

DATA: _____ NOMINATIVO TIROCINANTE _____ ANNO ACCADEMICO _____

ESPERIENZA CARATTERIZZANTE: VERIFICA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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)	Conosce i principali riferimenti normativi relativi all'etichettatura dei prodotti alimentari, agli additivi e aromi					
Pianificare il sopralluogo/campionamento	Conosce la documentazione necessaria per documentare il controllo.					
Utilizzare correttamente gli strumenti di indagine (check list, attrezzature, materiali)	E' in grado di consultare la normativa specifica per valutare e calcolare il corretto utilizzo degli additivi E' in grado di consultare i documenti aziendali di autocontrollo relativi alle procedure produttive e di sanificazione e i rapporti di prova sul prodotto					
Valutare gli esiti/risultati	E' in grado di valutare il corretto utilizzo degli additivi e l'etichettatura del prodotto					
	E' in grado di valutare il rischio di presenza di allergeni per contaminazione crociata					
	E' in grado di valutare le analisi sul prodotto, le informazioni relative alla shelf life e alle modalità di conservazione					
	Conosce i provvedimenti da adottare nei vari casi di non conformità Esprime un giudizio sulle azioni correttive valutandone l'idoneità					

		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	Consulta la normativa di riferimento appropriata, le linee guida e le procedure pertinenti Applica tali riferimenti durante l'attività					
	Conosce la modalità di applicazione dei provvedimenti in caso di N.C.					
Pianificare la verifica	Individua la documentazione e modulistica da utilizzare e l'attrezzatura (tablet/pc con connessione internet)					
	E' in grado di valutare approssimativamente il tempo necessario per la verifica					
Gestione dei dati	Conosce il flusso dei dati fra OSA e gli enti interessati (ausl Regione RASFF)					
	Conosce la necessità di archiviazione dei dati Conosce la modalità in uso al Servizio di gestione dei dati					

		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)	Rispetta gli orari pianificati per il tirocinio, comunica tempestivamente in caso di ritardo e/o assenza, sa adattarsi ad eventuali variazioni non previste, utilizza in modo idoneo i DPI, è responsabile nell'utilizzo della documentazione e del materiale didattico in suo possesso					
Capacità di lavorare in gruppo	Dimostra partecipazione, si relaziona con il Tutor di tirocinio e con gli altri colleghi del servizio Dimostra di essere obiettivo					
Condividere le proprie difficoltà con il tutor e sollecitare informazioni finalizzate al raggiungimento degli obiettivi (tempistica)	Interagisce, chiede informazioni al Tutor e alle diverse persone del Servizio. si rende conto dei propri limiti personali e sa chiedere aiuto quando ne ha necessità					
Verso l'esterno:						
Identificare gli interlocutori	Riconosce le figure coinvolte nell'attività produttiva					
Riconoscere gli ambiti di responsabilità delle figure coinvolte	Distingue funzione e ruolo delle persone coinvolte (Legale rappresentante, responsabile autocontrollo, delegati)					
Adozione di comportamento e linguaggio corretti nella specificità delle situazioni	Utilizza atteggiamenti e comportamenti adeguati al contesto, si attiene alle indicazioni ricevute, rispetta il segreto professionale.					