

# **Linee guida per la stesura RELAZIONE FINALE di TIROCINIO**

## **Premessa**

Il tirocinio rappresenta per lo studente un'occasione importante per venire a contatto con il mondo del lavoro, frequentando aziende/enti pubblici e privati, laboratori di analisi, servizi di ristorazione pubblici o privati, al fine di “**toccare con mano**” le caratteristiche di un'azienda, la sua struttura, le modalità di organizzazione e suddivisione delle diverse attività, i tipi di relazione esistenti tra i diversi settori di un'impresa. Non ultimo, esso deve servire allo studente per verificare quanto, **anche grazie alle competenze acquisite nel corso degli studi**, egli stesso possa efficacemente *comprendere* e applicare.

Durante tale periodo, lo studente dovrà avere l'opportunità di relazionarsi con le diverse persone che coordinano le attività organizzative e di controllo della produzione della struttura ospite.

Pertanto, il tirocinio rappresenta un'opportunità per:

1. imparare a relazionarsi con gli altri e a lavorare in gruppo;
2. organizzarsi in termini di tempo e lavoro da svolgere;
3. venire a contatto con i meccanismi che regolano la vita aziendale;
4. individuare gli aspetti applicativi del processo produttivo, comprenderne i problemi, capire come affrontarli e risolverli.

## **Obiettivi della relazione**

Sulla base delle finalità indicate, **la relazione di tirocinio** persegue i seguenti obiettivi:

- a. stimolare lo studente ad un'autovalutazione dell'esperienza di tirocinio;
- b. indirizzarlo ad apprendere o migliorare le modalità di stesura di una relazione che contenga anche elementi di valutazione personale;
- c. permettere al Tutor universitario di verificare l'esperienza di stage aziendale svolta dallo studente ai fini della formulazione di un giudizio.

## **Struttura**

La relazione, composta orientativamente di un numero di pagine compreso tra 10 massimo 30 (copertina e sommario esclusi), è articolata nei seguenti punti:

1. *Obiettivi e modalità del tirocinio (come indicate nel progetto formativo)*

2. *Descrizione dell'azienda* (collocazione, dimensioni, organigramma, attività, ...) [1-3 pagine]
3. *Descrizione dell'attività svolta durante il tirocinio* (tipo di impiego e di mansioni, significato e importanza della attività svolta nell'ambito dell'azienda) [minimo 5 pagine]
4. *Autovalutazione in termini di coerenza fra obiettivi del progetto formativo e risultati conseguiti*
5. *Considerazioni personali* (critiche, commenti, suggerimenti) [1-2 pagine]

## Stesura

1. Per il proprio **progetto formativo** ogni studente redigerà una relazione che deve essere adeguatamente impaginata e formattata, deve avere un frontespizio ed un sommario dell'attività svolta (vedi fac-simile) con evidenziati gli eventuali titoli dei paragrafi. Le pagine vanno numerate (escluso il frontespizio).  
Il testo della relazione deve essere redatto con carattere Times New Roman 11, interlinea 1,5.
2. La prima pagina (frontespizio), come da fac-simile (in cui vanno compilate le parti indicate), contiene l'intestazione ed alcune informazioni generali.
3. La relazione può contenere immagini, foto, grafici o schemi, purché funzionali all'esposizione e non puramente "decorativi", completi di didascalie (carattere Times New Roman 10, interlinea 1) e numerazione progressiva che va riportata anche nel testo della relazione.
4. La relazione NON deve contenere:
  - protocolli di analisi;
  - descrizione dettagliata di metodiche;
  - elenchi di strumentazione;
  - **parti integralmente copiate o incollate da altre fonti.**
5. La relazione deve riportare il nome del tutore universitario, del tutor aziendale del tirocinante sul frontespizio
6. Deve essere consegnata in unica copia all'ufficio Stage di Vicenza secondo le tempistiche previste dalla procedura", pubblicato sulla pagina web del Corso di Laurea



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI di PADOVA

Corso di Laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti

## RELAZIONE SULL'ATTIVITÀ DI TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO

Tutor universitario:

Prof. o Dott. (*nome e cognome del relatore*)

Sede di Tirocinio

Tutor aziendale:

Prof. o Dott. (*nome e cognome del correlatore*)

Tirocinante:

(*nome e cognome dello studente*)

Matricola n. ....

**Attività di vigilanza del SIAN nell'ambito della valutazione della qualità degli alimenti, della sorveglianza nutrizionale e dell'educazione alimentare.**

L'azienda ULSS XX della regione Veneto è nata nel '55 ed è stata costruita accorpando due precedenti ULSS,..... L'attuale ULSS, a seguito della sua storia ha la gestione di tre ospedali e di varie strutture sociosanitarie, su un territorio .....e vari centri industriali e commerciali, sedi di piccole e medie imprese e di alcune aziende di grandi dimensioni.

Il tirocinio si è svolto all'interno del dipartimento di prevenzione, precisamente presso il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.).

La mia mansione all'interno dell'azienda si è svolta prevalentemente nel reparto .....

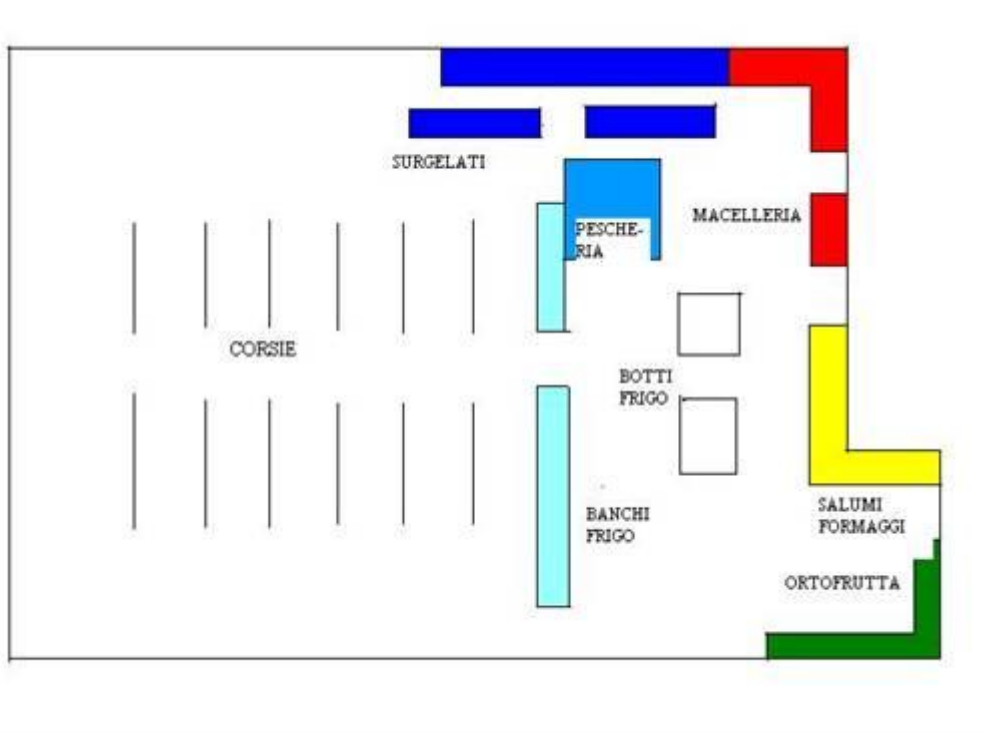


Figura 1. Piantina del supermercato.

La mia esperienza all'interno del supermercato è stata positiva.....

Intendo inoltre ringraziare tutti coloro che mi hanno seguito e aiutato, .....

Il tirocinante

\_\_\_\_\_

## Sommario della attività di tirocinio pratico-applicativo svolte

Attività svolte presso una o più sedi riconosciute dal Consiglio di Corso di laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti

Attività di vigilanza del SIAN nell'ambito della valutazione della qualità degli alimenti, della sorveglianza nutrizionale e dell'educazione alimentare

Sede			
Periodo di svolgimento	dal	al	
Durata			ore 374
Sede			
Periodo di svolgimento	dal	al	
Durata			ore ----
Totale			ore 374

Vicenza, li \_\_\_\_\_

Il tirocinante

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il tutor universitario

\_\_\_\_\_