

Guia docent de l'assignatura "Practicum"

I. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Practicum
- ✓ **Codi:** 103776
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2016-2017
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Obligatòria
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 12 (300)
- ✓ **Període d'impartició:** Anual
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català / Castellà
- ✓ **Professorat:** Melissa Torres

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 hotelier i de la restauració. 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" del Grau en Direcció Hotelera 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, bàsicament a empreses d'allotjament i de restauració, que es troben situades, generalment, a l'àrea 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.

Orientades i adreçades a facilitar-li a l'alumne la seva presa de contacte amb el món professional així com, en un futur proper, la seva entrada en aquest. L'alumne adquirirà experiències i coneixements del món real que l'ajudaran a cimentar les seves habilitats i potencialitats professionals.

Amb aquesta assignatura de "Practicum" es completa el cicle docent més pràctic de la titulació, iniciat i en continuïtat amb les practiques residents de formació desenvolupades pels alumnes al 2on curs.

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

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 l'hoteleria i la restauració.

IV. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1 - Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.

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 més 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 hoteleres i de restauració.

CT9 - Demostrar un comportament ètic 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 250 hores, previa assistència i participació a sessions de formació, 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 empreses	70%	IncorIncorporaci� a una empresa u organisme del sector tur�stic	CE2.6 CT1, CT2, CT4, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10, CT11, CT13, CT14, CT15, CT17
Redacci� d'un Informe de pràctiques	24%	Redacci� de l'Informe	CE2.6, CT1, CT2, CT4, CT6, CT11
Avaluaci�	1%	Correcci� de l'Informe	
Tutories supervisades	5%	Tutories de suport a la realitzaci� de l'estada autoritzada i suport a l'informe de pràctiques	CT2, CT5, CT10
Total	100%		

VI. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

Buzzelli, Giovanni E. (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, 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  s 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 les sessions de treball (Workshops), presentacions d'empreses, sessions formatives, reunions, trobades i actes estipulats pel Centre.
- 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 Practicum I

Per poder aprovar l'assignatura de "Practicum" 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	40%
Valoració de les pràctiques per part del tutor/a de l'establiment	30%
Assistència i participació *	30%

** L'estudiant que té matriculada aquesta assignatura té l'obligació d'assistir a les sessions de treball (workshops), així com seminaris, xerrades i presentacions externes que organitzi el centre. Tanmateix, haurà d'inscriure's i assistir al Workshop-trobada universitat-empresa que el Centre organitza anualment al voltant dels mesos de febrer-març.*

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.