

Guía Docente de *Prácticas (II)*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Prácticas (II)				
Materia	Prácticas externas				
Código	GGKK02				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	2º curso	Periodo lectivo	2º semestre
Itinerario	--				
Idioma	Euskara, Castellano, Inglés				
ECTS	6				
Horario	--				
Aula/Taller	--				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	Iñaki Alava
Profesor	Alberto Cuesta
Profesor	Adrián Leonelli
Profesora	Luisa Lopez
Profesor	Miguel Ángel Lopez
Profesor	Gonzalo Parras
Profesora	Koro Santos
Profesor	Pablo Elizechea

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Acercar el alumno a la realidad de la hostelería de hoy es vital para que cuando egresen y se incorporen al mundo laboral el salto sea mínimo y se adapten rápidamente a su puesto de trabajo.

3.2. Objetivos

- Conocimiento del mundo real.
- Profundizar en lo aprendido.
- Promover la actitud reflexiva del alumno.
- Adquisición de competencias idiomáticas.
- Conseguir destreza, agilidad, ritmo...

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
C.02: Identificar y valorar la aplicación de procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente con el fin de realizar una oferta gastronómica más completa y de calidad elevada.
C.03: Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
C.05: Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
C.06: Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
C.11: Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.
C.12: Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.
C.13: Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 03: Flexibilidad
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente
CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

	Resultado de aprendizaje	Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)			
RA4.21	Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas en la Facultad.			100				100%		2,1	2,1
RA4.22	Demostrar un saber ser adecuado en el tiempo de estancia en el establecimiento.		100					100%		2,1	2,1
RA4.23	Redactar un informe final de las prácticas realizadas concretando sus funciones, limitaciones, aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica.				100			100%	1,8		1,8
		Total % / Actividad formativa						Total ECTS / Evaluación propuesta			

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- La observación en la empresa.
- Técnicas y herramientas para el análisis de la realidad de la empresa.
- Estrategias y herramientas para el aprendizaje e innovación.
- Procesos de mejora en el ámbito empresarial.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

No procede.