

Matèries i Competències

Matèria:	211769	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Pràctiques externes		
Crèdits:	6	Tipus de crèdit:	PRÀCTIQUES EXTERNES

Competències

CB2-Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva à

CG1-Ser capaç de desenvolupar-se en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions

CG7-Gestionar moments de pressió de l'entorn laboral

CE05-Aplicar les tècniques culinàries de vanguardia aportant valor i nous conceptes al disseny de l'oferta gastronòmica

CE07-Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària

CE08-Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE09-Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica

CE11-Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris

CE13-Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials

CE22-Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per a realitzar controls pressupostaris, informes

Resultats d'aprenentatge

- Aplicar els coneixements adquirits a les aules en situacions reals.
- Desenvolupar les competències bàsiques pel desenvolupament òptim de la professió.
- Conèixer la realitat empresarial del sector culinari i gastronòmic.
- Aconseguir que l'alumne apliqui els coneixements adquirits al llarg dels seus estudis a situacions reals en empreses/organitzacions reals.

Metodologies docents

Treball escrit
Pràctiques

Observacions

Sistemes d'avaluació

Treballs realitzats per l'estudiant	40	60
Co-avaluació	60	40