

DATA: \_\_\_\_\_ NOMINATIVO TIROCINANTE \_\_\_\_\_ ANNO ACCADEMICO \_\_\_\_\_

ESPERIENZA CARATTERIZZANTE: VALUTAZIONE DELL'ETICHETTATURA DELLA CARNE BOVINA

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)	Conoscere le principali definizioni relative all'ambito di indagine (etichettatura – rintracciabilità - lotto , TMC e data di scadenza, alimento preimballato, alimento non preimballato... )					
	Conoscere la normativa da applicare					
Pianificare il sopralluogo/campionamento	Saper applicare la normativa in base alla realtà produttiva					
	Conoscere le modalità d'uso e gli strumenti necessari in base alla tipologia di controllo effettuata					
Utilizzare correttamente gli strumenti di indagine (check list, attrezzature, materiali)	Annotare le evidenze riscontrate dopo la valutazione dell'etichetta					
	Evidenziare correttamente eventuali non conformità					
Valutare gli esiti/risultati	Conoscere i Parametri di riferimento normativi					
	Valutare correttamente quanto rilevato in base alla "scala di valutazione" (SI - si – no – NO)					

		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	Essere in grado di consultare la normativa di riferimento appropriata					
	Applicare le procedure dalla normativa di riferimento in base alle diverse realtà					
Pianificare il sopralluogo/campionamento	Individuare gli strumenti necessari per il controllo (Verbale di Ispezione – SCU – Scheda Non Conformità – Lista di riscontro)					
Gestione dei dati	Comunicare i risultati del controllo alle figure coinvolte					
	Conoscere la modalità corretta di archiviazione della documentazione prodotta					

		VALUTAZIONE				
		0-11 	12-17 	18-23 	24-27 	28-30 
AREA COMPETENZE RELAZIONALI	OBIETTIVI DI TIROCINIO					
<b>Interne al gruppo di lavoro:</b>						
Rispetto delle modalità operative previste dall'organizzazione (orari, impegni, correttezza delle comunicazioni, utilizzo dei DPI)	Rispetta gli orari pianificati, avvisa tempestivamente in caso di ritardo e/o assenza, sa adattarsi ad eventuali variazioni non previste					
Capacità di lavorare in gruppo	Si relaziona con il Tutor di tirocinio, con il servizio ospitante e con i colleghi rendendosi partecipe					
<b>Verso l'esterno:</b>						
Identificare gli interlocutori	Identifica le varie figure coinvolte della ditta controllata					
Riconoscere gli ambiti di responsabilità delle figure coinvolte	Distingue funzione e ruolo delle persone coinvolte					
Adozione di comportamento e linguaggio corretti nella specificità delle situazioni	Ha una buona capacità linguistica, rispetta il segreto professionale, utilizza comportamenti adeguati					