13,3
061i#018d#117c	15	0	15	3	20,0	2	13,3	-	-	1	6,7	1	6,7	2	13,3
062i#027d#117c	21	14	35	10	28,6	2	5,7	5	14,3	8	22,9	8	22,9	10	28,6
063i#027d#117c	17	5	22	3	13,6	3	13,6	2	9,1	2	9,1	4	18,2	2	9,1
064i#041d#117c	24	5	29	8	27,6	8	27,6	2	6,9	5	17,2	4	13,8	1	3,4
065i#089d#117c	15	4	19	3	15,8	2	10,5	4	21,1	1	5,3	1	5,3	4	21,1
066i#091d#117c	15	17	32	8	25,0	6	18,8	6	18,8	1	3,1	8	25,0	8	25,0
067i#133d#117c	22	13	35	10	28,6	3	8,6	10	28,6	5	14,3	5	14,3	8	22,9
068i#163d#117c	32	5	37	12	32,4	3	8,1	6	16,2	3	8,1	8	21,6	3	8,1
069i#173d#117c	16	4	20	6	30,0	3	15,0	6	30,0	2	10,0	1	5,0	7	35,0
070i#174d#117c	16	4	20	6	30,0	4	20,0	4	20,0	1	5,0	1	5,0	6	30,0
071i#177d#117c	11	22	33	13	39,4	7	21,2	7	21,2	7	21,2	4	12,1	16	48,5
072i#197d#117c	15	17	32	10	31,3	4	12,5	3	9,4	3	9,4	6	18,8	10	31,3
073i#237d#117c	24	5	29	9	31,0	7	24,1	5	17,2	5	17,2	3	10,3	5	17,2
074i#241d#117c	19	9	28	8	28,6	1	3,6	7	25,0	7	25,0	6	21,4	7	25,0
075i#243d#117c	15	4	19	4	21,1	1	5,3	2	10,5	2	10,5	1	5,3	6	31,6
076i#392d#117c	9	14	23	5	21,7	-	-	2	8,7	3	13,0	1	4,3	6	26,1
077i#392d#117c	9	14	23	7	30,4	-	-	2	8,7	4	17,4	3	13,0	3	13,0
078i#474d#117c	14	9	23	7	30,4	3	13,0	4	17,4	11	47,8	1	4,3	10	43,5
079i#488d#117c	36	4	40	4	10,0	3	7,5	6	15,0	10	25,0	6	15,0	7	17,5
080i#489d#117c	19	7	26	4	15,4	3	11,5	7	26,9	7	26,9	-	-	4	15,4
081i#504d#117c	14	4	18	4	22,2	5	27,8	6	33,3	4	22,2	2	11,1	4	22,2

Scienze e Tecnologie Alimentari L-26**Elenco insegnamenti rilevati e suggerimenti per migliorare la qualità**

Codice insegnamento	Questionari raccolti (dettagliati per frequenza)			Aumentare l'attività di supporto didattico		Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti		Fornire in anticipo il materiale didattico		Fornire più conoscenze di base		Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti		Migliorare la qualità del materiale didattico	
	> 50%	< 50%	Tot	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
	082i#717d#117c	22	15	37	11	29,7	3	8,1	10	27,0	13	35,1	3	8,1	10
083i#754d#117c	15	6	21	7	33,3	1	4,8	6	28,6	5	23,8	3	14,3	3	14,3
084i#791d#117c	22	2	24	7	29,2	2	8,3	4	16,7	1	4,2	1	4,2	1	4,2
Totali	515	269	784	195	24,87	109	13,90	122	15,56	130	16,58	91	11,61	171	21,81