

Get into
the future
of food



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

TEACHING EVALUATION QUESTIONNAIRES FOR ENROLLED STUDENTS

The students can give their feedback via a teaching evaluation questionnaire from the day indicated by the Professor to the competent office to the deadline for registering for the first exam date in the exam session following the end of the course. There is a questionnaire for each lecturer; if there is more than one lecturer per course, you will find more than one questionnaire. The questionnaire is made up of *12 questions* with set answers and boxes for open answers where you can give opinions, advices and suggestions.

The questionnaire is anonymous.

The questionnaire is an important tool for both you and the university, allowing staff to identify any

The screenshot shows a web browser window displaying the 'Ambiente di test' page for the University of Gastronomic Sciences. The page title is 'Prenotazione appelli - Esito prenotazione'. The main content area shows a table with the following data:

Riepilogo dati	
Attività Didattica	SG339 - Microbiologia degli alimenti (offerta nel corso Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08])
Appello	Microbiologia degli alimenti del 25/09/2017
Sessioni	Sessione Unica
Tipo esame	Scritto

Below the table, there is a red warning message: 'PRENOTAZIONE NON EFFETTUATA. Non risulta compilato il questionario di valutazione della didattica. Per procedere ora alla compilazione clicca qui'. A link 'Ritorna alla lista appelli' is also visible.

The left sidebar contains a navigation menu with the following items: Area Riservata, Home, Segreteria, Piano di Studio, Carriera, Esami, Laurea, and Tirocini e stage.

WHEN TO COMPLETE THE QUESTIONNAIRE

The questionnaire must be completed in order to register for the exam, and the system will not let you proceed without finishing the compilation process.

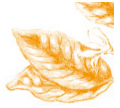
Similar evaluation procedures can be found in all universities and are vitally important.



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

ENTRA NEL FUTURO DEL CIBO



MyHome Home pubblica Guide on line

Studente



→ Area Riservata
Logout
Cambia Password

- Home
- Segreteria
- Piano di Studio
- Carriera
- Esami
- Laurea
- Iniziative
- Iniziative
- Mobilità Internazionale
- Bandi di Mobilità
- Questionari
- Questionari valutazione attività didattiche

Valutazione della didattica

Questa pagina consente di inserire il questionario di valutazione della didattica delle attività in libretto (cliccare sulle icone per accedere alla compilazione)

Elenco delle attività didattiche da valutare

Anno di corso	Attività Didattiche	Peso in crediti	Stato	AA Freq.	Ric.	Q.Val.
1	SGLG1 - Laboratorio di Gastronomia - I anno	0	●	2014/2015		
	📄 SGLG1B - Laboratorio di gastronomia - I anno (modulo)	2	●	2014/2015		
	📄 SGLG1A - Tecniche filmiche	2	●	2014/2015		
1	SG339 - Microbiologia degli alimenti	5	●	2014/2015		
2	SG345 - Sistemi agroalimentari	0	●	2015/2016		
	📄 SG346 - Sistemi colturali agrari	9	●	2015/2016		
2	SG313 - Tecnologie alimentari	6	●	2015/2016		
2	SGSC56 - Vino 2 - Stili di vino e valutazione della qualità - gruppo B	2	●	2015/2016		
3	SG3EF - Elaborato finale	5	●	2016/2017		
3	SG350 - Filosofia e semiotica dell'alimentazione	9	●	2016/2017		
3	SGSC35 - Laboratorio sulla pubblicità alimentare	2	●	2016/2017		
3	SGSC25 - Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile III	2	●	2016/2017		

Legenda

📄 = Questionario compilato 📄 = Questionario da compilare 📄 = Alcuni questionari da compilare 📄 = Nessun questionario compilabile ○ = Attività Didattica pianificata ● = Attività Didattica frequentata



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

HOW TO COMPLETE THE QUESTIONNAIRE

The questionnaire can be completed **online** from the day indicated by the teacher to the competent office until the closing of the enrollments on the first exam session in the exam session immediately following the completion of the course.

The Questionnaires section can be accessed through the academic portal after logging in to your profile

Questionario

Le domande contrassegnate con (*) sono obbligatorie.
COMPLETA IL QUESTIONARIO PRIMA DI LASCIARE QUESTA PAGINA.
Il questionario non è ricompilabile: è necessario concluderlo e confermarlo nella pagina di riepilogo.

VALUTAZIONE INSEGNAMENTO

(*) 1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?

Decisamente NO
 Più NO che SI
 Più SI che NO
 Desisamente SI ()

(*) 2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?

Decisamente NO
 Più NO che SI
 Più SI che NO
 Desisamente SI ()

(*) 3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

Decisamente NO
 Più NO che SI
 Più SI che NO
 Desisamente SI ()

(*) 4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?

Decisamente NO
 Più NO che SI
 Più SI che NO
 Desisamente SI ()

Precedente Indietro Avanti

LEGENDA

HOW TO COMPLETE THE QUESTIONNAIRE

Once it has been completed and submission confirmed, no changes can be made to the questionnaire, and you will be able to register for the exam.

Posta in arrivo (3) - r.san... | Inbox - r.sandon@gmail... | Il mio Drive - Google Dr... | Valutazione obiettivi... | https://unisg.prod.up.cin... | Quick Presences | Citrix XenApp - Applic... | Questionario

Ambiente di test

Servizi Online

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
ENTRA NEL FUTURO DEL CIBO

MyHome Home pubblica Guide on line

HOME - Questionario

Questionario - Valutazione della Didattica

RIEPILOGO

Questionario - Valutazione della Didattica

Il questionario non è ricompilabile. Per concluderlo premere il pulsante **Conferma**.
Se ti piacciono le tue risposte **CONFERMA**.

Tutte le domande del questionario sono complete.

Conferma **Modifica**

PAGINA 1
VALUTAZIONE INSEGNAMENTO

1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?
Decisamente NO

2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?
Più NO che SI'

3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?
Più NO che SI'

Mostra tutto

launch (1).lca | launch.lca | 13:22 18/09/2017