

SUA 2014 - QUADRO C3***Risultati della ricognizione inerente l'opinione degli enti ed imprese con accordi di tirocinio curriculare o extracurriculare sulla preparazione degli studenti***

Il questionario è stato somministrato a 513 aziende/enti, che hanno ospitato 739 studenti, in tirocini aventi inizio nell'arco di tempo che va dal 1° ottobre 2013 al 31 luglio 2014.

Al questionario hanno aderito 201 aziende (39,1%) , relativamente a 231 (31,2%) studenti.

Per il Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari cod. 722, il questionario è stato somministrato a 11 aziende/enti, relativamente a 12 studenti in tirocinio.

Hanno aderito al questionario 3 aziende/enti , relativamente a 3 studenti.

Ogni questionario si riferisce alla valutazione espressa dall'azienda su un singolo studente tirocinante.

Il questionario somministrato è riportato in dettaglio nel foglio "questionario" del presente file.

Per la domanda D05, relativa alle parole chiave che identificano il tirocinio, che si trova nella sezione informazioni di carattere generale, i risultati in dettaglio si trovano in calce alla tabella, nel riquadro dedicato alle parole chiave.

Esso è composto da 19 domande, suddivise nelle seguenti quattro sezioni:

- informazioni di carattere generale;
- valutazioni sulla **preparazione** dello studente all'inizio del tirocinio;
- valutazioni sulle competenze acquisite /perfezionate con il tirocinio;
- valutazioni complessive;
- indicazioni di contesto.

In particolare, le domande dalla n. 6 alla n. 14 si riferiscono a competenze teoriche/tecniche e trasversali da riferire in due momenti precisi dello stage, all'inizio e al termine.

La scala di valutazione utilizzata, è graduata da 1 (valutazione minima) a 4 (valutazione massima). Nel caso in cui non sia stato possibile esprimere un giudizio sulla specifica domanda, è stata utilizzata la risposta "non determinato". Il quesito 17 ha proposta una domanda con risposta binaria (Sì, NO).

Tabella 1: Opinioni di enti e imprese con accordi di tirocinio curriculare o extra-curriculare sulla preparazione degli studenti iscritti al CdS (vedere intestazione), che abbiano svolto tirocinio con inizio nell'arco di tempo dal 1° ottobre 2013 al 31 luglio 2014.

NOTA: per le risposte dalla 6 alla 14 a i punteggi sono riferiti ad una scala da 1 a 4, per le altre risposte i punteggi sono espressi in % o in testo descrittivo.

Cod domanda	Descrizione domanda	CdS				Ateneo		
		Nr. risposte CdS 2014	Media CdS 2014	Dev. stand. CdS 2014*	Media CdS 2013	Media ateneo 2014	Dev. Stand. Ateneo 2014*	Media Ateneo 2013
D04	Durata in mesi							
	<i>di cui:</i>							
	<i>< 3 mesi</i>	0						
	<i>altro</i>	0						
	<i>compresa tra 3 e 6 mesi</i>	3						
	<i>compresa tra 6 e 9 mesi</i>	0						
	<i>compresa tra 9 mesi e 1 anno</i>	0						
D05	Indicare tre parole/espressioni chiave che identifichino il progetto formativo svolto nel tirocinio	Cfr. riquadro "parole chiave"						
D06	inizio - Adeguatezza della preparazione teorica dello studente allo svolgimento del progetto aziendale	3	2,3	0,58	2,0	2,6	0,77	3,0
D06a	fine - Adeguatezza della preparazione teorica dello studente allo svolgimento del progetto aziendale	3	3,3	0,58	2,0	3,4	0,58	3,3
D07	inizio- Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico	3	2,3	0,58	2,0	2,5	0,90	2,9
D07a	fine - Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico	3	3,3	0,58	3,0	3,4	0,63	3,3
D08	inizio - Capacità di applicare una metodologia funzionale alla risoluzione di problemi	2	2,0	1,41	2,5	2,5	0,88	3,0
D08a	fine - Capacità di applicare una metodologia funzionale alla risoluzione di problemi	2	3,5	0,71	2,8	3,4	0,71	3,3
D09	inizio - Capacità di gestione del tempo e organizzare il proprio lavoro	3	2,7	0,58	3,5	2,7	0,96	3,2
D09a	fine - Capacità di gestione del tempo e organizzare il proprio lavoro	3	3,3	0,58	3,5	3,4	0,72	3,4
D10	inizio - Capacità di comunicare i processi seguiti e le soluzioni ottenute	3	2,3	0,58	2,5	2,7	0,89	3,1
D10a	fine - Capacità di comunicare i processi seguiti e le soluzioni ottenute	3	3,0	1,00	3,0	3,5	0,66	3,4
D11	inizio - Capacità di adattamento e flessibilità di fronte a diverse situazioni	3	3,0	1,00	3,0	2,9	0,90	3,3
D11a	fine - Capacità di adattamento e flessibilità di fronte a diverse situazioni	3	3,3	0,58	3,0	3,6	0,63	3,5
D12	inizio - Capacità di lavorare in team	3	3,0	1,00	3,0	3,3	2,91	3,3
D12a	fine - Capacità di lavorare in team	3	3,3	0,58	3,0	3,6	0,62	3,5
D13	inizio - Capacità di gestire una comunicazione in inglese	1	3,0	.	2,0	2,8	0,92	3,0
D13a	fine - Capacità di gestire una comunicazione in inglese	1	4,0	.	3,0	3,1	0,85	3,1
D14	inizio - Capacità di utilizzare gli strumenti informatici	2	3,0	1,41	2,0	3,1	0,80	3,3
D14a	fine - Capacità di utilizzare gli strumenti informatici	2	3,5	0,71	2,5	3,6	0,58	3,4
D15	La preparazione dello studente ha soddisfatto l'aspettativa aziendale?	3	3,3	0,58	3,0	3,1	0,82	3,4
D16	La preparazione dello studente è congruente con la domanda di competenze dell'Azienda?	3	3,3	0,58	3,0	3,2	0,83	3,3
D17	Opportunità creata dall'azienda dopo il tirocinio (risposte con sì)	1						
D18	Se la risposta alla domanda 17 è no, specificare le ragioni:							
	<i>di cui: Attualmente l'Azienda non prevede di ampliare il proprio organico</i>	2						
	<i>Buona preparazione del tirocinante, ma le attitudini specifiche non sono risultate aderenti alla figura professionale richiesta</i>	0						
	<i>L'Azienda prevede di ampliare il proprio organico, ma solo con personale avente già esperienza</i>	0						
	<i>La preparazione del/della tirocinante è risultata non coerente con la figura professionale richiesta</i>	0						
	<i>La preparazione del/della tirocinante è stata ritenuta non completa di tutte le competenze richieste</i>	0						
	<i>Mancata disponibilità del/della tirocinante</i>	0						
D19	Altre osservazioni							

Riquadro:
"PAROLE CHIAVE" del PROGETTO FORMATIVO DEL TIROCINIO

relativo alla domanda D05: Indicare tre parole / espressioni chiave che identifichino il progetto formativo svolto nel tirocinio

n	Parole / espressioni chiave identificative del tirocinio
1	- predisposizione di linee guida inerenti i materiali da contatto (dichiarazioni di conformita'). - analisi metal detector utilizzati nell'industria alimentare.
2	celiachia, progetto pilota, vending
3	microbiologia chimica marketing

Informazioni di carattere generale

1) Denominazione Azienda

2) Tutor aziendale (cognome e nome)

3) Indicare quale, tra i seguenti, è il Corso di studi del tirocinante: L= Laurea Triennale, LM= Laurea Magistrale (biennale o a ciclo unico di 5 anni)

- L - Allevamento e salute animale
- L - Biotecnologie
- L - Conservazione dei beni culturali
- L - Dams
- L - Economia aziendale
- L - Economia e commercio
- L - Informatica
- L - Ingegneria civile
- L - Ingegneria elettronica
- L - Ingegneria gestionale
- L - Ingegneria meccanica
- L - Lettere
- L - Lingue e letterature straniere
- L - Matematica
- L - Mediazione culturale
- L - Relazioni pubbliche
- L - Scienze agrarie
- L - Scienze dei servizi giuridici pubblici e privati
- L - Scienze dell'architettura
- L - Scienze e tecniche del turismo culturale
- L - Scienze e tecnologie alimentari
- L - Scienze e tecnologie multimediali
- L - Scienze per l'ambiente e la natura
- L - Tecnologie web e multimediali
- L - Viticoltura ed enologia
- LM - Architettura
- LM - Banca e finanza
- LM - Biotecnologie delle piante e degli animali
- LM - Biotecnologie sanitarie
- LM - Comunicazione integrata per le imprese e le organizzazioni
- LM - Comunicazione multimediale e tecnologie dell'informazione
- LM- Dams
- LM - Economia aziendale
- LM - Economics / Scienze economiche
- LM - Filosofia
- LM - Giurisprudenza
- LM - Informatica

- LM - Ingegneria civile
- LM - Ingegneria elettronica
- LM - Ingegneria gestionale
- LM - Ingegneria meccanica
- LM - Ingegneria per l'ambiente e il territorio
- LM - Ingegneria per l'ambiente e l'energia
- LM - Italianistica
- LM - Lingue e letterature europee ed extra-europee
- LM - Matematica
- LM - Nutrizione e risorse animali
- LM - Scienze della formazione primaria
- LM - Scienze del testo e del libro
- LM - Scienze dell'antichità: archeologia, storia, letterature
- LM - Scienze e tecnologie agrarie
- LM - Scienze e tecnologie alimentari
- LM - Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio
- LM - Scienze storiche e filosofiche
- LM - Storia dell'arte e conservazione dei beni artistici e architettonici
- LM - Studi storici dal medioevo all'età contemporanea
- LM - Traduzione e mediazione culturale
- LM - Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli
- Altro (specificare)

4) Durata del tirocinio

- < 3 mesi
- compresa tra 3 e 6 mesi
- compresa tra 6 e 9 mesi
- compresa tra 9 mesi e 1 anno
- altro

5) Indicare tre parole/espressioni chiave che identifichino il progetto formativo svolto nel tirocinio

Valutazioni sulla preparazione dello studente all'inizio e durante lo svolgimento di

Si richiede di inserire una valutazione riferita "all'inizio" e "al termine" del tirocinio, utilizzando le modalità 1, 2, 3, 4 e nd, dove 1 corrisponde alla valutazione "non sufficiente", 2 a quella "sufficiente", 3 a quella "soddisfacente", 4 a quella "ottima" e nd indica la mancanza di elementi per esprimere una valutazione.

6) Adeguatezza della preparazione teorica dello studente allo svolgimento del progetto aziendale

All'inizio Al termine

7) Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico

All'inizio Al termine

8) Capacità di applicare una metodologia funzionale alla risoluzione dei problemi

All'inizio Al termine

9) Capacità di gestione del tempo e di organizzare il proprio lavoro

All'inizio Al termine

10) Capacità di comunicare i processi seguiti e le soluzioni ottenute

All'inizio Al termine

11) Capacità di adattamento e flessibilità di fronte a diverse situazioni

All'inizio Al termine

12) Capacità di lavorare in team

All'inizio Al termine

13) Capacità di gestire una comunicazione in inglese

All'inizio Al termine

14) Capacità di utilizzare gli strumenti informatici

All'inizio Al termine

Valutazioni complessive

La scala di valutazione è sempre graduata da 1 a 4, dove 1 corrisponde alla valutazione "non sufficiente", 2 a quella "sufficiente", 3 a quella "soddisfacente", 4 a quella "ottima" e nd indica la mancanza di elementi per esprimere una valutazione.

15) La preparazione in entrata dello studente nel complesso ha soddisfatto l'aspettativa dell'Azienda?

1 2 3 4 nd

16) La preparazione in entrata dello studente nel complesso è risultata congruente con la domanda di competenze richiesta dall'Azienda?

Indicazioni di contesto

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

- Sì
 No

18) Se la risposta è no, specificare le ragioni

- Attualmente l'Azienda non prevede di ampliare il proprio organico
 L'Azienda prevede di ampliare il proprio organico, ma solo con personale avente già esperienza
 Mancata disponibilità del/della tirocinante
 La preparazione del/della tirocinante è risultata non coerente con la figura professionale richiesta
 La preparazione del/della tirocinante è stata ritenuta non completa di tutte le competenze richieste
 Buona preparazione del tirocinante, ma le attitudini specifiche non sono risultate aderenti alla figura professionale richiesta

Altro

19) Altre osservazioni sullo studente, sul contesto o suggerimenti sulla struttura del questionario