|  |
| --- |
| **RUBRICA DELLE ESERCITAZIONI DI ISPEZIONEDEGLI ALIMENTI DI O.A.: PRODUZIONI PRIMARIE** |
| Il corso si articola in attività pratiche inerenti all’ispezione delle produzioni primarie. La didattica è articolata in modo da permettere lo svolgimento di attività pratiche da eseguire in aula anatomica o attività pratiche da campo presso stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento delle principali specie da macello con l’utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e collettiva. Le lezioni pratiche sono rivolte a gruppi di studenti, così da consentire l'applicazione diretta delle manualità e rafforzare i concetti del controllo e delle tecniche ispettive espressi dal docente durante le lezioni frontali. L’obiettivo del modulo consiste nel fornire allo studente le metodologie e le nozioni necessarie al riconoscimento di specie degli organi delle principali specie da macello, la visita sanitaria ante-mortem, le tecniche di abbattimento e macellazione, lo svolgimento della visita sanitaria post-mortem e le decisioni che ne conseguono, la valutazione dello stato igienico-sanitario del personale addetto alla lavorazione e degli stabilimenti di lavorazione delle carni mediante tecniche di Audit.  |
| **ATTIVITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE**:Le attività pratiche si svolgono con la guida diretta del docente e consistono nel riconoscimento di specie delle principali specie da macello. La valutazione dell’idoneità commerciale e sanitaria delle “corate” e le decisioni inerenti la carne. La valutazione, presso gli stabilimenti di macellazione, dello stato di benessere degli animali vivi e valutazione dell’idoneità alla macellazione. Valutazione igienico-sanitaria delle tecniche di macellazione. Visita post-mortem degli animali abbattuti a macello. La valutazione, presso gli stabilimenti di lavorazione delle carni, dello stato igienico-sanitario degli stabilimenti di lavorazione e del personale mediante tecniche di Audit, così come previsto dalla normativa ufficiale.Al termine del corso lo studente dovrà:* essere in grado di raccogliere ed interpretare i dati e rilievi sugli aspetti igienico-sanitari delle produzioni primarie di origine animale destinate all’alimentazione dell’uomo in maniera autonoma e critica;
* dovrà sviluppare conoscenze trasversali, dovrà saper comunicare esprimendosi con proprietà di linguaggio (corretto uso di termini tecnico-scientifici) ed avere capacità di sintesi.

Alla fine del corso lo studente deve aver appreso le metodiche di lavoro, il rispetto delle regole, dimostrare la conoscenza delle strutture normali indispensabili al riconoscimento e trattamento dei casi patologici; dimostrare di aver acquisito le conoscenze propedeutiche necessarie per seguire con profitto i successivi corsi integrati. Alla fine del Modulo il docente produce una valutazione individuale scritta e orale con giudizio di idoneità o non idoneità e votazione finale. |
| RUBRICA |
| LIVELLI DI CONOSCENZA E QUALIFICA |
| ABILITÁ  | INSUFFICIENTE0-4 PUNTI | SUFFICIENTE5-8 PUNTI | BUONO9-12 PUNTI |  OTTIMO13-15 PUNTI |
| Capacità di lavorare in gruppo e di utilizzare in modo critico le fonti bibliografiche (DOCs 1.4, 1.8)  | Lo studente lavora solo individualmente e non riconosce le altre figure professionali utili alla risoluzione del caso.Non individua i rilievi ispettivi più importanti.  | Lo studente lavora poco in gruppo, individua alcuni rilievi ispettivi primari. | Lo studente lavora in gruppo, individua tutti i rilievi ispettivi primari. | Lo studente lavora in gruppo e individua tutti i rilievi ispettivi primari e secondari.  |
| Attitudine per lo studio dell’ispezione degli alimenti di origine animale (DOCs 1.17, 1.18, 1.19, 1.22) | Lo studente esegue la visita ispettiva in modo molto superficiale. Non identifica le lesioni patologiche più rilevanti. Non descrive correttamente le lesioni.  | Lo studente esegue la visita ispettiva con interesse. Non identifica alcune lesioni rilevanti. Vengono descritte diverse lesioniin maniera non corretta.  | Lo studente esegue la visita ispettiva con precisione e con interesse. Identifica la maggior parte delle lesioni rilevanti. La maggior parte delle lesioni sono descritte correttamente.  | Lo studente esegue la visita ispettiva con precisione ed interesse. Identifica tutte le lesioni rilevanti. Tutte le lesioni sono descritte correttamente. |
| Presentazione orale (DOC 1.4) | Lo studente descrive il caso ispettivo in maniera incompleta. Il caso presenta errori nella sintesi, nel ragionamento e nei risultati. La risoluzione del caso non applica il metodo scientifico. La presentazione è vaga, incoerente, ripetitiva. Non indica lesioni. | Lo studente descrive il caso ispettivo in maniera completa. Sintetizza, motiva e integra alcuni risultati. Per l’espressione del giudizio ispettivo applica il metodo scientifico. La presentazione è abbastanza coerente, ma incerta. Non indica la maggior parte dei rilievi ispettivi. | Lo studente descrive il caso ispettivo in maniera completa. Sintetizza, motiva e integra la maggior parte dei risultati. Per l’espressione del giudizio ispettivo applica il metodo scientifico. La presentazione è abbastanza coerente, chiara e sintetica. Indica la maggior parte dei rilievi ispettivi. | Lo studente descrive il caso ispettivo in maniera completa. Sintetizza, motiva e integra tutti i risultati. Per l’espressione del giudizio ispettivo applica il metodo scientifico. La presentazione è molto coerente, chiara e sintetica. Indica tutti i rilievi ispettivi. |

**Scheda di valutazione delle Esercitazione di Ispezione degli alimenti di O.A.: produzioni primarie**

Nome e Cognome \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ matricola \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| INDICATORI | Data | Punteggio | Firma |
| Capacità di lavorare in gruppo e di utilizzare in modo critico le fonti bibliografiche (DOCs 1.4, 1.8) | .  |  |  |
| Attitudine per lo studio della clinica chirurgica, in particolare rilievi clinici, diagnosi differenziali e terapie (DOCs 1.17, 1.18, 1.19, 1.22) |  |  |  |
| Presentazione orale (DOC 1.4) |  |  |  |