

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements a la feina d'una forma professional i que demostrin les competències necessàries per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments, i la resolució de problemes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió. - Aconseguir que l'alumne apliqui els coneixements adquirits al llarg dels seus estudis a situacions reals a empreses/organitzacions reals. 	<p>Abans d'acceptar el programa de pràctiques, l'estudiant pacta amb l'empresa les tasques i el departament on desenvoluparà el coneixement bàsic del funcionament d'una cuina, obrador, etc. Tanmateix, pacta el període, horari etc.</p> <p>Un cop ha iniciat les pràctiques, l'estudiant s'incorpora a un equip de treball, on desenvolupa les competències tant tècniques com personals per tal de facilitar l'engranatge necessari per la seva integració.</p>	<p>Petició del conveni de pràctiques i assumptió de responsabilitat respecte del procés de gestió i lliurament de tota la documentació necessària per l'avaluació de l'experiència pràctica.</p> <p>Durant el període de pràctiques, tant l'estudiant com l'empresa, estan en contacte per tal de resoldre qualsevol incidència que pugui ocórrer, i assegurar que l'aprenentatge és l'esperat.</p> <p>L'estudiant avalua a la seva memòria de pràctiques, tant l'acollida com la comunicació amb l'equip i el seu tutor/a de pràctiques.</p> <p>Tanmateix, a la finalització de l'estada de pràctiques a l'empresa, l'estudiant emplena l'enquesta final de satisfacció on puntua, entre</p>

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

			<p>d'altres, els següents ítems:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientació al client • Treball en equip • Presa de decisions i resolució de conflictes • Organització i planificació • Iniciativa i esperit emprenedor • Capacitat d'anàlisi i reflexió • Altres
--	--	--	---

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CG1- Ser capaç de desenvolupar-se en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les competències bàsiques per al 	<p>Durant el període de pràctiques, es produeix un aprenentatge progressiu sobre el funcionament d'una cuina, integració a un equip de treball professional, que permet a l'estudiant recórrer a coneixement adquirits a</p>	<p>En cas d'incidència, l'estudiant es posa en contacte amb Career Services i aquest treballa a nivell individual les millors opcions per tal de que el primer tingui l'aprenentatge desitjat, en l'entorn professional idoni en funció de les</p>

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

<p>noves solucions.</p>	<p>desenvolupament òptim de la professió.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aconseguir que l'alumne apliqui els coneixements adquirits al llarg dels seus estudis a situacions reals a empreses/organitzacions reals. 	<p>l'aula, i tanmateix, aplicació de recursos personals adaptats a cada situació.</p>	<p>seves capacitats professionals.</p> <p>Tanmateix, a la finalització de l'estada de pràctiques a l'empresa, l'estudiant empena l'enquesta final de satisfacció on puntua, entre d'altres, els següents ítems:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientació al client • Treball en equip • Presa de decisions i resolució de conflictes • Organització i planificació • Iniciativa i esperit emprenedor • Capacitat d'anàlisi i reflexió • Altres
-------------------------	---	---	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
--------------------	---------------------------------	-------------------	---

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

<p>CG7-Gestionar moments de pressió de l'entorn laboral.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer la realitat empresarial del sector culinari i gastronòmic. 	<p>L'estudiant se sotmet a les normes i procediments establerts al centre de treball, com poden ser: normativa interna, normativa en matèria de prevenció de riscos i seguretat alimentaria, codi ètic i de conducta i qualsevol altre normativa de RRHH, entre d'altres.</p>	<p>El tutor d'empresa, per la seva part, avalua les competències sistemàtiques de l'estudiant, com la seva adaptabilitat, la seva motivació per la qualitat, la seva predisposició per assumir responsabilitat, autonomia, entre d'altres.</p>
--	---	---	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CE5-Aplicar les tècniques culinàries d'avantguarda aportant valor i nous conceptes al disseny de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les 	<p>L'estudiant, amb la guia i el recolzament del tutor d'empresa, posa en pràctica els seus coneixements tècnics utilitzant els diferents estris i maquinària dels que disposi</p>	<p>En el marc de l'avaluació final emplenada pel tutor d'empresa, s'avaluen les competències específiques de l'estudiant.</p>

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

la oferta gastronòmica.	competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió.	l'establiment en qüestió.	
-------------------------	---	---------------------------	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió. 	L'estudiant coneix l'oferta gastronòmica, i en base a la mateixa, porta a terme el procés d'elaboració seguint les fitxes tècniques i instruccions donades.	En el marc de l'avaluació final emplenada pel tutor d'empresa, s'avaluen les competències específiques de l'estudiant.

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

--	--	--	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE8- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió. 	L'estudiant posa en pràctica els seus coneixements d' APPCC (Anàlisi de Punts Crítics) en l'entorn de treball.	En el marc de l'avaluació final emplenada pel tutor d'empresa, s'avaluen les competències específiques de l'estudiant.

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE9- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió. 	L'estudiant segueix i aplica la normativa en aquesta matèria segons com ho tinguin regulat l'establiment on fan les pràctiques.	En el marc de l'avaluació final emplenada pel tutor d'empresa, s'avaluen les competències específiques de l'estudiant.

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
-------------	--------------------------	------------	------------------------------------

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

<p>CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió. 	<p>L'estudiant posa en pràctica els seus coneixements en matèria de seguretat alimentària en l'entorn de treball.</p>	<p>En el marc de l'avaluació final emplenada pel tutor d'empresa, s'avaluen les competències específiques de l'estudiant.</p>
---	--	---	---

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les 	<p>En funció de l'establiment on realitzi pràctiques l'estudiant, aquest es pot trobar amb diferents propostes gastronòmiques, donant cabuda a l'atenció de col·lectius amb necessitats</p>	<p>En el marc de l'avaluació final emplenada pel tutor d'empresa, s'avaluen les competències específiques de l'estudiant.</p>

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.	competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió.	especials.	
--	---	------------	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE22- Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per a realitzar controls pressupostaris, informes, etc.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals. - Desenvolupar les competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió. - Conèixer la realitat 	En funció del programa de pràctiques pactat amb l'empresa i els coneixements de l'estudiant, aquest podrà desenvolupar aquest tipus de competències en la mesura que ho faciliti la pròpia organització de l'establiment.	En el marc de l'avaluació final emplenada pel tutor d'empresa, s'avaluen les competències específiques de l'estudiant.

ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres

	<p>empresarial del sector culinari i gastronòmic.</p> <ul style="list-style-type: none">- Aconseguir que l'alumne apliqui els coneixements adquirits al llarg dels seus estudis a situacions reals a empreses/organitzacions reals.		
--	---	--	--



ASSIGNATURA: Pràctiques d'iniciació

MATÈRIA: pràctiques externes

Nom professor: Melissa Torres