|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RUBRICA DELLE ESERCITAZIONI DI IGIENE E TECNOLOGIA DELLE 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 nel fondo rustico di Chiareto 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 nei prodotti della pesca, all’accertamento dello stato di freschezza, alla salubrità delle produzioni primarie di Origine animale, alla valutazione dello stato di benessere dell’animale, alla visita sanitaria ante-mortem e all’esecuzione di un campionamento batteriologico. | | | | |
| **ATTIVITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE**:  Le attività pratiche si svolgono con la guida diretta del docente e consistono nel riconoscimento di specie dei prodotti ittici, dei principali molluschi cefalopodi e dei crostacei di interesse commerciale. La valutazione dell’idoneità commerciale e sanitaria dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi. L’esecuzione di un completo esame batteriologico (prelievo di campioni di alimenti e delle superfici di lavorazione, processazione del campione, tecniche di semina e interpretazione dei risultati). Valutazione, presso il fondo rustico di Chiareto, dello stato di benessere degli animali vivi e valutazione dell’idoneità alla macellazione.  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 | 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 Igiene e tecnologia delle 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) |  |  |  |