

GUIA DOCENT DE L'ASSIGNATURA "Practicum I"

I. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Practicum I
- ✓ **Codi:** 101229
- ✓ **Titulació:** Grau Turisme
- ✓ **Curs acadèmic:** 2016-2017
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Obligatòria
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 12 (300)
- ✓ **Període d'impartició:** Semestral
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català-castell 
- ✓ **Professorat:** M. José Aguar

II. PRESENTACIÓ

Les pràctiques de formació s'inclouen dins del pla d'estudis de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera (EUTDH) i s'orienten a que els estudiants entrin en contacte amb la realitat laboral del sector. El tutor d'empresa és la figura que ha de vetllar pel seguiment i compliment dels objectius establerts durant aquest període de formació. L'estudiant ha de respectar les normes de treball de l'empresa i observar les normes de funcionament i de conducta personal en el lloc on es desenvolupa aquest període de formació.

D'aquesta manera, l'assignatura "Practicum I" del Grau de Turisme s'orienta a la realització de 12 crèdits ECTS. Els estudiants fan 10 crèdits que suposen un total de 250 hores de pràctiques a una empresa del sector turístic: agències de viatges, hotels, congressos, oficines de promoció turística... que es troben situades, generalment, a l' rea d'influència del Centre. Els altres dos crèdits (50 hores) corresponen a l'assistència a l'acte de presentació de l'assignatura, l'entrevista personalitzada amb el tutor professional, l'entrevista prèvia amb el seu tutor d'empresa, l'assistència al Workshop que es celebra

anualment i el treball de redacció de la Memòria. El Practicum I té continuïtat a tercer curs amb l'assignatura del Practicum II.

Aquestes assignatures s'adrecen a facilitar-li a l'alumne la seva primera presa de contacte amb el món professional així com, en un futur proper, la seva entrada en aquest.

III. OBJECTIUS FORMATIUS, COMPETÈNCIES I RESULTATS DE L'APRENENTATGE

Objectius formatius

- 1.- Aproximar l'alumne a la realitat laboral del Sector.
- 2.- Ampliar i aplicar els coneixements teòrics dels diferents aspectes treballats durant el decurs de la carrera.
- 3.- Adquirir experiència i coneixement en el món professional real
- 4.- Facilitar la generació de capacitats professionals
- 5.- Donar compliment a la concepció del cicle docent de les pràctiques.

Competències i resultats de l'aprenentatge

CE12. Aplicar les eines de les tecnologies de la informació i de la *comunicació (programes de paquets de reserves, paquets de gestió d'agències de viatges, programes de gestió hotelera, etc.) als àmbits de gestió, planificació i productes del sector turístic

Resultats de l'aprenentatge

CE12.5 Utilitzar els programes informàtics i altres eines de comunicació necessàries per al desenvolupament de l'activitat professional

CE21. Integrar a l' entorn de pràctiques les competències adquirides

IV. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de manera aut noma

CT2. Ser capaç d'autoevaluar els coneixements adquirits

CT4. Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells

CT5 Prendre decisions en contextos d'incertesa, aix  com ser capaç d'evaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mit a i llarg termini

CT6 Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinèrgies i sabent posar-se al lloc de l'altre

CT7. Gestionar els recursos humans a les organitzacions turístiques

CT8. Demostrar un comportament ètic i d'adaptació a diferents contextos culturals

CT9. Demostrar un comportament responsable amb el medi ambient

CT11. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat

CT12. Tenir orientació de servei al client

CT13 Tenir visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn

V. TEMARI I CONTINGUTS

Activitats formatives	% ECTS	Metodologia d'ensenyament.-aprenentatge	Competències
Estada autoritzada empreses	70%	Incorporació a una empresa o organisme del sector turístic	CE12.5, CE21,CT1, CT2,CT4,CT5,CT6, CT7, CT8,CT9,CT11,CT12,CT13
Redacció d'un Informe de pràctiques	24%	Redacció de l'Informe	CE12.5, CE21,CT1, CT2,CT4,CT6,CT9,CT11
Avaluació	1%	Correci� de l'Informe	
Tutories supervisades	5%	Tutories de suport a la realització de l'estada autoritzada i suport a l'informe de pràctiques	CT2,CT5, CT9
Total	100%		

Pràctiques de formació en un establiment del sector turístic durant 250 hores. El contingut de l'assignatura compr n el període de pràctiques de formació a l'empresa i les activitats relacionades amb l'assignatura esmentades a l'apartat de Presentació. A la finalització

d'aquest període l'alumne presenta una Memòria d'activitats-informe. El seu tutor/a emet un document de valoració d'aquestes pràctiques.

Bàsicament, les pràctiques estan orientades al coneixement de l'organització i la gestió de les empreses del sector turístic, des de l'atenció al client en totes les seves vessants fins a l'organització i promoció d'un determinat producte o servei turístic. Es disposa d'un ampli ventall d'empreses col·laboradores que participen dels principis rectoris i de qualitat del Programa Professional de l'Escola. En aquest sentit, l'estudiant que té matriculada aquesta assignatura té l'obligació d'inscriure's i assistir al Workshop-trobada universitat-empresa que el Centre organitza anualment durant el mes de març. La falta d'assistència pot comportar la no superació de l'assignatura.

VI. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

Emilio Buzzelli, Giovanni (1994): Manual de la Industria Hotelera. gestión del Hotel. CEAC. Barcelona

Gallego, Jesús Felipe (1996): Dirección estrat gica en los Hoteles del siglo XXI. McGraw-Hill-Interamericana de España. Madrid

Mestres Soler, Juan Ramón (1995): Técnicas de gestión y Dirección Hotelera. Ediciones gesti n2000 S.A. Barcelona.

VII. METODOLOGIES DOCENTS

L'alumne ha d'observar i aplicar les normes de treball i de conducta personal fixades per l'establiment on es desenvolupen les pràctiques. Igualment  s d'aplicació el reglament intern de les pràctiques del Centre.

VIII. AVALUACIÓ

L'avaluació consta de :

- a.- Informe de valoració em s pel tutor/a de l'establiment turístic.
- b.- Redacció de la Memòria de les pràctiques per part de l'alumne

c.- L'avaluació continuada est  basada en el control i seguiment de l'estada de pràctiques per part del tutor/a d'empresa i el professor/a del Centre, així com per l'assistència dels estudiants a les reunions, trobades i actes estipulats pel centre.

Puntuació/Avaluació Assignatura Practicum I

Per poder aprovar l'assignatura s'ha d'obtenir un mínim de 5 tant de la part de la Memòria que redacta l'estudiant com de la valoració que fa el tutor/a d'empresa. La Memòria té un valor del 60% sobre la nota final i la valoració del tutor/a d'empresa un 40%.

IX. ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANT

Nombre crèdits ECTS assignatura = 12

Hores totals dedicació alumne = 300h, de les quals 250 es realitzen a l'empresa de pràctiques assignada.