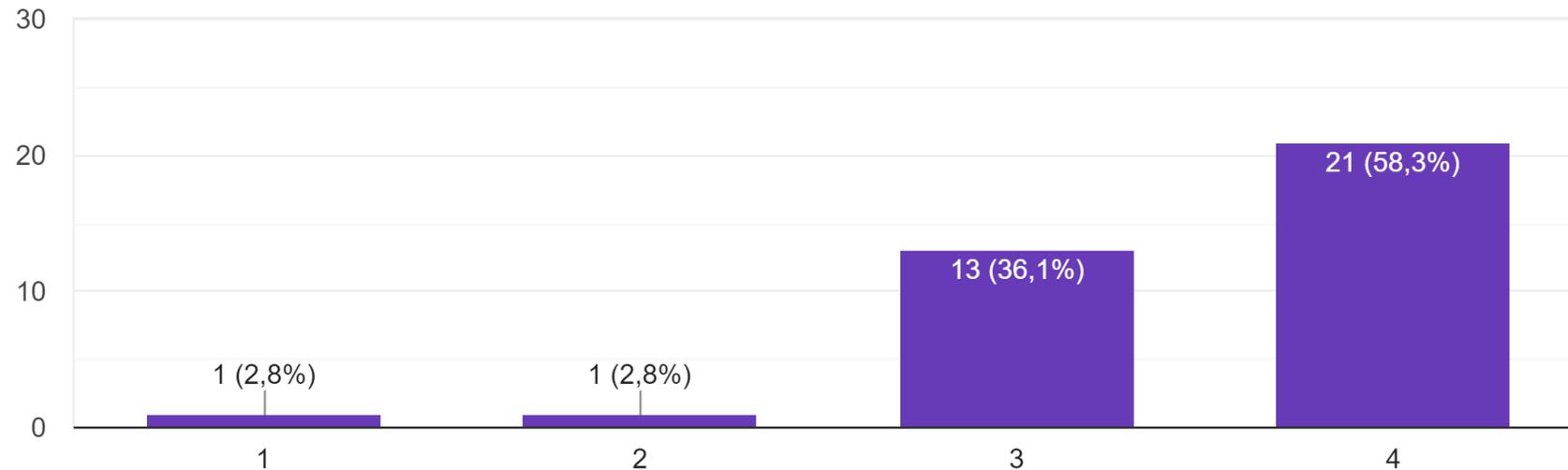


QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE TIROCINIO – CdS DIETISTICA – A.A. 2022-2023

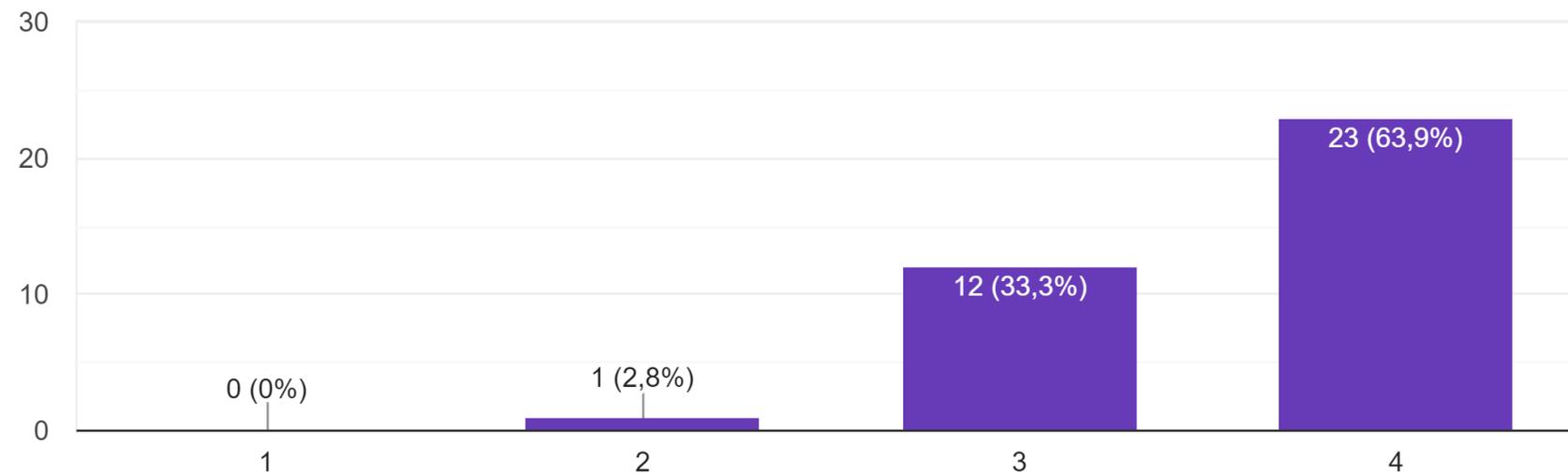
La Guida di tirocinio/Referente di sede ti ha fornito le necessarie informazioni sull'organizzazione della struttura, sui rischi presenti nel servizio e sui mezzi di protezione e prevenzione?

36 risposte



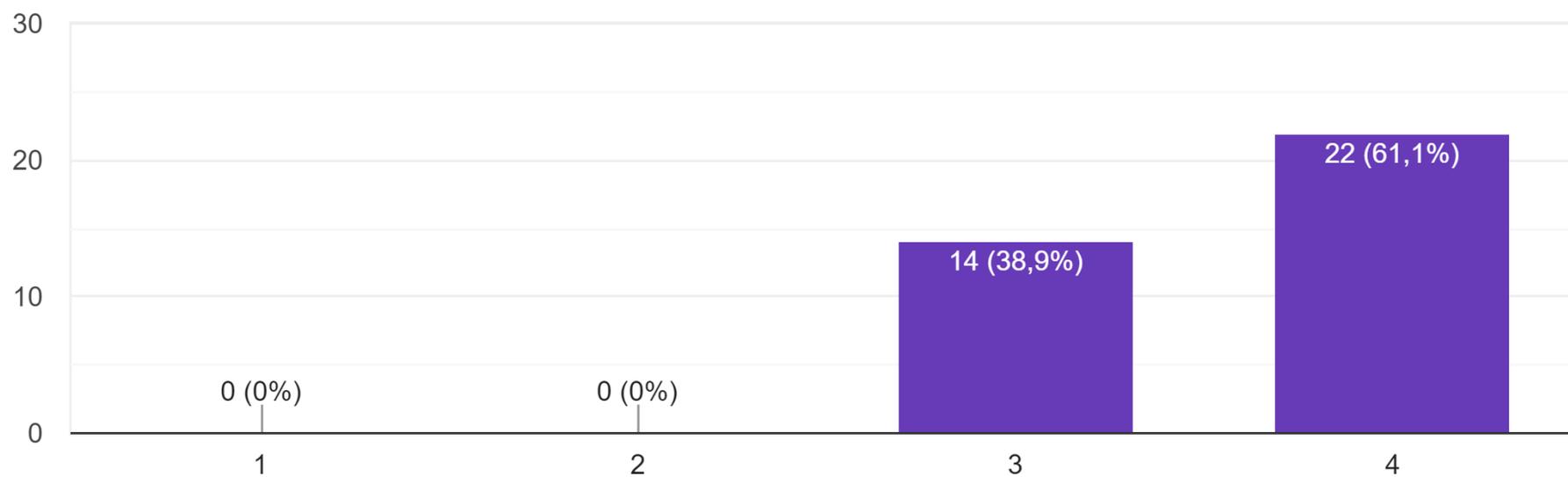
L'equipe della sede di tirocinio, su richiesta della Guida/Referente è stata disponibile a fornire informazioni e spiegazioni utili al percorso formativo?

36 risposte



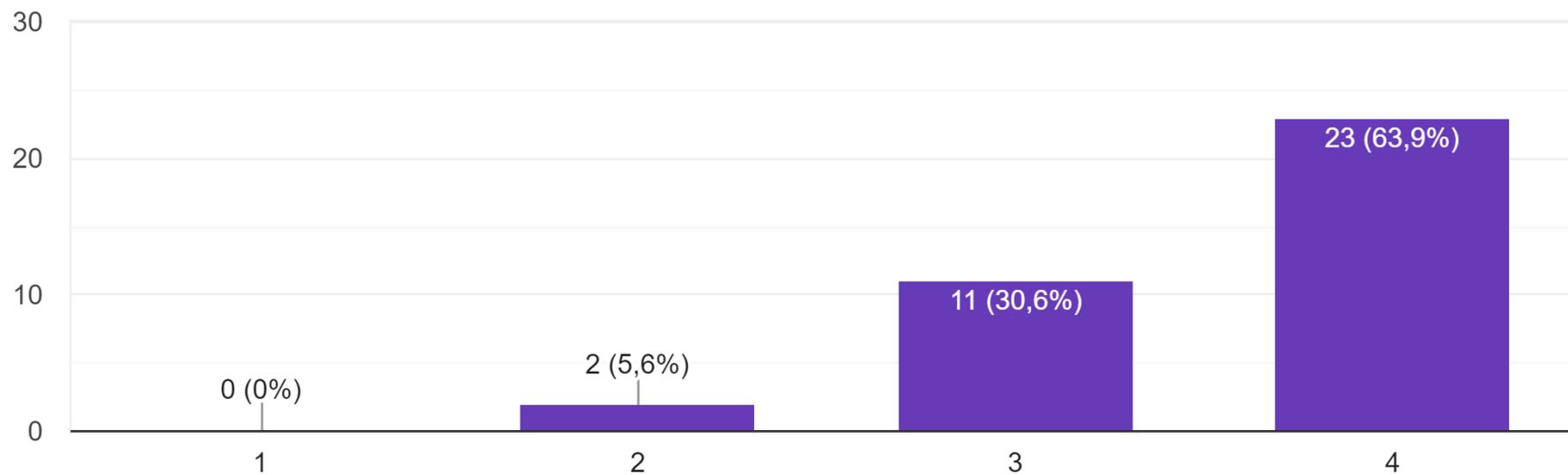
L'interazione professionale/relazionale con la Guida/Referente assegnata è stata positiva?

36 risposte



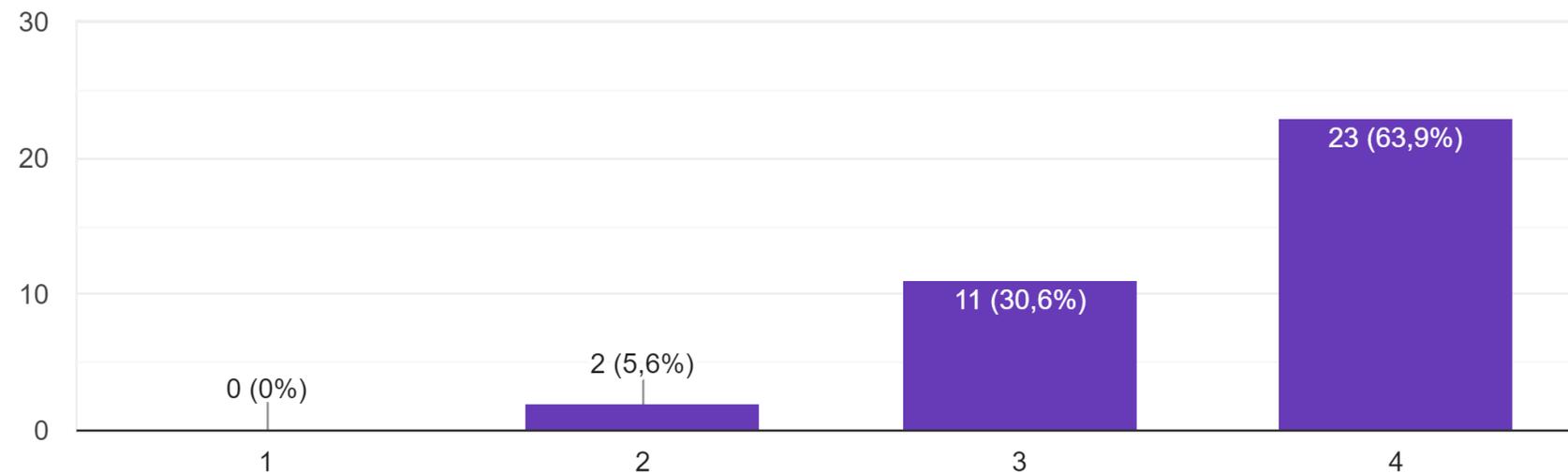
Hai svolto attività coerenti con l'obiettivo formativo da perseguire nella sede di tirocinio?

36 risposte



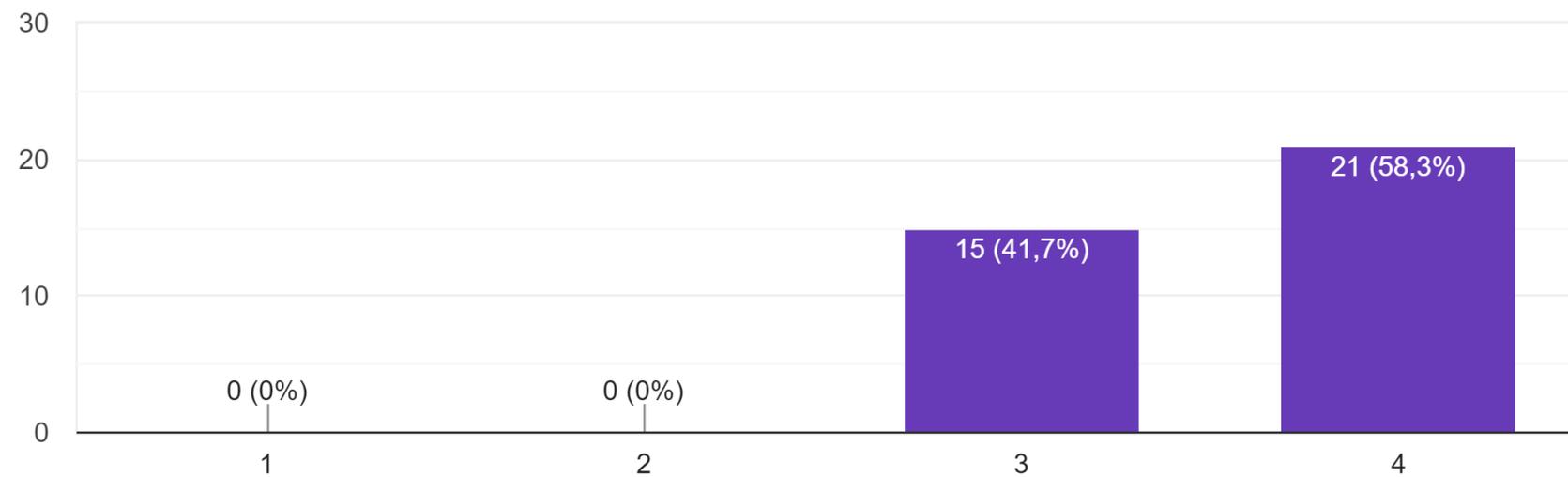
Le attività realizzate e la supervisione della Guida/Referente ti hanno facilitato nell'apprendimento/approfondimento delle procedure correlate agli obiettivi formativi da raggiungere?

36 risposte



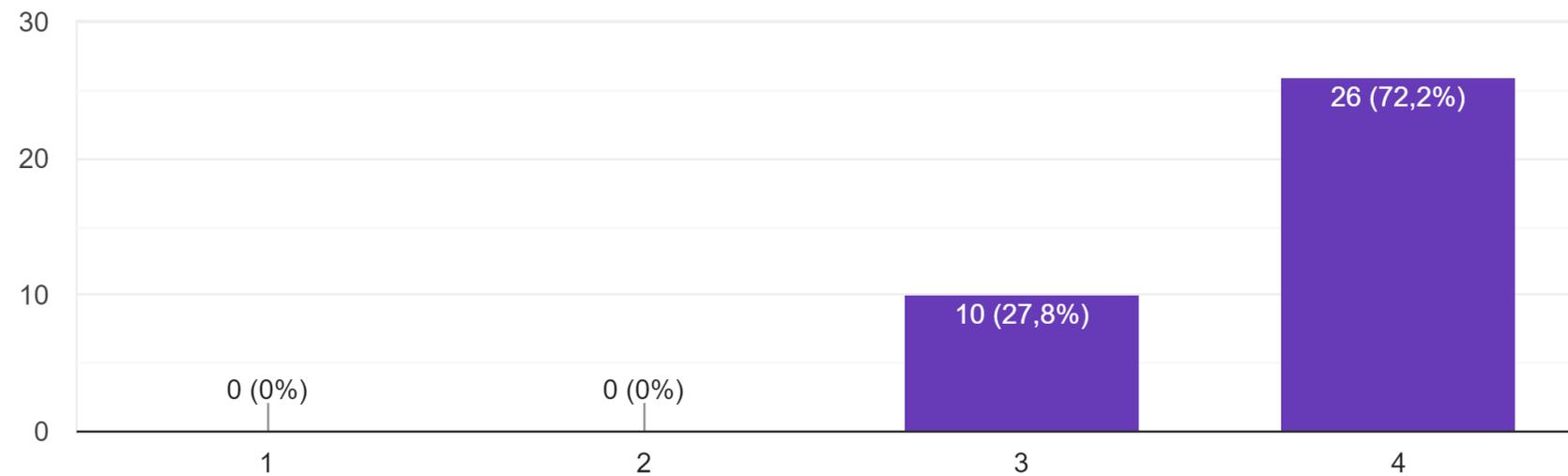
Le competenze teoriche precedentemente acquisite erano sufficienti a comprendere e realizzare le procedure richieste dall'attività di tirocinio?

36 risposte



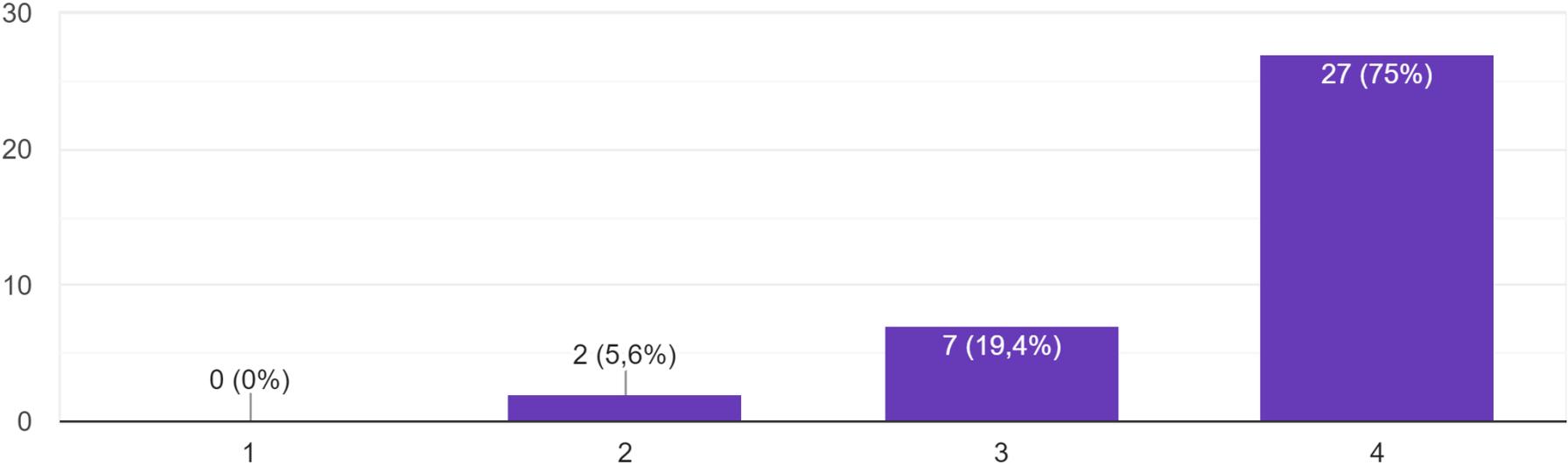
In caso di difficoltà nella comprensione o realizzazione delle procedure richieste dall'attività di tirocinio sei stata/o supportato dalla Guida/Referente a perfezionare l'apprendimento?

36 risposte



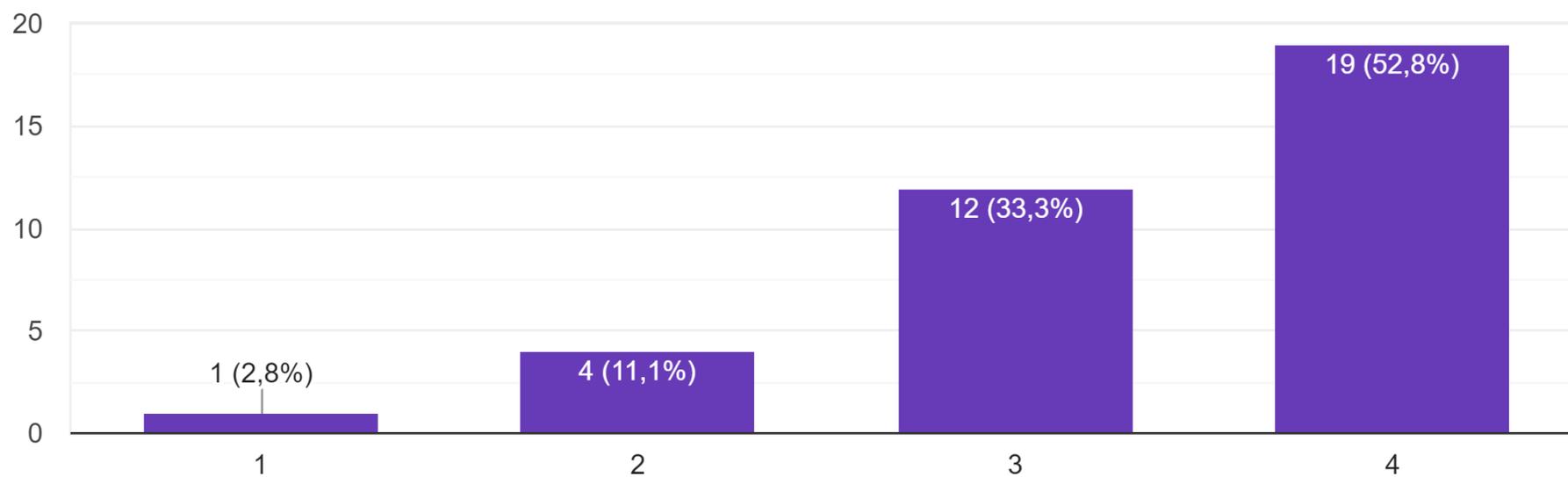
Il contesto lavorativo ha facilitato il tuo apprendimento?

36 risposte



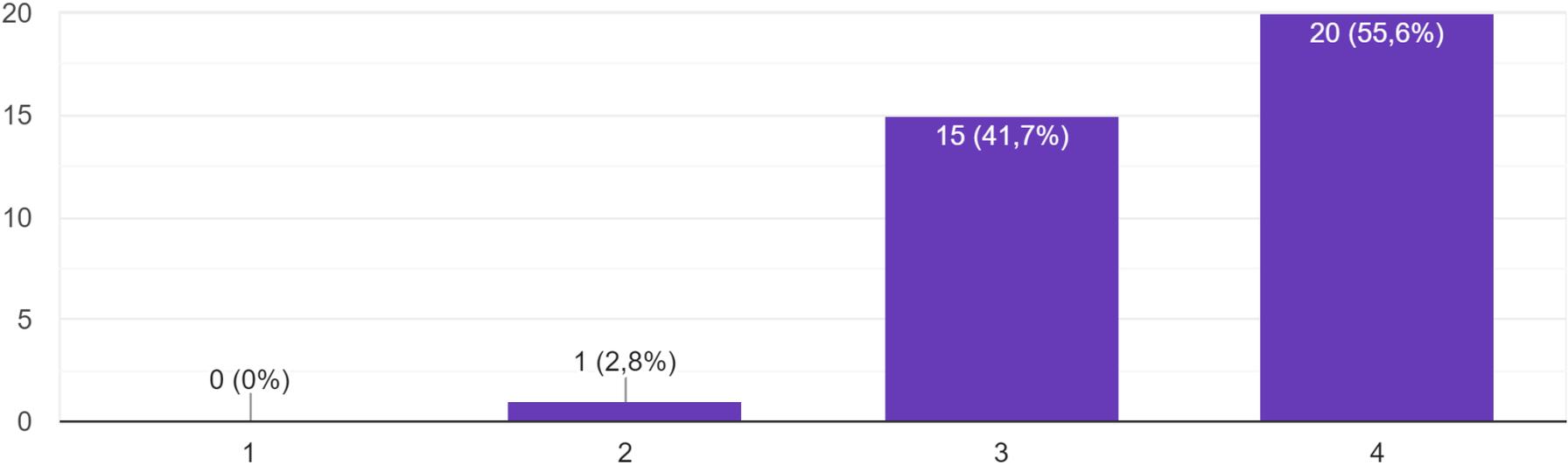
La durata e il periodo di tirocinio sono state adeguate?

36 risposte



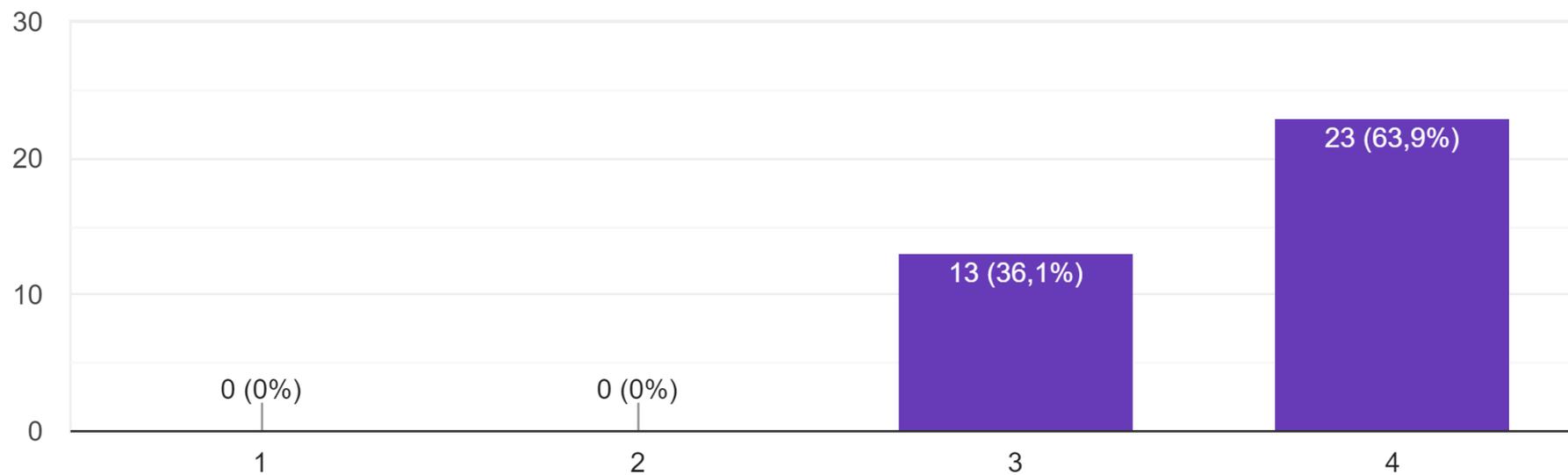
La formazione ricevuta nella sede di tirocinio ha soddisfatto la tua attesa?

36 risposte



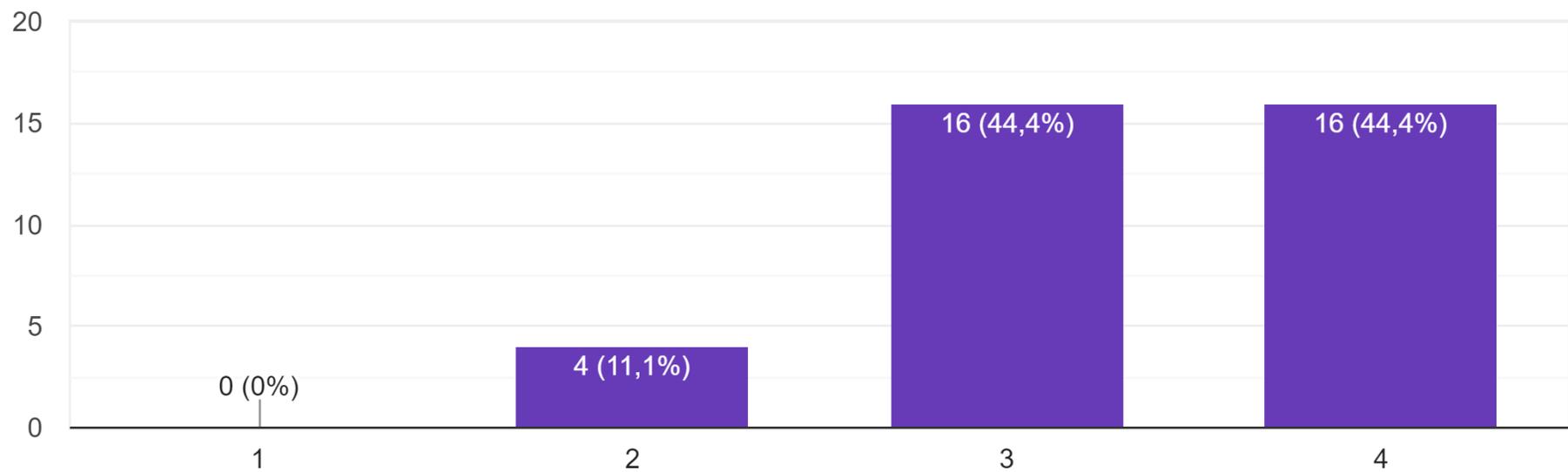
In particolare esprimi qual è la valutazione relativamente a: accoglienza

36 risposte



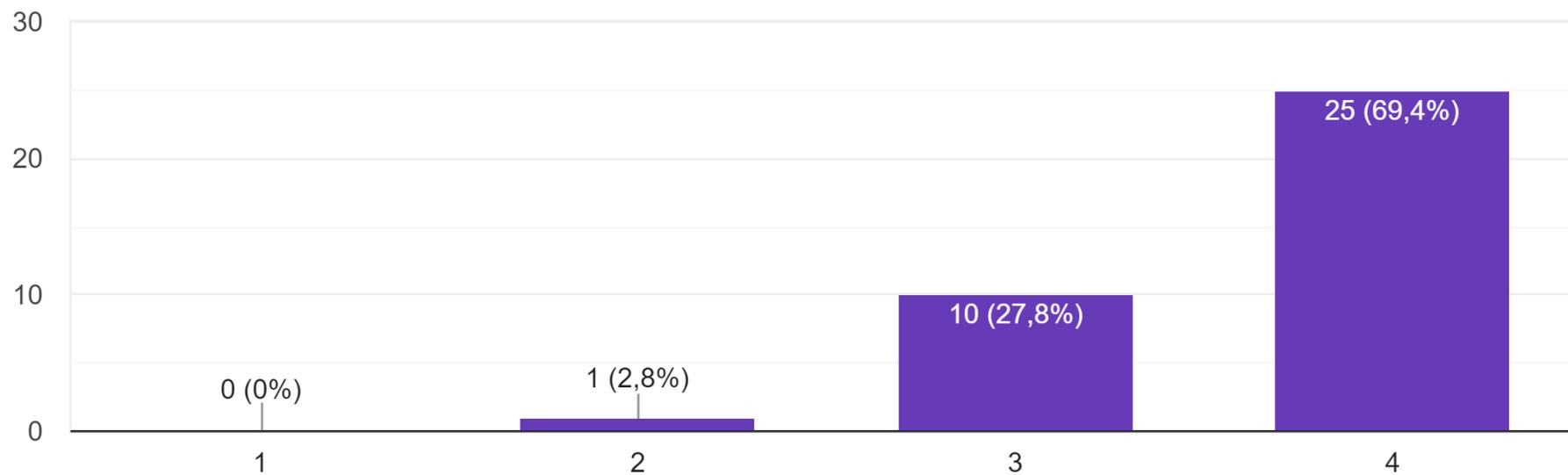
In particolare esprimi qual è la valutazione relativamente a: supervisione garantita

36 risposte



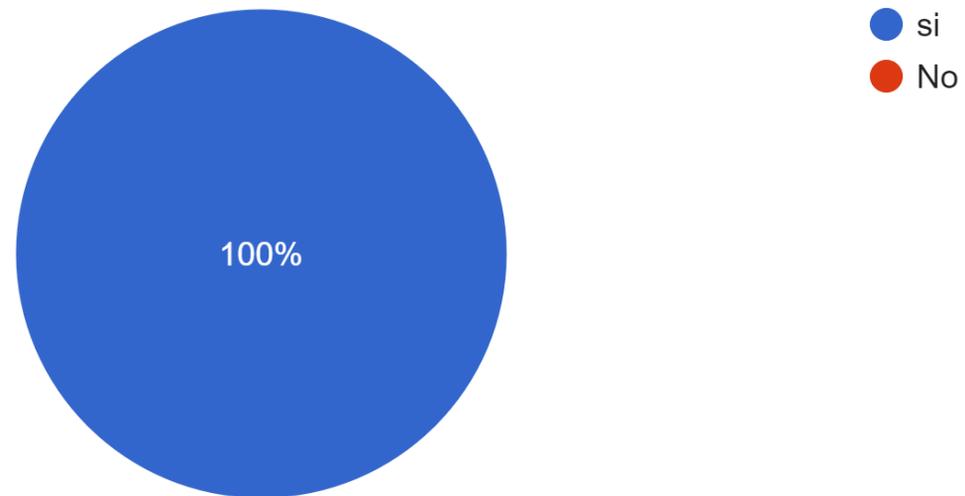
particolare esprimi qual è la valutazione relativamente a: abilità acquisite

36 risposte



Il giudizio globale di gradimento rispetto alla formazione ricevuta presso la sede di tirocinio è
POSITIVO?

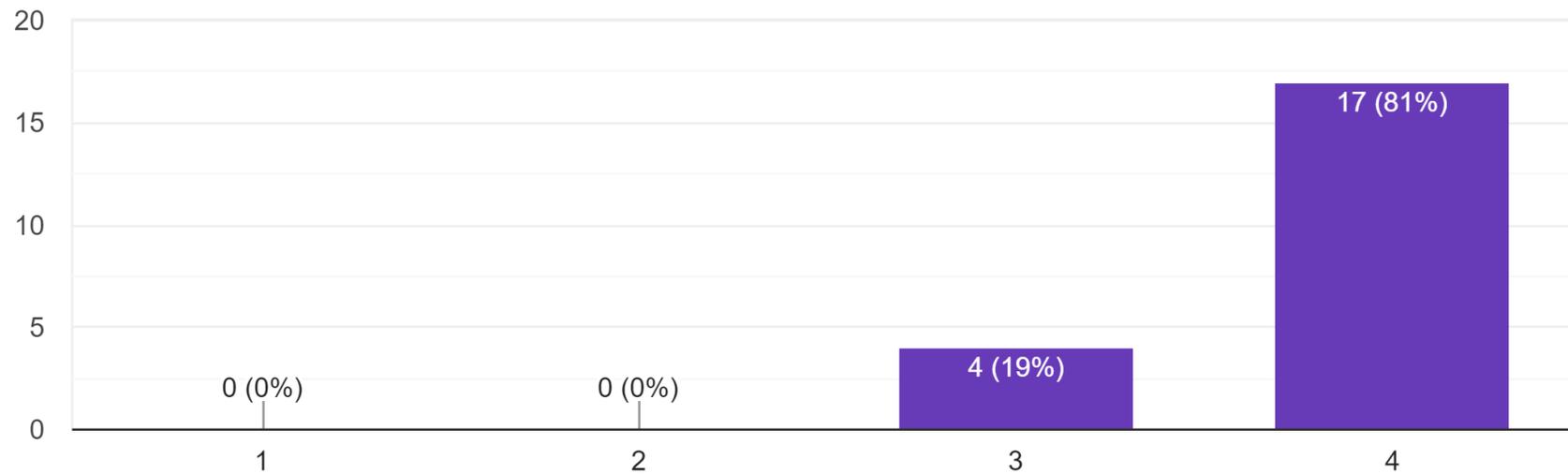
36 risposte



QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE LABORATORIO – CdS DIETISTICA – A.A. 2022-2023

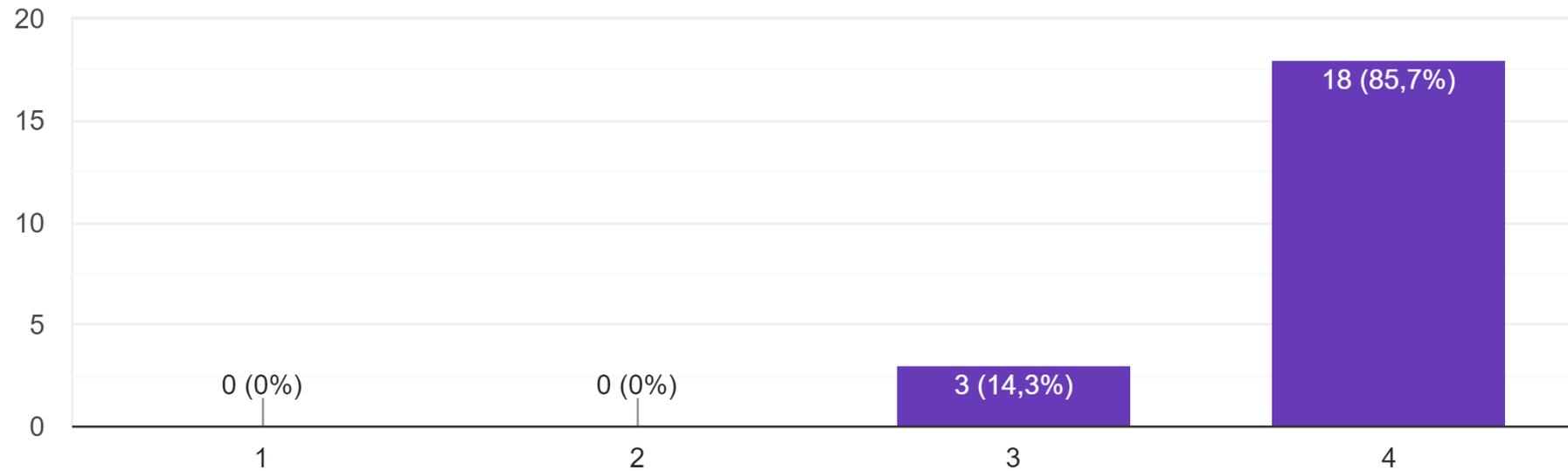
Le attività di laboratorio ti sono sembrate coerenti con gli obiettivi di tirocinio da perseguire per il tuo anno di corso?

21 risposte



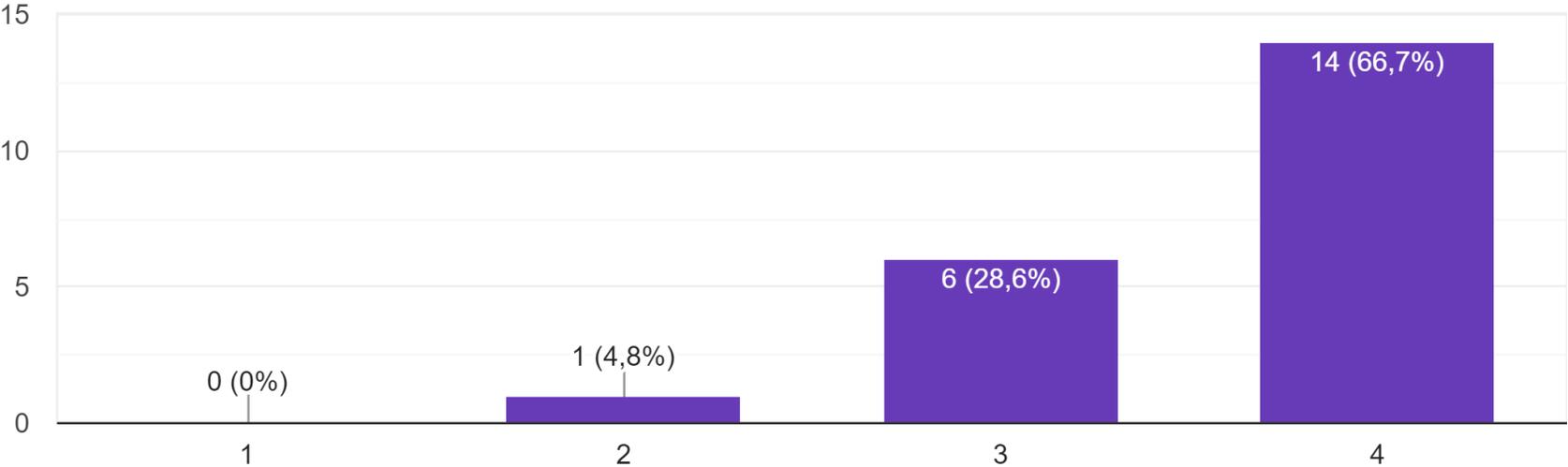
L'attività di laboratorio ti è sembrata coerente con gli obiettivi formativi prefissati?

21 risposte



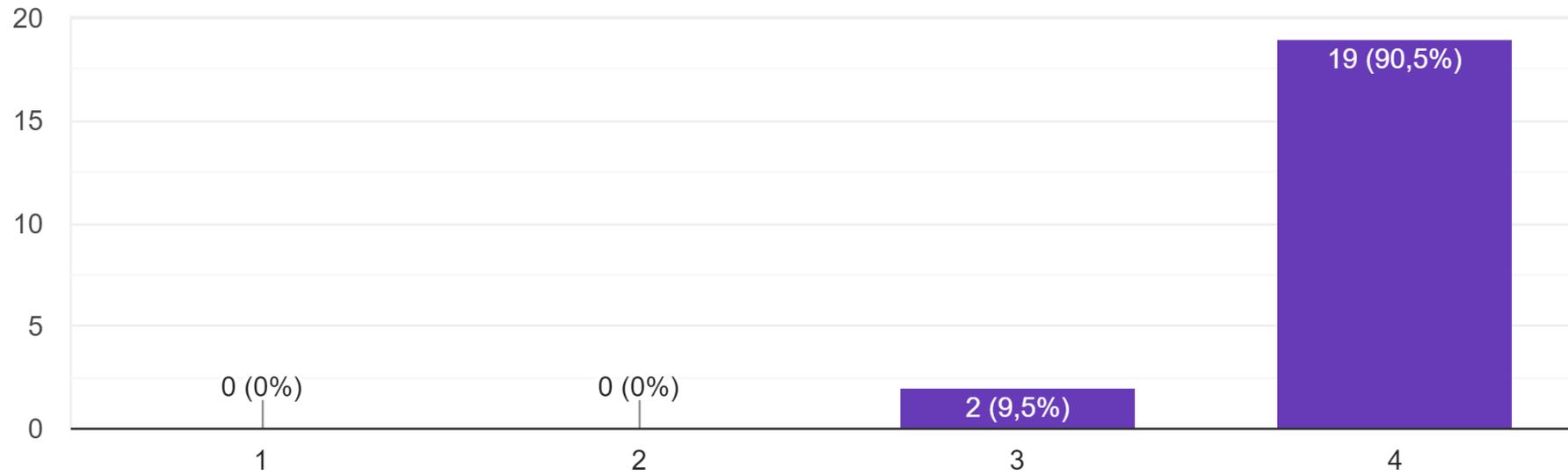
Le competenze teoriche precedentemente acquisite ti sono sembrate sufficienti a comprendere e realizzare le procedure richieste dall'attività di laboratorio?

21 risposte



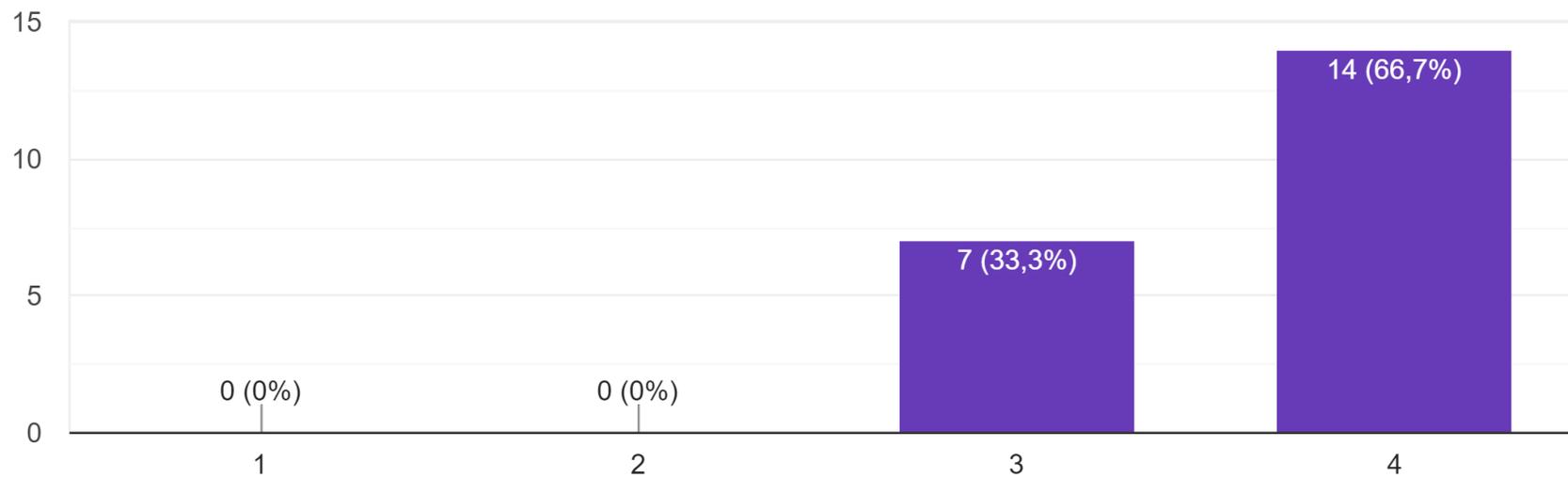
L'interazione relazionale con la guida di laboratorio assegnata è stata positiva?

21 risposte



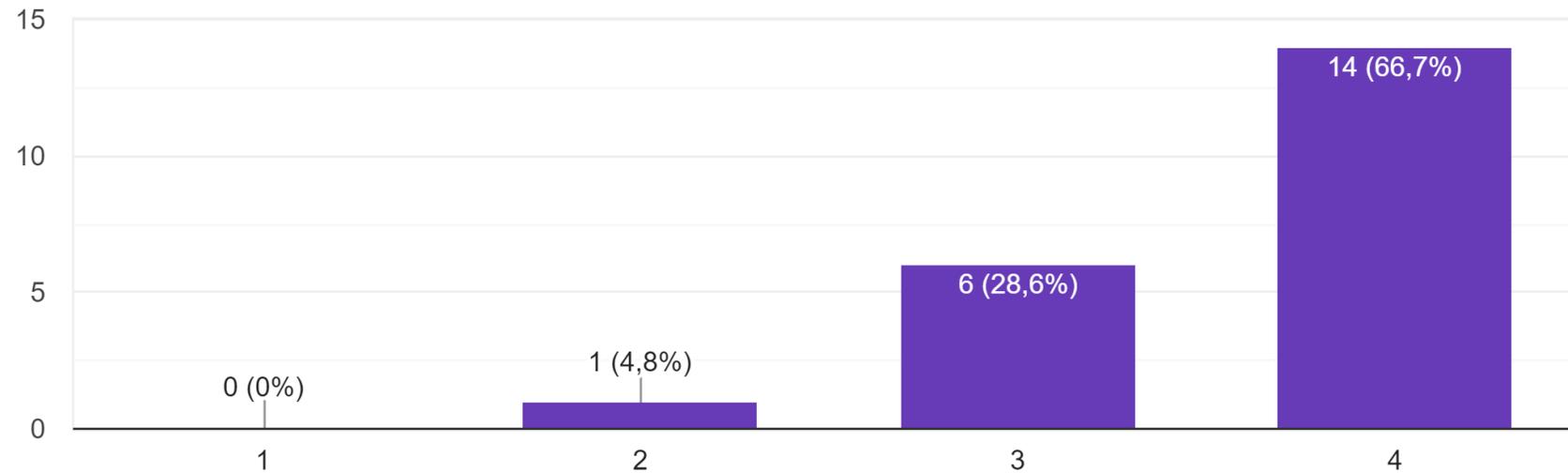
L'attività svolta dalla guida di laboratorio ti ha permesso di apprendere ed applicare le procedure previste dall'attività di laboratorio?

21 risposte



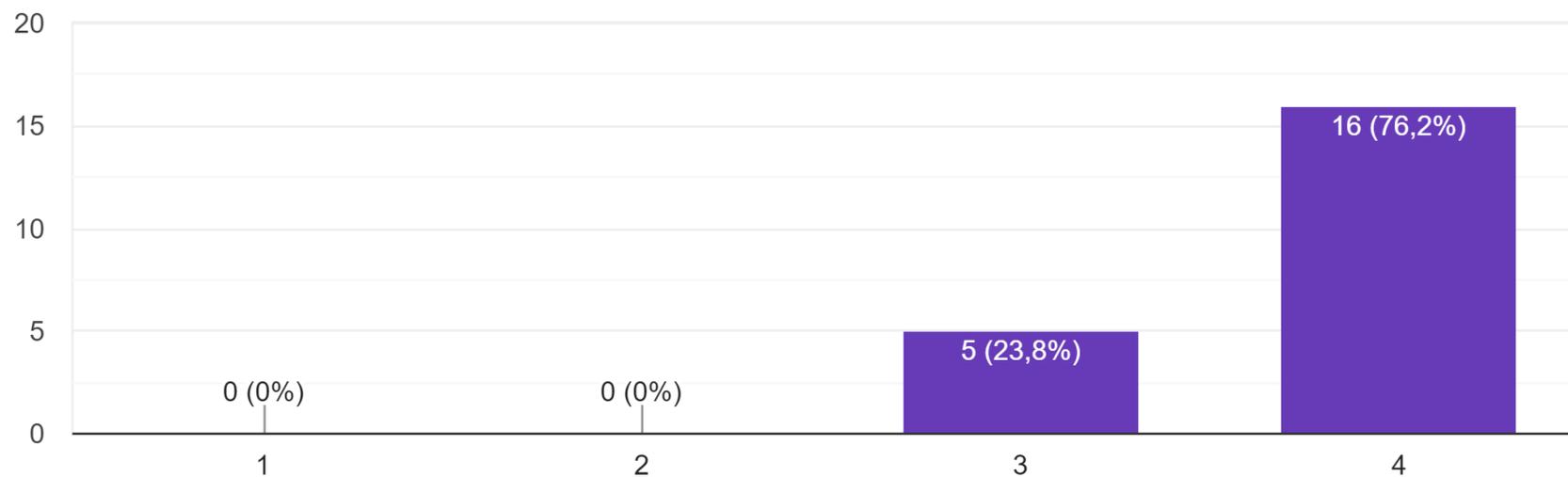
La preparazione/professionalità della guida di laboratorio ti ha permesso di raggiungere il grado di autonomia necessario ad affrontare il tirocinio previsto per il tuo anno di corso?

21 risposte



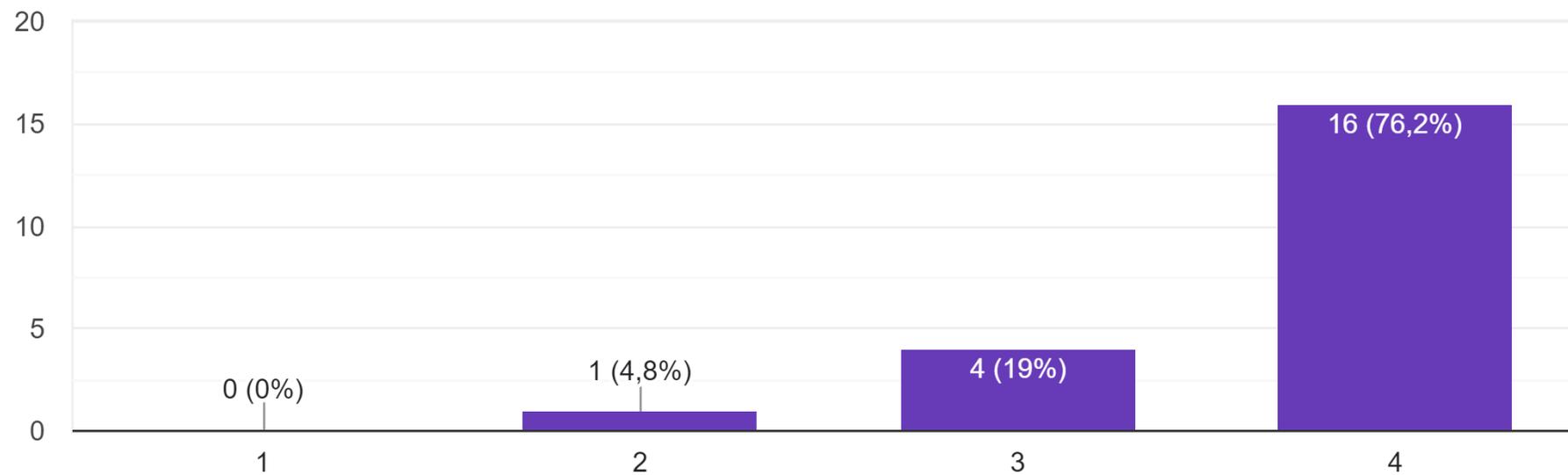
In caso di difficoltà nella comprensione o realizzazione delle procedure richieste dall'attività di laboratorio sei stata/o supportato dalla Guida/Referente a perfezionare l'apprendimento?

21 risposte



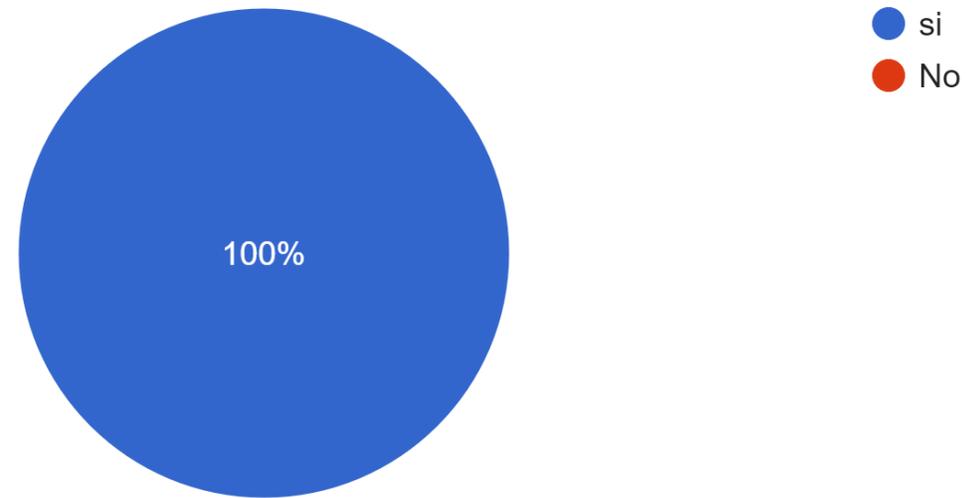
La formazione ricevuta ha soddisfatto la tua attesa?

21 risposte



Il giudizio globale di gradimento rispetto alla formazione ricevuta durante l'attività di laboratorio è
POSITIVO?

21 risposte



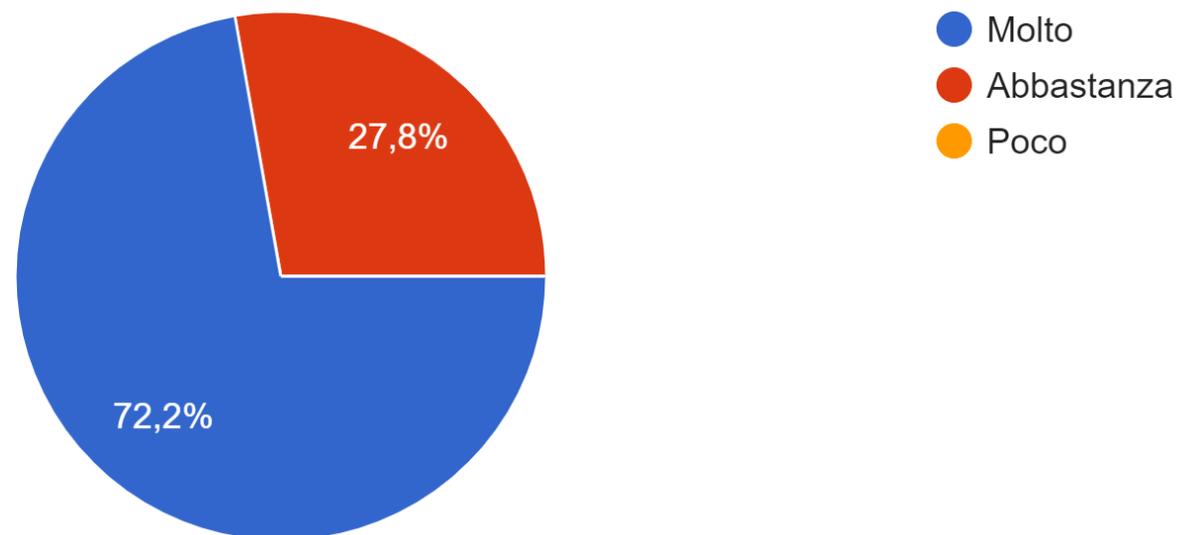
ATTIVITA' SEMINARIALE Finalizzata all'approfondimento dei contenuti dell'attività didattica professionalizzante di tirocinio A.A. 2022/2023

	Argomenti/Relatori
1° ANNO	<p>1. La professione del Dietista oggi Dietista: Dott.ssa Oretta Grelli – Dietista – 6 ore</p> <p>1. Ristorazione Collettiva: il sistema HACCP ed il capitolato d'appalto Dietista: Dott.ssa Chiara Costarelli - 3 ore</p> <p>1. Il ruolo del Dietista nella Ristorazione Collettiva: menù e diete speciali Dietista: Dott.ssa Alessia Scanzani – 3 ore</p>
2° ANNO	<p>1. Dalle liste di scambio al counting dei carboidrati: percorso e strumenti Dietista: Dott.ssa Susanna Talevi - 6 ore</p> <p>1. Le problematiche Nutrizionali nell'anziano Dr. Paolo Orlandoni - Dirigente medico – 5 ore</p>
3° ANNO	<p>1. I disturbi alimentari, un'epidemia contemporanea. Ruolo del dietista nel trattamento multidisciplinare Dietista: Dott. Marco Giuli – 6 ore</p> <p>1. Dal D.M. n.744 del 1994 al Decreto del Ministero della Salute del 13 Marzo 2018, come cambia la professione del Dietista Dietista rappresentante albo professionale – 3 ore</p>

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE SEMINARI – CdS DIETISTICA – A.A. 2022-2023

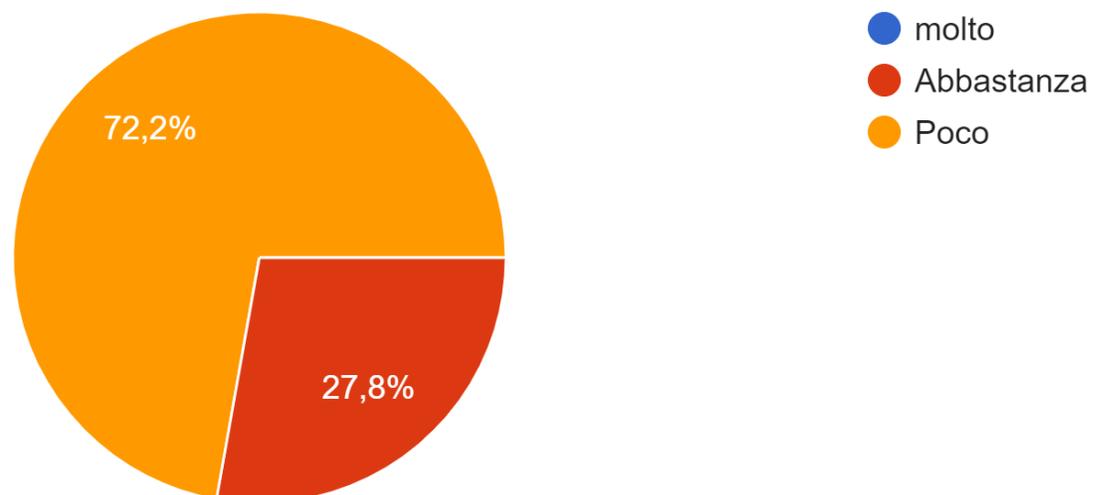
Quanto interesse ha colto o suscitato in te l'argomento trattato?

18 risposte



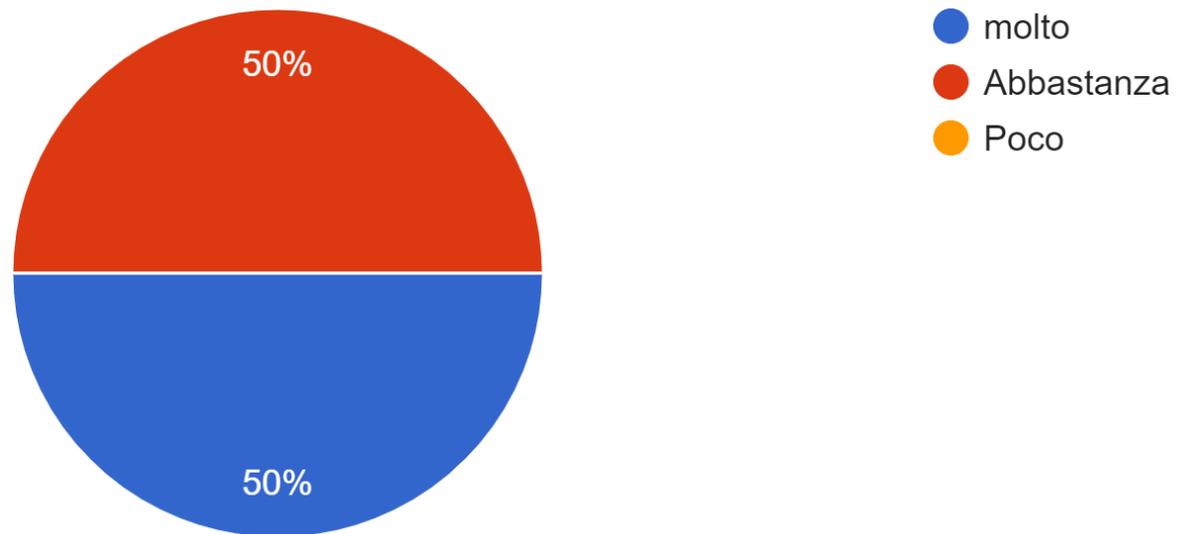
C'è stata una eccessiva sovrapposizione o ripetizione di contenuti già sviluppati in altri seminari o lezioni?

18 risposte



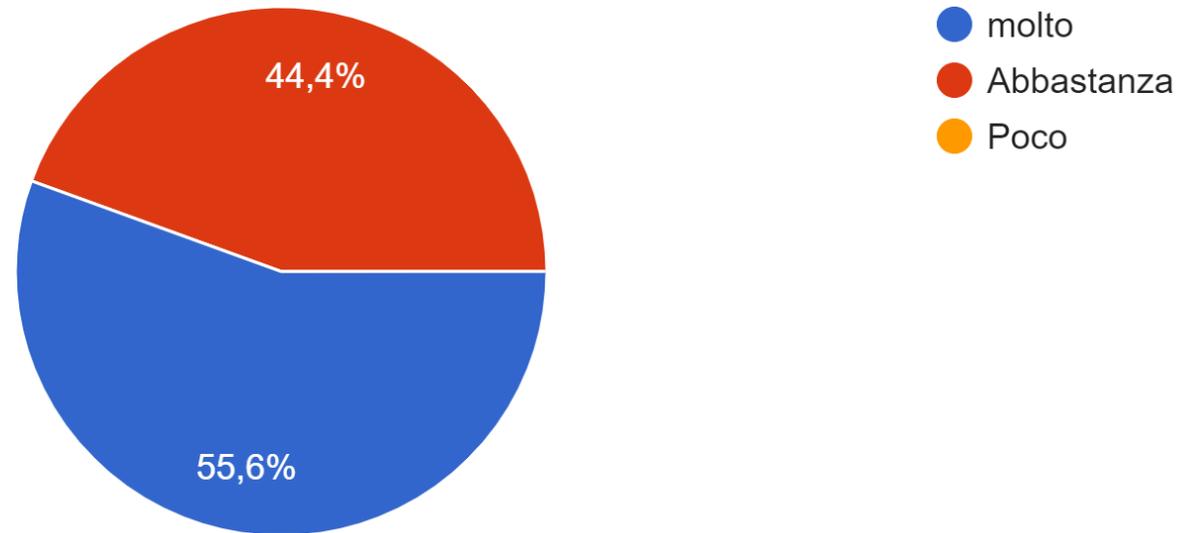
Quanto il seminario ha contribuito ad approfondire le tue conoscenze e competenze?

18 risposte



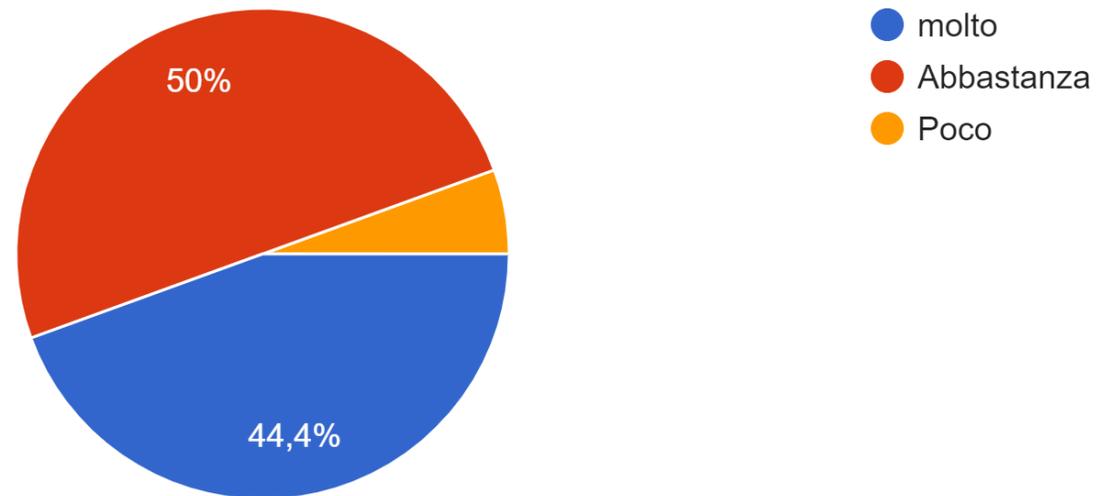
Il docente ha proposto il tema in modo da permetterti di interagire?

18 risposte



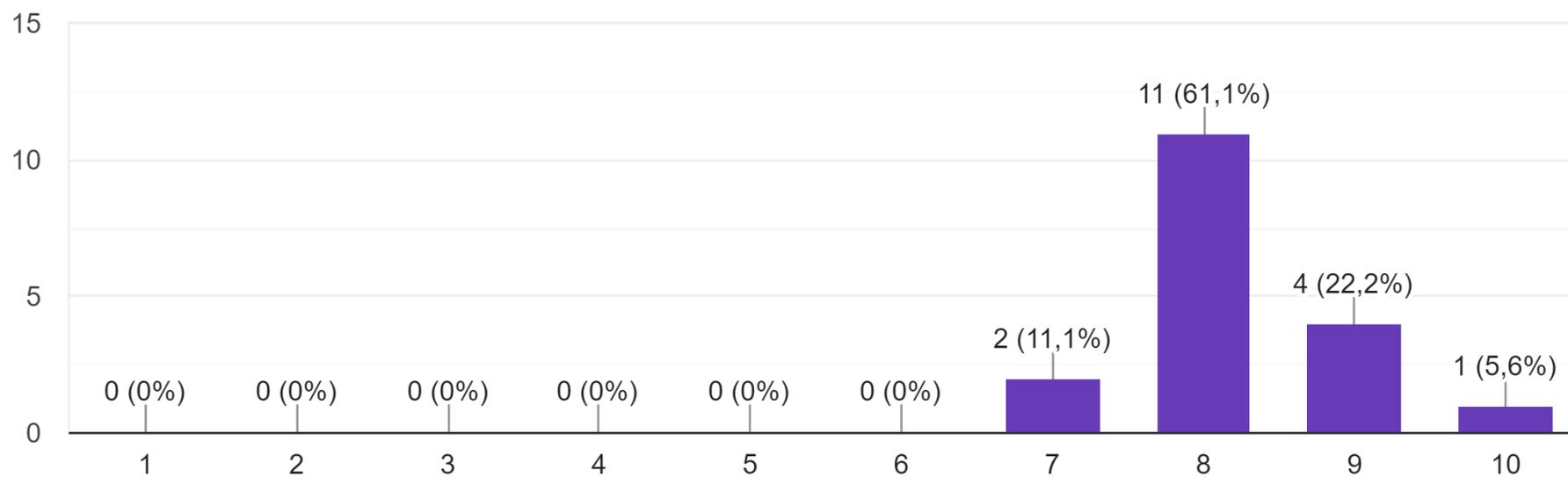
Ritieni che ci sia stato un buon equilibrio tra parte teorica e pratica, cioè la parte relativa all'applicazione nella pratica professionale è stata sufficiente?

18 risposte



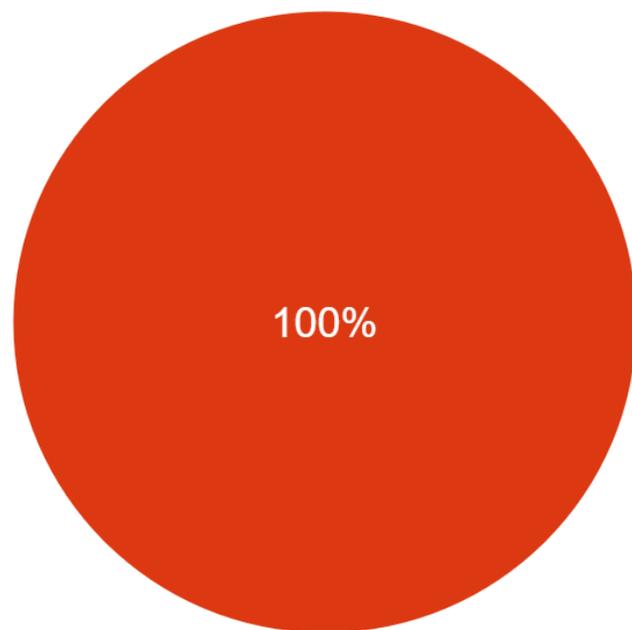
Rispetto alle conoscenze acquisite, che voto daresti complessivamente al seminario?

18 risposte



Il tempo dedicato alla trattazione del tema è stato

18 risposte



- Eccessivo
- Giusto
- Scarso