



Risultati questionario tirocini

- a.a. 2014/15 -

Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari



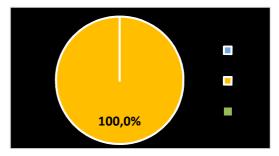
722-SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

N. questionari compilati = 1 N. questionari inviati = 1

| | Media |
|--|-------|
| Dom. 15) La preparazione in entrata dello studente nel complesso ha soddisfatto l'aspettativa dell'Azienda? | 3,00 |
| Dom. 16) La preparazione in entrata dello studente nel complesso è risultata congruente con la domanda di competenze richiesta dall'Azienda? | 2,00 |

Dom. 17) Dopo il tirocinio, l'Azienda ha creato un'opportunità di inserimento dello/della studente/studentessa?

| | N. risposte | % col. |
|------|-------------|--------|
| n.d. | 0 | 0,0% |
| NO | 1 | 100,0% |
| SI | 0 | 0,0% |
| тот | 1 | 100,0% |



ATENEO

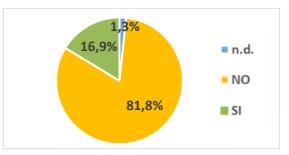
N. questionari compilati = 396
N. questionari inviati = 1037

38,19% = Tasso di risposta a.a. 2014-2015

| | Media |
|--|-------|
| Dom. 15) La preparazione in entrata dello studente nel complesso ha soddisfatto l'aspettativa dell'Azienda? | 3,22 |
| Dom. 16) La preparazione in entrata dello studente nel complesso è risultata congruente con la domanda di competenze richiesta dall'Azienda? | 3,23 |

Dom. 17) Dopo il tirocinio, l'Azienda ha creato un'opportunità di inserimento dello/della studente/studentessa?

| | N. risposte | % col. |
|------|-------------|--------|
| n.d. | 5 | 1,3% |
| NO | 324 | 81,8% |
| SI | 67 | 16,9% |
| ТОТ | 369 | 100,0% |





| 722-SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI | | Anno Accademico | | | | | | |
|--|--|-----------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|--|
| | | 2012-2013 | | 2013-2014 | | 2014-2015 | | |
| | | N. risposte | % col. | N. risposte | % col. | N. risposte | % col. | |
| Durata in mesi | < 3 mesi | | | | | | | |
| | compresa tra 3 e 6 mesi | 0 | 0,0% | 1 | 50,0% | 1 | 100,0% | |
| | compresa tra 6 e 9 mesi | | | | | | | |
| | compresa tra 9 mesi e 1 anno | 0 | 0,0% | 1 | 50,0% | 0 | 0,0% | |
| di inserimento dello/della | n.d. | 1 | 20,0% | 0 | 0,0% | 0 | 0,0% | |
| | No | 1 | 50,0% | 2 | 100,0% | 1 | 100,0% | |
| | Sì | 1 | 50,0% | 0 | 0,0% | 0 | 0,0% | |
| | Attualmente l'Azienda non prevede di ampliare il proprio organico | 1 | | 2 | | 0 | | |
| | L'Azienda prevede di ampliare il proprio organico, ma solo con personale avente già esperienza | 0 | | 0 | | 0 | | |
| | Mancata disponibilità del/della tirocinante | 0 | | 0 | | 0 | | |
| Se la risposta è no, specificare le ragioni | La preparazione del/della tirocinante è risultata non coerente con la figura professionale richiesta | 0 | | 0 | | 0 | | |
| | La preparazione del/della tirocinante è stata ritenuta non completa di tutte le competenze richieste | 0 | | 0 | | 0 | | |
| | Buona preparazione ma le attitudini specifiche non sono risultate aderenti alla fig. professionale richiesta | 0 | | 0 | | 1 | | |
| | Altro | 0 | | 0 | | 0 | | |

| | Anno Accademico | | | | | | |
|---|-----------------|-------|-------------|-------|-------------|-------|--|
| 722-SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI | 2012-2013 | | 2013-2014 | | 2014-2015 | | |
| | | Media | N. risposte | Media | N. risposte | Media | |
| Adeguatezza della preparazione teorica dello studente allo svolgimento del progetto aziendale; all'inizio | 2 | 3,00 | 2 | 2,50 | 1 | 4,00 | |
| Adeguatezza della preparazione teorica dello studente allo svolgimento del progetto aziendale; al termine | 2 | 3,50 | 2 | 3,50 | 1 | 4,00 | |
| Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico; all'inizio | 2 | 3,00 | 2 | 2,50 | 1 | 4,00 | |
| Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico; al termine | 2 | 3,00 | 2 | 3,50 | 1 | 4,00 | |
| Capacità di applicare una metodologia funzionale alla risoluzione di problemi; all'inizio | 2 | | 2 | 3,00 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di applicare una metodologia funzionale alla risoluzione di problemi; al termine | 2 | | 2 | 3,50 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di gestione del tempo e organizzare il proprio lavoro; all'inizio | 2 | 3,00 | 2 | 3,00 | 1 | 1,00 | |
| Capacità di gestione del tempo e organizzare il proprio lavoro; al termine | 2 | 3,50 | 2 | 3,50 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di comunicare i processi seguiti e le soluzioni ottenute; all'inizio | 2 | 3,00 | 2 | 3,00 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di comunicare i processi seguiti e le soluzioni ottenute; al termine | 2 | 3,75 | 2 | 4,00 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di adattamento e flessibilità di fronte a diverse situazioni; all'inizio | 2 | 2,50 | 2 | 4,00 | 1 | 1,00 | |
| Capacità di adattamento e flessibilità di fronte a diverse situazioni; al termine | 2 | 4,00 | 2 | 4,00 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di lavorare in team; all'inizio | 2 | 3,00 | 2 | 3,50 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di lavorare in team; al termine | 2 | 4,00 | 2 | 4,00 | 1 | 2,00 | |
| Capacità di gestire una comunicazione in inglese; all'inizio | 2 | 3,00 | 2 | 3,00 | 1 | | |
| Capacità di gestire una comunicazione in inglese; al termine | 2 | 3,00 | 2 | 4,00 | 1 | | |
| Capacità di utilizzare gli strumenti informatici; all'inizio | 2 | 3,00 | 2 | 3,00 | 1 | | |
| Capacità di utilizzare gli strumenti informatici; al termine | 2 | 3,00 | 2 | 3,50 | 1 | | |
| La preparazione dello studente ha soddisfatto l'aspettativa aziendale? | 2 | 4,00 | 2 | 3,50 | 1 | 3,00 | |
| La preparazione in entrata dello studente è congruente con la domanda di competenze dell'Azienda? | 2 | 3,50 | 2 | 3,50 | 1 | 2,00 | |