

**Concorso Pubblico per titoli ed esami per assunzione a tempo indeterminato n. 1 Dirigente Medico – Area di Sanità Pubblica e Disciplina Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, indetto con deliberazione n. 216 del 12/04/2018.**

*Art. 19 D.Lgs. 33/2013 così come modificato dall'art. 18 del D.Lgs. 97/2016*

**Criteri di valutazione stabiliti dalla Commissione Esaminatrice**

**PROVA SCRITTA**

La Commissione stabilisce che per la valutazione della prova scritta saranno seguiti i seguenti criteri: min 21 max 30 punti:

- 1) **Pertinenza della trattazione:** si valuta l'aderenza dell'elaborato alla traccia proposta. L'assoluta non pertinenza si ripercuote negativamente sugli altri indicatori max punti 8;
- 2) **Completezza della trattazione:** si valuta lo sviluppo degli argomenti richiesti dalla traccia max punti 8.
- 3) **Appropriatezza del linguaggio tecnico / scientifico:** si valuta la capacità di utilizzare il discorso in maniera scientifica max punti 7;
- 4) **Organizzazione della trattazione:** si valuta la capacità di organizzare il discorso in maniera organica e coerente max punti 7

**PROVA PRATICA**

La Commissione stabilisce che per la valutazione della prova pratica saranno seguiti i individuati per la prova scritta (min 21 / max 30 punti):

**PROVA ORALE**

La Commissione stabilisce che per la valutazione della prova orale saranno seguiti i seguenti criteri (min 14 / max 20 punti):

- 1) **Grado di conoscenza dell'argomento:** aderenza al quesito estratto, esaustività dei contenuti, assenza di errori o imprecisioni max 16 punti;
- 2) **Chiarezza espositiva ed appropriatezza del linguaggio tecnico / scientifico:** capacità di esporre l'argomento in modo corretto, fluido e chiaro con utilizzo di idonea terminologia tecnico scientifica max 1 punti;
- 3) **Capacità critiche:** capacità di rielaborare in modo critico e personale i contenuti esposti (con riferimento, ad esempio, alla pratica professionale, alle linee guida, alla letteratura vigente) max 3 punti.

## **TRACCE DELLE PROVE SCRITTE**

1. Gli aspetti più rilevanti che emergono dall'indagine OKKIO alla Salute;
2. La gestione di un episodio di M.T.A.;
3. I requisiti minimi per attivazione Centro di Cottura