

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 l'esame 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 20 posti.
- Prima dell'inizio del turno di tirocinio lo studente deve aver completato i moduli 1 e 2 (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 9 lezioni su 11. Le due eventuali assenze non devono far parte dello stesso modulo in modo da non compromettere l'acquisizione di una delle competenze da raggiungere. La verifica della presenza alle attività di tirocinio verrà effettuata mediante appello e firma sul libretto.
 - 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.
- La valutazione delle attività di tirocinio sarà effettuata per ogni singolo studente in funzione di: (1) livello di partecipazione alle attività proposte; (2) capacità di lavorare in gruppo; (3) qualità delle relazioni.
- La valutazione in trentesimi dei 3 moduli di tirocinio (max 10 punti/modulo) concorrerà alla valutazione ponderata finale dell'esame di Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti (Responsabile Prof. Seguino).

Modalità di svolgimento del tirocinio

Il programma di tirocinio prevede le seguenti attività:

N	Argomento	Ore	Modulo
1	Introduzione al tirocinio	1	3
2	Analisi dei processi produttivi di un caseificio	4	3
3	Progettazione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in caseificio	4	3
4	Studio di un caso di frode nei prodotti lattiero caseari	4	3
5	Analisi critica di un focolaio di malattia a trasmissione alimentare legato al consumo di prodotti lattiero caseari	4	1
6	Analisi critica di un focolaio di malattia a trasmissione alimentare legato al consumo di prodotti lattiero caseari	3	1
7	I criteri microbiologici del latte e dei prodotti lattiero caseari: analisi della normativa e stesura del piano di campionamento	3	1
8	I criteri microbiologici del latte e dei prodotti lattiero caseari: valutazione analitica dei criteri microbiologici ed interpretazione dei risultati	3	1
9	Esercitazione di problem solving	3	2

10	Controllo delle sostanze indesiderate nel latte	4	2
11	Preparazione delle relazioni	3	2

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