

Organizzazione periodo e giornata tipo

- Il tirocinio interno di Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti 1 (2 crediti) è un modulo integrato del corso di Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti.
- Per poter frequentare il tirocinio lo studente deve avere sostenuto gli esami di Sicurezza e Igiene Alimentare.
- Il tirocinio interno di Ispezione controllo e certificazione degli alimenti viene svolto in 5 turni nel periodo gennaio – giugno; per ciascun turno sono previste 36 ore di esercitazioni organizzate su 11 lezioni come segue: 4 lezioni Modulo 1; 3 lezioni Modulo 2; 4 lezioni Modulo 3.
- Per ciascun turno di tirocinio sono disponibili 25 posti.
- Prima dell’inizio del turno di tirocinio lo studente deve aver completato i moduli 1 e 2 in modalità e-learning e il modulo 3 di formazione specifica sulla sicurezza e salute nei luoghi di studio. Indicazioni su date e modalità di frequenza del modulo 3 sono consultabili nella apposita sezione del sito web di corso di studio.
- Ad ogni lezione lo studente deve portare il Libretto di tirocinio da ritirare presso la portineria ed il proprio camice pulito.
- La valutazione sullo svolgimento del tirocinio sarà effettuata mediante:
 - Valutazione della frequenza: è richiesta per l’idoneità la frequenza ad almeno 8 lezioni su 11.
 - Nell’ambito del tirocinio verranno affidate agli studenti attività da svolgere, sotto la guida del docente, in autonomia secondo i principi del research-based learning; tali attività saranno oggetto di valutazione (in trentesimi) che concorrerà alla valutazione ponderata finale dell’esame di Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti.

Modalità di svolgimento del tirocinio

Il programma di tirocinio prevede le seguenti attività:

Lezione	Argomento	Ore	Luogo	Modulo
1	Introduzione al tirocinio e al Modulo 3. Analisi dei processi produttivi di un caseificio	3	Aula E6	3
2	Work project: progettazione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in caseificio	4	Aula E6	3
3	Introduzione al Modulo 3 e presentazione sulla valutazione del rischio e selezione dei casi studio	2	Lab informatico	1
4	Sviluppo dei casi studio	4	Lab informatico	1
5	Sviluppo dei casi studio	4	Lab informatico	1
6	Presentazione dei casi studio	3	Lab informatico	1
7	Campionamento e analisi dei prodotti lattiero caseari	3	Aula E2	3
8	Lettura piastre, interpretazione dei risultati e refertazione	3	Aula E2	3
9	Esercitazione di problem solving	3	Aula	2
10	Controllo di sostanze indesiderate nel latte	4	Aula E2	2
11	Preparazione delle relazioni	3	Aula	2

La sequenza delle lezioni potrà subire variazioni in funzione del calendario didattico; gli orari dettagliati vengono comunicati agli studenti prima dell'inizio del turno di tirocinio e pubblicati nel sito docente del responsabile, Prof.ssa Alessandra De Cesare.