MODULO DATI DELLO STUDENTE E DEL TUTOR ACCADEMICO PER LA STESURA DEL PROGETTO FORMATIVO DA PARTE DELL’AZIENDA SU https://tirocini.adm.unipi.it/

Corso di Laurea: triennale

Tipo di tirocinio: curriculare

DATI STUDENTE:

Cognome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nome : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C.F.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

nato a ............................. (Prov. \_\_\_) il: GG/MM/AAAA

residente: via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n \_\_\_\_, comune \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Prov.\_\_\_\_ )

tel.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

email: xxxxxxxxxxxxxx@studenti.unipi.it numero matricola studente/ssa: \_\_\_\_\_\_\_

anno accademico di immatricolazione): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tirocinio \_\_\_\_\_\_\_\_ (*O=OBBLIGATORIO; F=FACOLTATIVO*)

DATI TUTOR della struttura proponente (Università di Pisa)

Tutor del soggetto promotore: prof. COGNOME NOME

Tel: 050-xxxxxxxx Cell: xxxxxxxxxxxx

Email: xxxxxxxxx@unipi.it

DATI TIROCINIO

Settore di impiego: Viticoltura ed enologia

PERIODO di svolgimento del tirocinio: da GG/MM/AAAA a GG/MM/AAAA

TITOLO DEL PROGETTO DI TIROCINIO: .................................................................................................

*Esempi: - gestione del processo di vinificazione dalla vigna alla bottiglia; - produzione di vini di qualità; - analisi vitivinicole per la produzione di vini di qualità; - marketing di prodotti vitivinicoli*

BREVE DESCRIZIONE DEL TIROCINIO: ......................................................................................................

..................................................................................................................................................................

*Esempi: - lo studente parteciperà attivamente alle fasi di raccolta delle uve e vinificazione, con particolare riferimento alla produzione di vini rossi di qualità; - svolgimento di attività in vigneto e in cantina previste dal protocollo di produzione aziendale; - approfondimento pratico riguardo le tecniche di potatura in vigneto; - esecuzione di controlli sulle uve e analisi di laboratorio*

ESPERIENZA FORMATIVA PREVISTA AL TERMINE DEL TIROCINIO: ..........................................................

............................................................................................. ....................................................................

*Esempi: - conoscenza delle attività dell’azienda vitivinicola, in relazione alle operazioni di vendemmia/vinificazione/marketing; - capacità di gestire le principali attività di vigneto e di cantina in riferimento alla produzione di vini di qualità; - capacità di eseguire le principali determinazioni analitiche su uve/mosti/vini*

GIORNI ALLA SETTIMANA 5 (*numero indicativo l’azienda si accorda direttamente con il tirocinante*)

ORE SETTIMANALI 36 (*numero indicativo, deve essere almeno 1 ora inferiore all’orario previsto dal contratto per il lavoratore dipendente*)

ORE TOTALI: minimo 150