



CORSO DI LAUREA IN GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI (LGASTR)

QUESTIONARIO DI CONSULTAZIONE CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, DEI SERVIZI, DELLE PROFESSIONI

Gent.ma/o,

il Corso di Studio in GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI erogato dall'Università Telematica "Universitas Mercatorum" ha intrapreso un processo di consultazione periodica delle parti sociali al fine di monitorare che l'offerta formativa risulti aderente e coerente alle richieste del mercato, sulla quale gradiremmo ricevere la sua opinione. Per poter disporre di informazioni che consentano di progettare una proposta formativa coerente con le esigenze della società e del mondo produttivo, desideriamo sottoporle alcuni quesiti. La ringraziamo fin d'ora per il contributo che apporterà.

Anno accademico:	2019 /2020
Nome Corso di Studio:	CORSO DI LAUREA IN GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI
Denominazione dell'azienda:	SYMBOLA
Sede:	ROKA
Ruolo dell'intervistato all'interno Organizzazione:	SEGREARIO GENERALE



1 - DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO


DECISAMENTE SI	PIÙ SI CHE NO	PIÙ NON CHE SI	DECISAMENTE NO
	X		
<p>1.1 Ritiene che la denominazione del corso comunicata in modo chiaro le finalità del corso di studio?</p>			
<p>1.2 Osservazioni e/o suggerimenti</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">Sostituzione al termine GASTRONOMIA con ENDO GASTRONOMIA</p>			



2 - FIGURE PROFESSIONALI E MERCATO DEL LAVORO


2.1 Indichi, rispetto agli Indici di Importanza ISFOL, l'importanza dei seguenti compiti ed attività specifiche all'interno di ciascun profilo professionale di riferimento (valori su base 1 a 5)

Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)

 ricercare gli spazi espositivi


4,5

5

 curare i rapporti con i fornitori (strutture alberghiere, noleggio materiali, servizi catering, ecc.)


4,3

4,3

 ricercare gli espositori

4,2

=

 assegnare gli spazi agli espositori

4,2

=



curare i rapporti con i mezzi di informazione

3,5

=

Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)



valutare l'adeguatezza delle materie prime

4,7

S



partecipare a commissioni di vigilanza

4,5

=



predisporre certificazioni

4,3

S



gestire il laboratorio metrologico

4,0

=










eseguire ispezioni o sopralluoghi

3,8

=

tecniche della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)

	valutare l'adeguatezza delle materie prime	4,7	5
	partecipare a commissioni di vigilanza	4,5	=
	predisporre certificazioni	4,3	5
	gestire il laboratorio metrologico	4,0	=
	eseguire ispezioni o sopralluoghi	3,8	=
	controllare la qualità dei prodotti o del processo di lavorazione	3,8	5
	verificare il rispetto della normativa vigente	3,6	5



controllare la qualità dei prodotti o del processo di lavorazione

3,8

5



verificare il rispetto della normativa vigente

3,6

5



definire e applicare procedure per la produzione di qualità (definire standard, fornire linee guida, ecc.)

3,5

5



controllare la logistica e la funzionalità degli impianti o dei macchinari

3,5

=



curare i rapporti con gli enti certificatori e con le autorità sanitarie

2,6

=



verificare la conformità agli standard


1,9

=




individuare e gestire interventi correttivi

Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi
- (3.3.1.5.0)

 distribuire il carico di lavoro


4,2

=

 valutare l'efficacia delle innovazioni adottate


4,2

5

 dare direttive per lo svolgimento delle attività


4,1

=

 controllare i dati sull'andamento della produzione


3,9

=

 verificare il corretto funzionamento dei macchinari e degli impianti








3,8

5

 redigere o presentare rapporti o resoconti sullo stato delle attività

3,8

=

	analizzare e valutare i tempi e i metodi di produzione	3,8	=
	individuare interventi correttivi delle strategie aziendali infruttuose	3,8	=
	controllare lo stato di avanzamento dei lavori	3,7	=
	verificare la qualità del lavoro svolto	3,7	5
	valutare le risorse (umane ed economiche) disponibili rispetto agli obiettivi fissati	3,5	5
	promuovere l'innovazione dei metodi di lavoro e/o ottimizzare la produzione	3,4	5
	valutare i costi di produzione	3,3	=

2.2 Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo che la Sua struttura rappresenta?

	DECISAMENTE SI	PIÙ SI CHE NO	PIÙ NON CHE SI	DECISAMENTE NO	OSSERVAZIONI o PROPOSTE
Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)	✓				
Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)	✗				
Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)	✗				

2.3 Ritieni che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste nel mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?

	DECISAMENTE SI	PIÙ SI CHE NO	PIÙ NON CHE SI	DECISAMENTE NO	OSSERVAZIONI o PROPOSTE
Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)	X				
Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)	X				
Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)	X				



2.4 Quali tra le figure professionali individuate ritiene possano maggiormente rispondere alle esigenze del settore/struttura da Lei rappresentata? (Prego indichi il livello di rispondenza: 1 - Altissimo, 2 - Alto, 3 - Medio, 4 - Basso)

	1	2	3	4	OSSERVAZIONI o PROPOSTE
Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)	X				SYMBOLA NON RAPPRESENTA UN SETTORE
Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)					//
Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)					//

2.5 Ritiene che il ruolo e le attività/funzioni lavorative descritte per ciascuna Figura Professionale, siano congruenti con le attività effettivamente svolte presso la Vostra Struttura?

SYMBOLA NON RAPPRESENTA UN SETTORE

2.6 Ci sono funzioni che andrebbero aggiunte alla proposta? Se si, quali?

SI RITIENE ESASATIVA

2.7 Quali delle seguenti skills cognitive è maggiormente funzionale allo svolgimento delle attività presso la Sua struttura (la preferenza è espressa con una "X" su base 1 a 5)?

	1	2	3	4	5
Capacità di lavorare in team					X
Capacità di lavorare autonomamente					X
Capacità di leadership			X		
Capacità di adattarsi alle circostanze nella soluzione dei problemi					X
Capacità di supervisionare il lavoro degli altri			X		
Capacità di adattarsi alla flessibilità di orario			X		
Disponibilità alle trasferte			X		
Disponibilità a lavorare nei fine settimana	X				
Capacità di relazionarsi con gli altri					X

3 – RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

3.1 Ritiene che le conoscenze, capacità e abilità che il corso di studio si propone di raggiungere nelle diverse aree di apprendimento siano rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per le figure professionali previste?

	Conoscenza e Comprensione		Capacità di applicare Conoscenza e Comprensione		OSSERVAZIONI o PROPOSTE
	SI	NO	SI	NO	
Scienze Matematiche, Statistiche E Chimiche	X		X		
Scienze Del Territorio E Della Memoria	X		X		
Scienze Della Biodiversita'	X		X		
Scienze Delle Produzioni E Delle Tecnologie Alimentari	X		X		



Scienze Storiche, Filosofiche E
Linguistiche

X

X

Scienze Artistiche Della Comunicazione
E Del Design

X

X

Scienze Economicogiuridiche

X

X

Scienze Sociopolitiche

X

X

Scienze Biomediche, Psicologiche E
Della Nutrizione

X

X

4 - SUGGERIMENTI

4.1 Ha da suggerirci delle proposte di miglioramento del percorso formativo?

INTEGRARE ATTIVITÀ CONCRETE SUL ~~FERRITORIO~~ SUI TERRITORI



Data 22/11/2019

Firma _____

SYMBOLA

FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

Via Lazio, 20C - 00187 Roma

Tel. 06.45430941

PIVA e C.F. 08180541008 - info@symbola.net