

QUESTIONARIO STUDENTI

AZIENDA OSPITANTE:

TUTOR AZIENDALE:

TIROCINANTE:

TUTOR UNIVERSITARIO:

OBIETTIVO DEL TIROCINIO:

PROGRAMMA DEL TIROCINIO:

**PERIODO DI
SVOLGIMENTO:**

	giorno	mese	anno
inizio			
termine			



MODALITA' DI COMPILAZIONE DEL QUESTIONARIO

Assegnare un punteggio sull'apposita scala da 1 a 4 che esprime il grado di soddisfacimento del requisito richiesto, tenendo conto che: se la caratteristica richiesta in quella domanda non è assolutamente soddisfatta, si assegnerà il punteggio 1 (cioè No). Se la caratteristica invece è completamente soddisfatta, si assegnerà il punteggio 4 (SI). Il valore 2 sarà assegnato nel caso di una caratteristica non soddisfatta (più NO che SI), mentre il valore 3 corrisponde ad una caratteristica soddisfatta ma non completamente (più SI che NO).

SEZIONE A – ATTIVITA' FORMATIVA

1. Ritieni che la formazione da Lei ottenuta durante il percorso di studi nel suo Corso di Laurea, sia congrua alla figura professionale richiesta dal mondo del lavoro?

SI	NO
----	----

Se no, quali sono gli aspetti da inserire o migliorare nel percorso formativo?

2. Come le è sembrata l'esperienza di Tirocinio in ordine ai seguenti aspetti:

2.1 Acquisizione di nuove professionalità	1	2	3	4
2.2 Sviluppo delle conoscenze e delle competenze professionali	1	2	3	4
2.3 Integrazione nell'ambiente di lavoro	1	2	3	4
2.4 Collaborazione fra Tutor aziendale e Tutor universitario	1	2	3	4

Osservazioni/suggerimenti: _____



SEZIONE B – GLI OBIETTIVI

1. Nel complesso giudica positivamente questa esperienza di Tirocinio? 1 2 3 4

Osservazioni/suggerimenti: _____

2. C'è stata una corrispondenza fra obiettivi attesi e obiettivi raggiunti? 1 2 3 4

3. Ritieni nel complesso di aver avuto un arricchimento professionale dall'attività svolta? 1 2 3 4

4. Secondo Lei misura il tirocinio ha conseguito i seguenti obiettivi?

4.1. Arricchimento delle conoscenze 1 2 3 4

4.2. Miglioramento delle capacità operative, utili per la futura professione: 1 2 3 4

4.3. Capacità di operare in gruppo: 1 2 3 4

4.4. Conoscenze di nuove metodologie di analisi e soluzione dei problemi: 1 2 3 4

4.5. Stimoli a successivi approfondimenti specifici: 1 2 3 4

Osservazioni/suggerimenti: _____



SEZIONE C – I SERVIZI

3. Come giudica la qualità dei servizi professionalizzanti dell'azienda ospitante:

3.1 Sotto il profilo della preparazione professionale	1	2	3	4
3.2 Sotto il profilo dell'attrezzatura e strumentazione	1	2	3	4
3.3 Sotto il profilo degli strumenti informatici	1	2	3	4
3.4 Sotto il profilo logistico (locali, mensa, convivialità)	1	2	3	4
3.5 Sotto il profilo dell'aggiornamento professionale (biblioteca, audiovisivi, ecc.)	1	2	3	4

Osservazioni/suggerimenti: _____

DICHIARAZIONE DI CONSENSO EX L. 675/96 ALL'UTILIZZO DEI DATI PERSONALI

Si autorizza il trattamento dei dati forniti con il presente questionario, nel rispetto di quanto stabilito dalla Legge 675/96 sulla tutela dei dati personali. Il trattamento dei dati sarà effettuato da personale universitario e/o da personale della società IFOA al solo scopo di migliorare l'offerta formativa del Corso di Studio e con la garanzia della massima riservatezza. I presenti dati non saranno diffusi o comunicati a terzi e comunque la S.V. potrà decidere in ogni momento la modifica o cancellazione degli stessi.

Data

Firma

Allegato N.1

PROGRAMMA DEL TIROCINIO PROFESSIONALE: LINEE GUIDA GENERALI

Il percorso formativo del tirocinio pratico professionale ha come scopo l'integrazione della formazione universitaria con le conoscenze pratico-applicative necessarie per una corretta e consapevole attività professionale.

Al tirocinante dovranno essere illustrati i risvolti pratico-applicativi dei seguenti argomenti:

ARGOMENTO	SI	NO
Organizzazione del Sistema Sanitario Nazionale; normativa nazionale e regionale		
Ordine Professionale e Deontologia		
I differenti tipi di ricetta: norme di spedizione; obblighi di conservazione		
La normativa sulle sostanze stupefacenti o psicotrope; registri obbligatori		
Le preparazioni magistrali ed officinali; le norme di buona preparazione; i registri delle materie prime e delle preparazioni; la tariffazione		
Pratica di preparazione galenica		
L'arredo e l'organizzazione della farmacia e dei laboratori anness		
La stabilità e la buona conservazione dei medicinali e delle materie prime, medicinali scaduti e revocati		
La Farmacia come centro di servizi; il rapporto col pubblico; l'analitica clinica; i Centri Unici di Prenotazione (CUP)		
I medicinali senza obbligo di ricetta (SOP ed OTC)		
I medicinali generici		
Interazioni tra farmaci e alimenti		
Prodotti fitoterapici		
Prodotti omeopatici		
Prodotti dietetici		
Prodotti cosmetici		
Libri e registri obbligatori		
Test e tabelle di consultazione		
Il sistema di classificazione ATC		
L'Informatica in farmacia: i programmi di comune utilizzazione e di gestione aziendale		
L'informatica in farmacia: banche dati di interesse farmaceutico; Internet		
La gestione amministrativa, finanziaria, contabile e fiscale della farmacia		
Adempimenti connessi con la Farmacovigilanza		
Pharmaceutical care		
Le organizzazioni e le Associazioni nel settore farmaceutico		
Argomenti professionali di attualità		