Chestionar evaluare - Știința și ingineria alimentelor

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: 2

Anul I (50% / 1 vote)

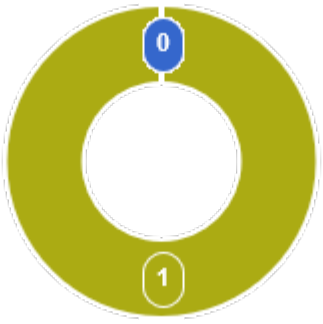
50%

Anul II (50% / 1 vote)

50%

Ce disciplina din anul I doresti sa evaluezi?

Total Responses: 1



Utilaj special în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Tehnici experimentale (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia cărnii şi subproduselor (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia vinului (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia laptelui (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia conservelor vegetale (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia panificaţiei (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia produselor zaharoase (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia zahărului (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia uleiurilor comestibile (0% / 0 votes)

0%

Tehnologia morăritului (0% / 0 votes)

0%

Tehnologii fermentative (0% / 0 votes)

0%

Biostatistică (0% / 0 votes)

0%

Metode rapide şi automatizări în microbiologie (0% / 0 votes)

0%

Bioetică (0% / 0 votes)

0%

Stiluri alimentare (0% / 0 votes)

0%

Cererea alimentară (0% / 0 votes)

0%

Comportamentul consumatorului (0% / 0 votes)

0%

Strategii europene ale alimentului şi de securitate alimentară (0% / 0 votes)

0%

Legislaţie internaţională (0% / 0 votes)

0%

Macroeconomie (0% / 0 votes)

0%

Exploatarea, întreţinerea şi repararea utilajelor (0% / 0 votes)

0%

Automatizări în industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Tehnica frigului şi climatizări (0% / 0 votes)

0%

Tehnici de membrană (0% / 0 votes)

0%

Reologia produselor alimentare (0% / 0 votes)

0%

Alimente dietetice (0% / 0 votes)

0%

Alimentaţie publică şi alimentaţie în turism (100% / 1 vote)

100%

Alimente funcţionale (0% / 0 votes)

0%

Fiziologie (0% / 0 votes)

0%

Trasabilitatea produselor alimentare (0% / 0 votes)

0%

Controlul statistic al alimentelor (0% / 0 votes)

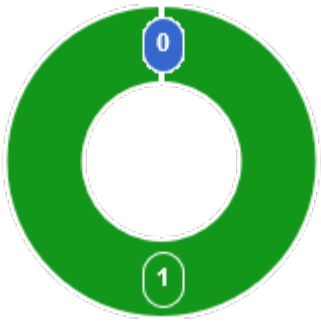
0%

Merceologia produselor alimentare (0% / 0 votes)

0%

Ce disciplina din anul II doresti sa evaluezi?

Total Responses: 1



Managementul calității și siguranței alimentelor (0% / 0 votes)

0%

Cercetare de marketing (0% / 0 votes)

0%

Proiectarea și promovarea produselor noi (0% / 0 votes)

0%

Tehnici experimentale (100% / 1 vote)

100%

Modul de cercetare, practică şi de elaborare a lucrării de disertație (practică de specialitate, practică pentru elaborarea lucrării de disertație și elaborarea lucrării de disertație) (0% / 0 votes)

0%

Etică şi integritate academică (0% / 0 votes)

0%

Biotehnologia preparatelor enzimatice (0% / 0 votes)

0%

Inginerie genetică și producția de alimente (0% / 0 votes)

0%

Culturi starter (0% / 0 votes)

0%

Bioaditivi și bioingrediente (0% / 0 votes)

0%

Epurarea apelor reziduale (0% / 0 votes)

0%

Bioconversia deșeurilor din industria alimentară (0% / 0 votes)

0%

Biomasă furajeră și alimentară din produse alimentare (0% / 0 votes)

0%

Tipul de activitate didactică:

Total Responses: 2

Curs (50% / 1 vote)

50%

Aplicații (50% / 1 vote)

50%

Nume cadru didactic

Total Responses: 2

Username	Answer
[redacted]	

View All Responses

Prenume cadru didactic

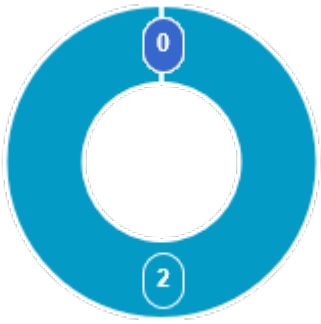
Total Responses: 2

Username	Answer
[redacted]	

View All Responses

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

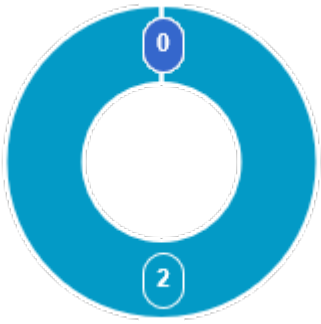
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

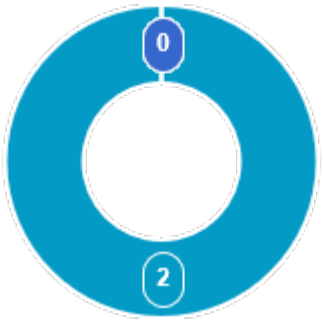
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

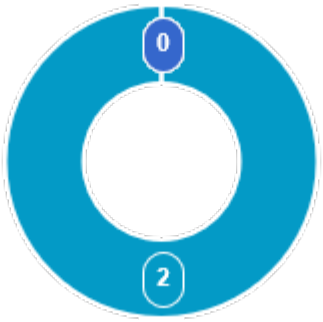
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

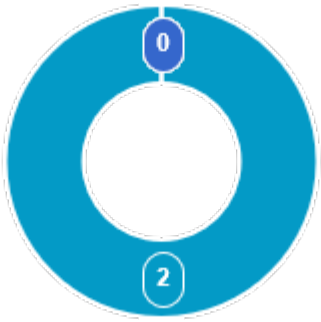
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

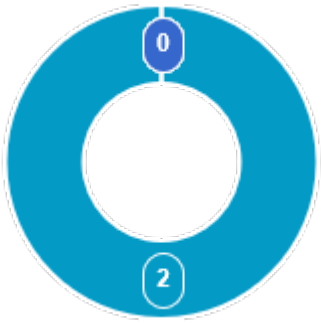
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

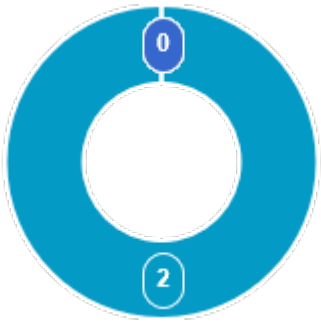
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

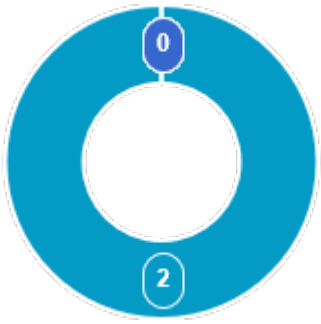
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

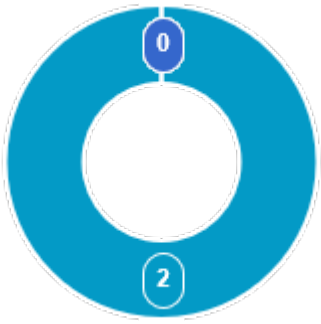
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

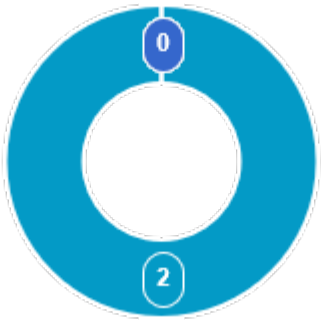
0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

10. Obiectivitate in realizarea evaluarii studentilor

Total Responses: 2



V1 (0% / 0 votes)

0%

V2 (0% / 0 votes)

0%

V3 (0% / 0 votes)

0%

V4 (0% / 0 votes)

0%

V5 (100% / 2 votes)

100%

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

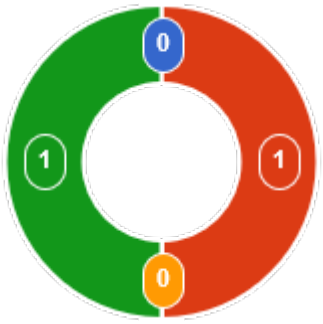
Total Responses: 2

Username	Answer
Guest	Nu
Guest	O doamna minunată

View All Responses

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

Total Responses: 2



0-25% (0% / 0 votes)

0%

26-50% (50% / 1 vote)

50%

51-75% (0% / 0 votes)

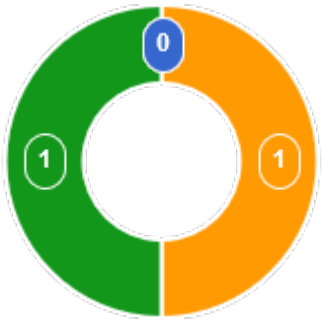
0%

76-100% (50% / 1 vote)

50%

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

Total Responses: 2



0-25% (0% / 0 votes)

0%

26-50% (0% / 0 votes)

0%

51-75% (50% / 1 vote)

50%

76-100% (50% / 1 vote)

50%