|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RUBRICA DELLE ESERCITAZIONI DI ISPEZIONE E CONTROLLO DEI PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE ANIMALE** | | | | |
| Il corso si articola in attività pratiche inerenti all’ispezione e controllo dei prodotti trasformati di origine animale. La didattica è articolata in modo da permettere lo svolgimento di attività pratiche da eseguire in campo presso stabilimenti di trasformazione degli alimenti di varia natura (a base di latte, carne, pesce e uova) 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 all’applicazione delle tecnologie di conservazione e trasformazione dei principali alimenti di origine animale. Allo studente, inoltre, vengono fornite le conoscenze applicate alla lotta ai principali agenti di tossinfezione alimentare. Lo studente, inoltre, applicherà le sue conoscenze alla valutazione dello stato igienico-sanitario del personale addetto alla lavorazione e degli stabilimenti di lavorazione mediante tecniche di Audit. | | | | |
| **ATTIVITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE**:  Le attività pratiche si svolgono con la guida diretta del docente e consistono nell’apprendimento delle tecniche di conservazione e trasformazione dei principali alimenti di O.A. Mediante tecniche di Audit, così come previsto dalla normativa ufficiale, verrà effettuata la valutazione dello stato igienico-sanitario degli stabilimenti di trasformazione e del personale addetto alla lavorazione. Verrà valutata la potenziale presenza dei principali agenti batterici di tossinfezione alimentare, le azioni correttive da intraprendere e le modalità di verifica in linea con quanto espresso dalla metodica HACCP. Lo studente, infine, vedrà messa in pratica l’applicazione di tecnologie innovative (HPP, Ultrasuoni, ecc.) nel campo della trasformazione degli alimenti di O.A.  Al termine del corso lo studente dovrà:   * essere in grado di raccogliere ed interpretare i dati e rilievi sugli aspetti tecnologici ed igienico-sanitari dei prodotti trasformati di origine animale destinati 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 | INSUFFICIENTE  0-4 PUNTI | SUFFICIENTE  5-8 PUNTI | BUONO  9-12 PUNTI | OTTIMO  13-15 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 lesioni  in 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 e controllo dei prodotti trasformati di origine animale**

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) |  |  |  |