

Guia docent de l'assignatura "Pràctiques de restauració"

I. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Pràctiques de restauració
- ✓ **Codi:** 103774
- ✓ **Titulació:** Grau Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2016-2017
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Optativa
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 crèdits (150)
- ✓ **Període d'impartició:** Anual
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català/castellà/anglès
- ✓ **Professorat:** Melissa Torres

II. PRESENTACIÓ

Les pràctiques de formació també s'inclouen dins del pla d'estudis de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera (EUTDH) com assignatura optativa en el quart any de la titulació de Grau de Direcció Hotelera. Com a continuació de les pràctiques realitzades el curs anterior, aquesta assignatura pretén que els estudiants profunditzin i adquireixin més experiència a partir del seu contacte directe amb la realitat laboral del sector hotelier, el que tindrà implicarà la realització de 6 crèdits ECTS.

Els estudiants faran 5 crèdits que suposen un total de 125 hores de pràctiques a una empresa del sector turístic, i un crèdit addicional (25 hores) que correspondrà a l'assistència a l'acte de presentació de l'assignatura, a l'acompliment dels projectes i activitats que s'estableixin en el marc de l'assignatura, a l'assistència al Workshop Empreses-Escola que es celebra anualment, i a la resta d'esdeveniments que s'organitzin al llarg del curs en relació directa amb l'assignatura.

Amb aquesta assignatura optativa es completarà el cicle docent més pràctic de la titulació, iniciat amb les practiques residents (realitzades al 2on curs), continuat per l'assignatura de Pràcticum (obligatòria de 3er curs) i de forma integradora aquest 4rt curs amb unes pràctiques professionals amb les que seguir treballant habilitats directives i de gestió.

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

OBJECTIUS FORMATIUS

- 1.- Aproximar l'alumne a la realitat laboral del sector.
- 2.- Contrastar, ampliar i aplicar a la pràctica els coneixements teòrics i les habilitats dels diferents aspectes treballats durant el decurs de la carrera.
- 3.- Facilitar l'adquisició de capacitats professionals, coneixements, habilitats i actituds necessàries pel desenvolupament de la seva tasca professional futura.
- 4.- Adquirir experiència i coneixement en el món professional real i de les empreses.
- 5.- Donar compliment a la concepció del cicle docent de les pràctiques.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE26. Integrar coneixements i habilitats per a exercir, amb criteris de professionalitat, les funcions pròpies del lloc de treball en l'àmbit de la restauració.

IV. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

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

CT2 - Ser capaç d'autoavaluar els coneixements adquirits.

CT4 - Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells.

CT5 - Prendre decisions en contextos d'incertesa, resoldre problemes, així com ser capaç d'avaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mig i llarg termini i en especial, aquelles m s immediates.

CT6 - Ser capaç de buscar informació rellevant de forma eficient.

CT7 - Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent posar-se al lloc dels altres negociant i gestionat conflictes.

CT8 - Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans a les empreses.

CT9 - Demostrar un comportament  tic a les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.

CT10 - Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.

CT11 - Gestionar i organitzar el temps.

CT13 - Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.

CT14 - Demostrar orientació i cultura de servei al client.

CT15 - Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.

CT17 - Aplicar els coneixements a la pràctica

V. TEMARI I CONTINGUTS

Pràctiques de formació en un establiment del sector durant 125 hores, prèvia assistència i participació a sessions d'orientació i acompanyament amb l'objectiu de garantir un millor aprofitament de les pràctiques professionalitzadores.

El contingut de l'assignatura comprèn 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 de les pràctiques. Tanmateix, es recepcionarà i s'avaluarà la valoració emesa pel tutor/a de pràctiques de l'alumne a l'empresa com a resultat d'aquestes pràctiques.

Activitats formatives	% ECTS	Metodologia ensenyament.- aprenentatge	Competències
Estada autoritzada a empreses	70%	Incorporació a una empresa u organisme del sector turístic	CE2.6 CT1, CT2, CT4, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10, CT11, CT13, CT14, CT15, CT17
Redacció d'un Informe de pràctiques	19%	Redacció de l'Informe	CE2.6, CT1, CT2, CT4, CT6, CT11
Avaluació	1%	Correcció de l'Informe	

Tutories supervisades	10%	Tutories de suport a la realització de l'estada autoritzada i suport a l'informe de pràctiques	CT2, CT5, CT10
Total	100%		

VI. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

Gallego, Jesús Felipe (2003): Manuel Práctico de restaurante. Editorial Paraninfo.

Biosca, Domènec (2003): Dirigir con éxito un restaurante. Ediciones Gestión.

VII. METODOLOGIES DOCENTS

L'alumne ha d'observar, aplicar i respectar les normes de treball, d'uniformitat i de conducta personal fixades per l'establiment on es desenvolupa aquest període de formació practica.

Igualment és d'aplicació el reglament intern de les pràctiques del Centre.

VIII. AVALUACIÓ

L'avaluació consta de :

- a.- Informe de valoració emès pel tutor/a de l'establiment.
- b.- Redacció de la Memòria de les pràctiques per part de l'alumne.
- c.- L'assistència dels estudiants a l'acte de presentació de l'assignatura, acompliment dels projectes i activitats que s'estableixin en el marc de l'assignatura, assistència al Workshop Empreses-Escola, i a participació a la resta d'esdeveniments que s'organitzi el centre en relació amb aquesta assignatura.
- d.- L'avaluació continuada basada en el control i seguiment de l'estada de pràctiques per part del tutor/a d'empresa i el professor/a del Centre.

Puntuació / Avaluació Assignatura Pràctiques nacionals i internacionals

Per poder aprovar l'assignatura de "Pràctiques nacionals i internacionals" 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 nota final resultarà del següent:

ACTIVITAT	PONDERACIÓ
Memòria de pràctiques a entregar al tutor/a acadèmic	50%
Valoració de les pràctiques per part del tutor/a de l'establiment	35%
Assistència i participació *	15%

** L'estudiant que té matriculada aquesta assignatura té l'obligació d'acomplir els projectes i activitats que s'estableixin en el marc de l'assignatura. Tanmateix, haurà d'inscriure's i assistir al Workshop-trobada universitat-empresa que el Centre organitza anualment al voltant dels mesos de febrer-març, i a la resta d'esdeveniments vinculats amb l'assignatura.*

IX. ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANT

Nombre crèdits ECTS assignatura = 6.

Hores totals dedicació alumne = 150h, de les quals 125 es realitzen a l'empresa de pràctiques assignada.

Les 25 hores restants es dedicaran a treball autònom tutoritzat i assistència i realització d'activitats i presentacions a l'aula.

X. TEMPORALITZACIÓ DE LA DOCÈNCIA

TEMA	MÈTODE
Introducció i "global F&B insights"	Sessió presencial a l'aula i discussió grupal
Principals tendències i qüestions a tenir en compte al sector de la restauració	Sessió presencial
	Treball a l'aula
Challenge grupal	Presentació del challenge i treball a l'aula
	Treball autònom amb tutorització
	Presentacions grupals

XI. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

El Foment de l'emprenedoria i de la innovació es realitzarà a través de projectes i activitats grupals que propiciïn l'observació, anàlisi i la reflexió dels propis alumnes pel que fa a la gestió de negocis de restauració. Mitjançant la pràctica de metodologies d'innovació i creativitat i el treball al voltant de reptes concrets, farem que l'alumne posi en pràctica el que ha après durant el grau generant, a la vegada, impacte en el seu entorn.