

ELABORAZIONE DATI

QUESTIONARIO VALUTAZIONE SODDISFAZIONE TIROCINIO PER TIROCINANTE

Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate

Corso di Laurea in Scienze dei Prodotti Nutraceutici

Corso di Laurea in Tossicologia dell'Ambiente e degli Alimenti

1. Nel corso dell'esperienza di tirocinio ha potuto approfondire ed integrare le sue conoscenze teoriche? 1 2 3 4
2. Nel corso dell'esperienza di tirocinio ha potuto applicare le specifiche competenze metodologiche e/o tecniche proprie della professione? 1 2 3 4
3. Giudica positivamente l'ambiente di lavoro nel quale ha svolto il tirocinio? 1 2 3 4
4. Nel corso dell'esperienza di tirocinio ha potuto verificare, dall'osservazione del lavoro del Tutor, come si lavora in un contesto organizzato? 1 2 3 4
5. Ha potuto concordare con il tutor le modalità di svolgimento del tirocinio? 1 2 3 4
6. Valuta che l'esperienza di tirocinio effettuata sia stata professionalizzante? 1 2 3 4
7. L'esperienza di tirocinio è servita per capire meglio verso quale settore indirizzare l'attività professionale? 1 2 3 4

1 no, 2 più no che si, 3 più si che no, 4 decisamente si

10 SFA (7 curricula SEPN e 3 curricula TAA)

	Dom. 1	Dom. 2	Dom. 3	Dom. 4	Dom. 5	Dom. 6	Dom. 7
Punteggio assegnato	3	2	4	3	4	3	3
	3	2	4	3	4	4	4
	4	3	4	4	4	4	3
	4	4	3	3	4	4	4
	4	4	4	4	4	4	4
	4	4	4	4	3	4	3
	4	4	3	4	3	4	4
	4	3	4	3	3	3	4
	3	4	4	4	4	4	3
	4	4	4	4	4	4	4
decisamente si	70%	60%	80%	60%	70%	80%	60%
più si che no	30%	20%	20%	40%	30%	20%	40%
più no che si		20%					

Dall'analisi dei questionari somministrati ai tirocinanti emerge che il grado di soddisfazione è decisamente positivo. La maggior parte giudica nel complesso positivamente l'esperienza di tirocinio, il

100% si esprime positivamente sulla corrispondenza fra obiettivi attesi e obiettivi raggiunti e ritiene il tirocinio utile a fornire opportunità di lavoro per i Laureati.

In particolare:

100% (70% decisamente sì ed il 30% più sì che no) riporta che ha potuto approfondire ed integrare le conoscenze teoriche acquisite durante il percorso di studio;

80% (60% decisamente sì ed il 20% più sì che no) dichiara che ha potuto applicare le specifiche competenze metodologiche e/o tecniche proprie della professione;

100% (80% decisamente sì ed il 20% più sì che no) giudica positivamente l'ambiente di lavoro nel quale ha svolto il tirocinio;

100% (60% decisamente sì ed il 40% più sì che no) ha potuto verificare come si lavora in un contesto organizzato

100% (80% decisamente sì ed il 20% più sì che no) valuta l'esperienza di tirocinio professionalizzante

100% (60% decisamente sì ed il 40% più sì che no) riporta che l'esperienza di tirocinio è servita per capire meglio verso quale settore indirizzare l'attività professionale.

Commenti positivi:

- Applicazione delle conoscenze acquisite durante il percorso di studio;
- Lavoro di gruppo e rapporto con il cliente;
- Innovazione;
- Approfondimento di argomenti innovativi;
- Avvicinamento al mondo del lavoro;

Commenti negativi:

- Poca esperienza sul campo;
- Partecipare più attivamente alla produzione di prodotti

Suggerimenti:

- Aumento ore di laboratorio e di tirocinio

SEPN=3

Punteggio assegnato	Dom. 1	Dom. 2	Dom. 3	Dom. 4	Dom. 5	Dom. 6	Dom. 7
	4	3	4	3	4	3	4
	4	3	4	4	4	4	4
	3	4	4	4	4	4	3
decisamente sì	66,7%	33,3%	100%	66,7%	100%	66,7%	66,7%
più sì che no	33,3%	66,7%		33,3%		33,3%	33,3%
più no che sì							

Commenti positivi:

- Disponibilità dell'azienda ospitante;
- Contatto con il mondo del lavoro;

Commenti negativi:

- Durata breve del tirocinio

Suggerimenti:

- Aumento ore di laboratorio e visite guidate
- Aumento ore di tirocinio
- Incrementare ore di didattica più specifica
- Incrementare il numero di aziende ospitanti

TAA=1

Punteggio assegnato	Dom. 1	Dom. 2	Dom. 3	Dom. 4	Dom. 5	Dom. 6	Dom. 7
	3	3	3	4	3	3	3
Decisamente sì							

Commenti positivi:

- Avvicinamento al mondo del lavoro;

SE=3

Punteggio assegnato	Dom. 1	Dom. 2	Dom. 3	Dom. 4	Dom. 5	Dom. 6	Dom. 7
1	4	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4
3	3	2	4	4	4	3	3
decisamente si	66,7%	66,7%	100%	100%	100%	66,7%	66,7%
più si che no	33,3%					33,3%	33,3%
più no che si		33,3%					

Commenti positivi:

- Applicazione delle conoscenze acquisite durante il percorso di studio;
- Rapporto con il cliente;

Commenti negativi:

- Poca esperienza sul campo;
- Poca pratica;

Suggerimenti:

- Aumento ore di laboratori
- Aumento ore di tirocinio

SFA, SEPN, TAA, SE 17

	Dom. 1	Dom. 2	Dom. 3	Dom. 4	Dom. 5	Dom. 6	Dom. 7
Punteggio assegnato	3	2	4	3	4	3	3
	3	2	4	3	4	4	4
	4	3	4	4	4	4	3
	4	4	3	3	4	4	4
	4	4	4	4	4	4	4
	4	4	4	4	3	4	3
	4	4	3	4	3	4	4
	4	3	4	3	3	3	4
	3	4	4	4	4	4	3
	4	4	4	4	4	4	4
	4	3	4	3	4	3	4
	4	3	4	4	4	4	4
	3	4	4	4	4	4	3
	3	3	3	4	3	3	3
	4	4	4	4	4	4	4
	4	4	4	4	4	4	4
	3	2	4	4	4	3	3
decisamente si	64,70%	52,94%	82,35%	70,59%	76,47%	70,59%	58,82%
più si che no	35,29%	29,41%	17,64%	29,41%	23,53%	29,41%	41,18%
più no che si		17,64%					

Dall'analisi dei questionari somministrati ai tirocinanti emerge che il grado di soddisfazione è decisamente positivo. La maggior parte giudica nel complesso positivamente l'esperienza di tirocinio; si esprime positivamente sulla corrispondenza fra obiettivi attesi e obiettivi raggiunti e ritiene il tirocinio utile a fornire opportunità di lavoro per i Laureati.

In particolare:

100% (64,70% decisamente sì ed il 32,29% più sì che no) riporta che ha potuto approfondire ed integrare le conoscenze teoriche acquisite durante il percorso di studio;

82,4% (53% decisamente sì ed il 29,4% più sì che no) dichiara che ha potuto applicare le specifiche competenze metodologiche e/o tecniche proprie della professione;

100% (70,59 % decisamente sì ed il 29,41 % più sì che no) giudica positivamente l'ambiente di lavoro nel quale ha svolto il tirocinio;

100% (76,47% decisamente sì ed il 23,53% più sì che no) ha potuto verificare come si lavora in un contesto organizzato;

100% (70,59 % decisamente sì ed il 29,41 % più sì che no) valuta l'esperienza di tirocinio professionalizzante

100% (58,82% decisamente sì ed il 41,18% più sì che no) riporta che l'esperienza di tirocinio è servita per capire meglio verso quale settore indirizzare l'attività professionale.

Commenti positivi:

- Applicazione delle conoscenze acquisite durante il percorso di studio;
- Lavoro di gruppo e rapporto con il cliente;
- Innovazione;
- Approfondimento di argomenti innovativi;
- Avvicinamento al mondo del lavoro;
- Disponibilità dell'azienda ospitante.

Commenti negativi:

- Poca esperienza sul campo;
- Partecipare più attivamente alla produzione di prodotti;
- Durata breve del tirocinio

Suggerimenti:

- Aumento ore di laboratorio e di tirocinio
- Aumento ore di visite guidate
- Incrementare ore di didattica più specifica
- Incrementare il numero di aziende ospitanti

Dipartimento di Scienze del Farmaco
Università degli Studi di Catania

Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate
Corso di Laurea in Scienze dei Prodotti Nutraceutici

**QUESTIONARIO VALUTAZIONE SODDISFAZIONE TIROCINIO PER
TIROCINANTE**

TIROCINANTE: _____

AZIENDA OSPITANTE: _____

PERIODO DI SVOLGIMENTO: _____

1. Nel corso dell'esperienza di tirocinio ha potuto approfondire ed integrare le sue conoscenze teoriche? **1**
2 3 4

2. Nel corso dell'esperienza di tirocinio ha potuto applicare le specifiche competenze metodologiche e/o tecniche proprie della professione di erborista? **1**
2 3 4

3. Giudica positivamente l'ambiente di lavoro nel quale ha svolto il tirocinio? **1**
2 3 4

4. Nel corso dell'esperienza di tirocinio ha potuto verificare, dall'osservazione del lavoro del Tutor, come si lavora in un contesto organizzato? **1 2 3**
4

5. Ha potuto concordare con il tutor le modalità di svolgimento del tirocinio? **1**
2 3 4

6. Valuta che l'esperienza di tirocinio effettuata sia stata professionalizzante? **1**
2 3 4

7. L'esperienza di tirocinio è servita per capire meglio verso quale settore indirizzare l'attività professionale? **1 2 3 4**

Aspetti positivi dell'esperienza di tirocinio: _____

Aspetti negativi dell'esperienza di tirocinio: _____

Suggerimenti: _____

Il trattamento dei dati sarà effettuato da Personale Universitario al solo scopo di migliorare l'offerta formativa del Corso di Studio e con la garanzia della massima riservatezza. I presenti dati non saranno diffusi o comunicati a terzi.

MODALITA' DI COMPILAZIONE DEL QUESTIONARIO

Assegnare un punteggio sull'apposita scala da 1 a 4 che esprime il grado di soddisfazione del requisito richiesto, tenendo conto che: se la caratteristica richiesta non è assolutamente soddisfatta, si assegnerà il punteggio 1 (No). Se la caratteristica è completamente soddisfatta, si assegnerà il punteggio 4 (SI). Il valore 2 sarà assegnato nel caso di una caratteristica non soddisfatta (più NO che SI), mentre il valore 3 corrisponde ad una caratteristica soddisfatta ma non completamente (più SI che NO).