Chestionar evaluare - Ingineria produselor alimentare

Descriere

Total Responses: 0

Prin intermediul acestui chestionar dorim să cunoaștem opinia dumneavoastră cu privire la calitatea și eficiența activității didactice. Opinia dumneavoastră va contribui la îmbunătățirea procesului de învățământ în care studentul și cadrul didactic sunt parteneri. Răspunsurile sunt confidențiale.

Selectați opțiunea dumneavoastră de răspuns la fiecare criteriu. Variantele de răspuns:
V1=1 punct; (impact negativ asupra pregătirii studentului)
V2=2 puncte; (impact slab asupra pregătirii studentului)
V3=3 puncte; (impact acceptabil asupra pregătirii studentului)
V4=4 puncte; (impact bun-foarte bun asupra pregătirii studentului)
V5=5 puncte; (impact excelent asupra pregătirii studentului)

Anul de studiu

Total Responses: 164

Anul I (90.24% / 148 votes)

90.24%

Anul II (9.76% / 16 votes)

9.76%

Anul III (0% / 0 votes)

0%

Anul IV (0% / 0 votes)

0%

Ce disciplina din anul I doresti sa evaluezi?

Total Responses: 148

Analiză matematică (16.89% / 25 votes)

16.89%

Chimie anorganică şi analitică (10.81% / 16 votes)

10.81%

Chimie organică I (10.81% / 16 votes)

10.81%

Chimie fizică şi coloidală (8.11% / 12 votes)

8.11%

Informatică aplicată (6.76% / 10 votes)

6.76%

Politici și strategii globale de securitate alimentară (7.43% / 11 votes)

7.43%

Comportamentul consumatorului (7.43% / 11 votes)

7.43%

Educaţie fizică și sport (4.73% / 7 votes)

4.73%

Matematici speciale (6.76% / 10 votes)

6.76%

Fizică (4.73% / 7 votes)

4.73%

Chimie organică II (4.73% / 7 votes)

4.73%

Grafică asistată de calculator (4.05% / 6 votes)

4.05%

Limbi moderne I (3.38% / 5 votes)

3.38%

Limbi moderne II (3.38% / 5 votes)

3.38%

Ce disciplina din anul II doresti sa evaluezi?

Total Responses: 16

Biochimie (6.25% / 1 vote)

6.25%

Chimia alimentelor (6.25% / 1 vote)

6.25%

Microbiologie generală (18.75% / 3 votes)

18.75%

Operaţii unitare în industria alimentară (18.75% / 3 votes)

18.75%

Elemente de inginerie mecanică (0% / 0 votes)

0%

Inocuitatea produselor alimentare (6.25% / 1 vote)

6.25%

Principii şi metode de conservare a produselor alimentare (6.25% / 1 vote)

6.25%

Principiile nutriţiei umane (12.5% / 2 votes)

12.5%

Elemente de inginerie electrică (6.25% / 1 vote)

6.25%

Limbi moderne I (6.25% / 1 vote)

6.25%

Educaţie fizică și sport (6.25% / 1 vote)

6.25%

Comunicare (6.25% / 1 vote)

6.25%

Etică şi integritate academică (0% / 0 votes)

0%

Ce disciplina din anul III doresti sa evaluezi?

Total Responses: 0

Aditivi şi ingrediente în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Microbiologie specială (0% / 0 votes)

0%

Controlul şi asigurarea calităţii în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Tehnologii în industria cărnii (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia morăritului I, II (0% / 0 votes)

0%

Tehnologii în industria laptelui (0% / 0 votes)

0%

Analize senzoriale (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia malțului și a berii (0% / 0 votes)

0%

Tehnologii generale in industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Utilaje în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia panificaţiei (0% / 0 votes)

0%

Biotehnologii speciale (0% / 0 votes)

0%

Reologia alimentelor (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor (0% / 0 votes)

0%

Materii prime vegetale (0% / 0 votes)

0%

Tehnologii speciale de procesare (0% / 0 votes)

0%

Climatizări și instalații de frig (0% / 0 votes)

0%

Ce disciplina din anul IV doresti sa evaluezi?

Total Responses: 0

Utilaje în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Marketing (0% / 0 votes)

0%

Legislație în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia uleiului și a margarinei (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia produselor zaharoase (0% / 0 votes)

0%

Tehnologii în industria produselor făinoase (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia zahărului (0% / 0 votes)

0%

Management (0% / 0 votes)

0%

Ecologie şi protecţia mediului (0% / 0 votes)

0%

Falsificarea şi autentificarea produselor alimentare (0% / 0 votes)

0%

Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Elaborarea proiectului de diplomă (0% / 0 votes)

0%

Proiectarea produselor noi (0% / 0 votes)

0%

Produse tradiţionale şi ecologice (0% / 0 votes)

0%

Igiena societăților din industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Etica în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate (0% / 0 votes)

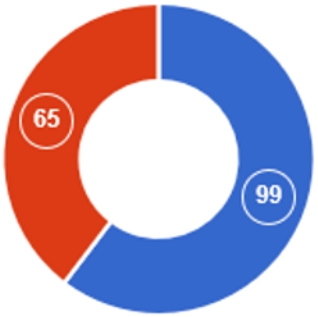
0%

Tehnologii în industria alcoolului şi a drojdiei (0% / 0 votes)

0%

Tipul de activitate didactică:

Total Responses: 164



Curs (60.37% / 99 votes)

60.37%

Aplicații (39.63% / 65 votes)

39.63%

Nume cadru didactic

Total Responses: 164

Username	Answer
[redacted]	

View All Responses

Prenume cadru didactic

Total Responses: 164

Username	Answer
[redacted]	

View All Responses

1. Modul general de organizare si desfasurare a cursului / seminarului

Total Responses: 164

V1 (3.05% / 5 votes)

3.05%

V2 (0.61% / 1 vote)

0.61%

V3 (4.88% / 8 votes)

4.88%

V4 (32.93% / 54 votes)

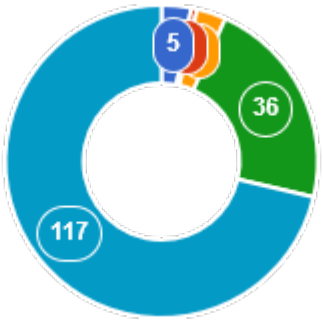
32.93%

V5 (58.54% / 96 votes)

58.54%

2. Obiectivele, tematica, bibliografia si modalitatile de evaluare au fost prezentate studentilor la inceputul semestrului

Total Responses: 164



V1 (3.05% / 5 votes)

3.05%

V2 (0.61% / 1 vote)

0.61%

V3 (3.05% / 5 votes)

3.05%

V4 (21.95% / 36 votes)

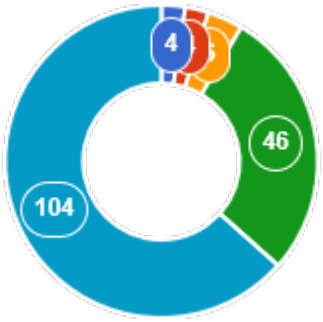
21.95%

V5 (71.34% / 117 votes)

71.34%

▸ 3. Comunicare optima, claritate, rigoare stiintifica, facilitarea înțelegerii continuturilor, explicatii si exemple pentru tematica disciplinei

Total Responses: 164



V1 (2.44% / 4 votes)

2.44%

V2 (2.44% / 4 votes)

2.44%

V3 (3.66% / 6 votes)

3.66%

V4 (28.05% / 46 votes)

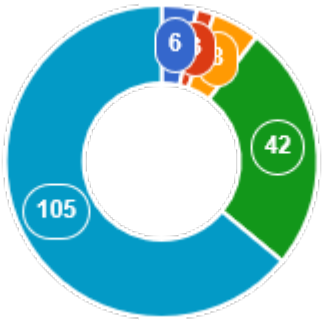
28.05%

V5 (63.41% / 104 votes)

63.41%

▸ 4. Incurajarea participarii studentilor, caracter interactiv, integrare de intrebari, probleme, teme de analiza si dezbatere in cadrul activitatilor de curs / seminar

Total Responses: 164



V1 (3.66% / 6 votes)

3.66%

V2 (1.83% / 3 votes)

1.83%

V3 (4.88% / 8 votes)

4.88%

V4 (25.61% / 42 votes)

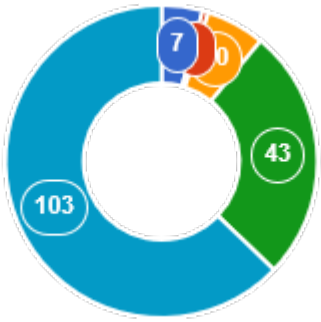
25.61%

V5 (64.02% / 105 votes)

64.02%

5. Disponibilitatea si interesul de a oferi studentilor consiliere, suport de specialitate, explicatii suplimentare, resurse de învatare

Total Responses: 164



V1 (4.27% / 7 votes)

4.27%

V2 (0.61% / 1 vote)

0.61%

V3 (6.1% / 10 votes)

6.1%

V4 (26.22% / 43 votes)

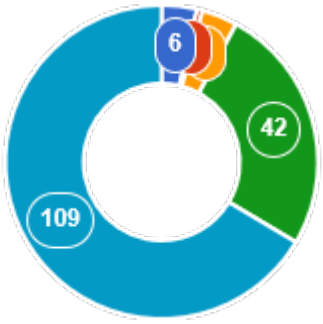
26.22%

V5 (62.8% / 103 votes)

62.8%

6. Climat favorabil învatarii, atmosfera educationala pozitiva, respect reciproc, atitudine academica

Total Responses: 164



V1 (3.66% / 6 votes)

3.66%

V2 (0.61% / 1 vote)

0.61%

V3 (3.66% / 6 votes)

3.66%

V4 (25.61% / 42 votes)

25.61%

V5 (66.46% / 109 votes)

66.46%

7. Motivare, sustinere a invatarii si creativitatii studentilor prin utilizarea unor modalitati / metode / tehnici variate

Total Responses: 164

V1 (3.66% / 6 votes)

3.66%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (7.32% / 12 votes)

7.32%

V4 (34.76% / 57 votes)

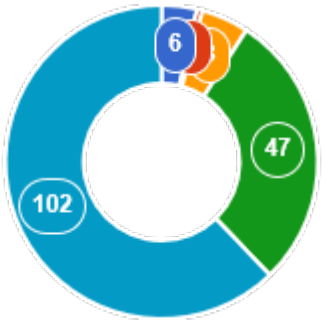
34.76%

V5 (54.27% / 89 votes)

54.27%

8. Receptivitate a profesorului fata de opiniile / sugestiile / problemele studentilor

Total Responses: 164



V1 (3.66% / 6 votes)

3.66%

V2 (0.61% / 1 vote)

0.61%

V3 (4.88% / 8 votes)

4.88%

V4 (28.66% / 47 votes)

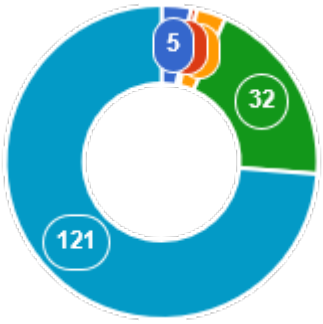
28.66%

V5 (62.2% / 102 votes)

62.2%

9. Organizarea si desfasurarea examenului au fost realizate in conformitate cu prevederile din fisa disciplinei

Total Responses: 164



V1 (3.05% / 5 votes)

3.05%

V2 (0.61% / 1 vote)

0.61%

V3 (3.05% / 5 votes)

3.05%

V4 (19.51% / 32 votes)

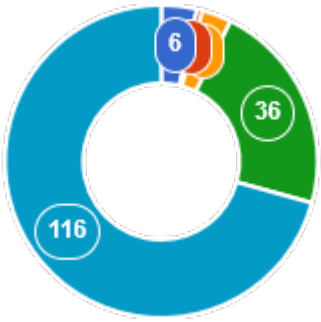
19.51%

V5 (73.78% / 121 votes)

73.78%

10. Obiectivitate in realizarea evaluarii studentilor

Total Responses: 164



V1 (3.66% / 6 votes)

3.66%

V2 (0.61% / 1 vote)

0.61%

V3 (3.05% / 5 votes)

3.05%

V4 (21.95% / 36 votes)

21.95%

V5 (70.73% / 116 votes)

70.73%

11. Alte aspecte, aprecieri, sugestii legate de activitatea didactica:

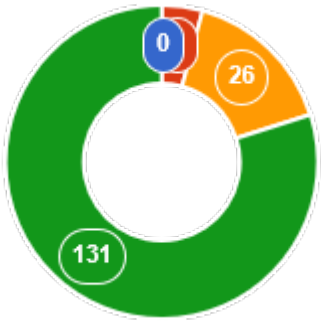
Total Responses: 164

Username	Answer
Guest	Nu am sugestii
Guest	Comportament neprofesional,evaluări subiective
Guest	Apreciere față de activitatea didactică
Guest	Activitate bună
Guest	Activitate foarte bună

View All Responses

13. Pregatirea / documentarea dumneavoastra pentru orele de curs / seminar/ laborator se incadreaza in intervalul:

Total Responses: 164



0-25% (0% / 0 votes)

0%

26-50% (4.27% / 7 votes)

4.27%

51-75% (15.85% / 26 votes)

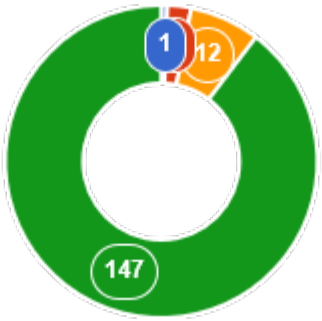
15.85%

76-100% (79.88% / 131 votes)

79.88%

12. Prezenta dumneavoastra la orele de curs/seminar se incadrează in intervalul:

Total Responses: 164



0-25% (0.61% / 1 vote)

0.61%

26-50% (2.44% / 4 votes)

2.44%

51-75% (7.32% / 12 votes)

7.32%

76-100% (89.63% / 147 votes)

89.63%