

DATA: _____ NOMINATIVO TIROCINANTE _____ ANNO ACCADEMICO _____

ESPERIENZA CARATTERIZZANTE: CAMPIONAMENTO ALIMENTI PER ANIMALI IN MANGIMIFICIO

AUSL di _____ UNITA' OPERATIVA _____

TUTOR DI TIROCINIO: _____

GUIDE DI TIROCINIO (sul campo): _____

OSSERVAZIONI: _____

Scala di valutazione per attribuzione di un punteggio finale

0-11		Non raggiunge l'obiettivo nonostante ripetute indicazioni/sollecitazioni da parte del tutor Attribuire sempre quando lo studente è pericoloso, non etico, inefficace!
12-17		Raggiunge l'obiettivo parzialmente/saltuariamente nonostante ripetute indicazioni/sollecitazioni da parte del tutor (non corretto nella maggior parte dei comportamenti, non mostra o sbaglia o necessita di guida superiore. Lo studente deve effettuare altre esperienze di apprendimento). Attribuire sempre quando lo studente è pericoloso, non etico, inefficace!
18-23		RAGGIUNGE L'OBIETTIVO COMPLETAMENTE, ma solo con ripetute indicazioni/sollecitazioni da parte del tutor (lo studente mostra i comportamenti descritti ma talora, anche in situazioni usuali e non complesse, o mostra performance insoddisfacenti o per evitare errori continua ad aver bisogno di una guida superiore a quanto prevedibile per lo specifico anno di corso)
24-27		RAGGIUNGE L'OBIETTIVO COMPLETAMENTE, ma solo con saltuarie indicazioni da parte del tutor (lo studente ha raggiunto in modo stabile il comportamento, eventuali performance insoddisfacenti si verificano solo in situazioni particolarmente sfidanti o complesse. Lo studente ha mostrato il livello di autonomia atteso per lo specifico anno di corso, senza necessità di una guida superiore alle attese.
28-30		!! RAGGIUNGE L'OBIETTIVO COMPLETAMENTE solo con la supervisione del tutor (lo studente mostra per appropriatezza, modulazione ed autonomia una performance decisamente al di là del livello atteso)

NV: NON VALUTATO da usare **solo** quando non vi sia stata l'occasione per lo studente di cimentarsi in **nessuno** dei comportamenti o risultati descritti.

VALUTAZIONE (OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE NELL'AMBITO DELLA ESPERIENZA CARATTERIZZANTE)

		VALUTAZIONE				
		0-11 	12-17 	18-23 	24-27 	28-30 
AREA TECNICA	OBIETTIVI DI TIROCINIO					
Trasferire la normativa alla realtà professionale (es. individuare la normativa applicabile, gli adempimenti previsti/attuati, la documentazione prevista/redatta)	Sapere che: - Esiste un Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) che prevede campionamenti su varie matrici; - Esistono diversi tipi di piano (Bse – contaminanti – micotossine – PFA ecc.); - Esistono due tipi di programma (monitoraggio e sorveglianza); - In base all'analisi da ricercare il campionamento seguirà procedure diverse; - Differenza c'è tra mangime semplice e mangime composto; - Differenza c'è tra mangime completo e mangime complementare; - Cosa è il mangime medicato; - La normativa stabilisce sostanze il cui uso è vietato e sostanze ammesse entro un limite di legge.					
	Sapere che: - All'interno dell'Azienda USL esiste un referente con funzioni di supervisione e vigilanza sull'esecuzione delle attività; - Esiste una suddivisione dei campioni tra le Regioni e, all'interno di ogni Regione,					

Pianificare il sopralluogo/campionamento	tra le Aziende USL Identificare: - la struttura sede del campionamento; - la tipologia di campionamento da effettuare; - il verbale di prelievo; - il materiale da utilizzare per il campionamento (sonda, sacchi, sessola ecc.) - le modalità di trasporto/conservazione del campione (temperatura, tempo, esposizione alla luce); - i DPI necessari per l'intervento.					
Utilizzare correttamente gli strumenti di indagine (check list, attrezzature, materiali)	- Eseguire il campione in modo corretto; - Utilizzare correttamente gli strumenti/attrezzature di prelievo; - Compilare il verbale di campionamento in modo corretto, identificando gli interlocutori presenti in azienda e presentare correttamente l'attività da svolgere; - Capacità di conservare e trasportare il campione prelevato in modo corretto.					
Valutare gli esiti/risultati	- Prendere visione dell'esito; - Valutare l'esito in base ai limiti di legge;					

		VALUTAZIONE				
		0-11 	12-17 	18-23 	24-27 	28-30 
AREA COMPETENZE ORGANIZZATIVE GESTIONALI E DI SISTEMA	OBIETTIVI DI TIROCINIO					
Capacità di utilizzo di linee guida, protocolli e procedure	- Saper utilizzare il Piano Nazionale Alimentazione Animale come supporto all'attività di campionamento; - Essere in grado di riconoscere le normative relative all'ambito Veterinario e del settore Mangimistico.					
Pianificare il sopralluogo/campionamento	Conoscere i criteri utilizzati per la programmazione Nazionale, Regionale e Aziendale.					
Gestione dei dati	- Gestire eventuali esiti non conformi; - Comunicare gli esiti agli interessati; - Utilizzare correttamente il programma informatico ai fini della registrazione dell'attività svolta; - Gestire correttamente l'archiviazione cartacea del verbale di prelievo e del relativo esito analitico.					

		VALUTAZIONE				
		0-11 	12-17 	18-23 	24-27 	28-30 
AREA COMPETENZE RELAZIONALI	OBIETTIVI DI TIROCINIO					
Interne al gruppo di lavoro:						
Rispetto delle modalità operative previste dall’organizzazione (orari, impegni, correttezza delle comunicazioni, utilizzo dei DPI)	- Rispettare le istruzioni impartite in fase di sopralluogo; - Comunicare tempestivamente eventuali assenze e/o ritardi; - Utilizzare correttamente i DPI e comunicare eventuali carenze degli stessi.					
Capacità di lavorare in gruppo	- Collaborare con gli altri stagisti nel corso dell’esperienza caratterizzante; - Saper ascoltare e intervenire nei tempi e nei modi corretti.					
Condividere le proprie difficoltà con il tutor e sollecitare informazioni finalizzate al raggiungimento degli obiettivi (tempistica)	Esprimere le proprie difficoltà ed interagire con il Tutor e le guide di tirocinio al fine di ottenere le informazioni necessarie.					
Verso l’esterno:						
Identificare gli interlocutori	Sapere che esiste un’organizzazione aziendale dell’operatore del settore dei mangimi.					
Riconoscere gli ambiti di responsabilità delle figure coinvolte	Riconoscere le persone legalmente responsabili dell’azienda.					
Adozione di comportamento e linguaggio corretti nella specificità delle situazioni	- Adottare comportamenti sicuri, attenendosi alle indicazioni ricevute ed evitando di mettersi in condizioni di pericolo. - Utilizzare un lessico tecnicamente corretto.					

