

RÚBRICA D'AVALUACIÓ DE LA MEMÒRIA DE PRÀCTIQUES
GRAUS UNIVERSITARIS
CURS 2018-2019

La valoració de la feina que l'estudiant faci en relació a la Memòria de pràctiques tindrà una ponderació del **50% sobre el total de la nota del Pràcticum**.

Norma general aplicable en tots els casos: es penalitzarà la comissió de faltes ortogràfiques i/o gramaticals.

		Practicum I
Continguts de la Memòria de pràctiques	La meva acollida i expectatives	Es valorarà que facin referència de forma reflexiva a la seva experiència des de la seva arribada a l'empresa. Com el/la van fer sentir, impressió general. En expectatives, fer esment a per què es va escollir aquella empresa en qüestió
	El meu tutor/a de pràctiques i els meus companys	Es valorarà la descripció del viscut, i el nivell de reflexió i detall de com el seu tutor/ companys el/la va fer sentir
	Descripció del negoci	Es valorarà l'aportació d'informació referent als serveis que ofereix l'empresa o establiment, el número de treballadors per departament i l'aportació de major nivell de dades i recerca relativa a aquest aspecte
	Política de Recursos Humans	Es valorarà la labor d'investigació i comunicació amb altres departaments de l'empresa per obtenir dades referents a la comunicació interna, formació del personal, estratègies de motivació del personal, nivell de satisfacció dels treballadors, iniciatives a nivell de RSC, etc.
	Posicionament on-line	Es valorarà la recerca i aportació d'informació i dades del posicionament de l'empresa a nivell de xss, website, estratègies de marketing digital, etc.
	Satisfacció dels clients	Es valorarà la recerca, anàlisi i valoració dels comentaris trobats dels clients / usuaris, i la tasca de segmentació, i investigació de qualsevol tècnica de fidelització que faci servir l'empresa
	Valoració final de l'experiència de les pràctiques	Es valorarà el nivell de concreció, desenvolupament i reflexió darrera de la descripció que l'estudiant faci de les tasques i treballs desenvolupats. Tanmateix, es tindrà en compte si l'estudiant realitza una valoració del grau de satisfacció amb l'aprenentatge adquirit en les pràctiques
	De cara al futur	En aquest darrer apartat, es valorarà de l'estudiant el nivell de descripció i reflexió darrera del relat al voltant de les aspiracions, inquietuds i plans de futur
		Total puntuació: 10 punts

		Practicum II	Practicum II (Només en el Grau en ciències culinàries i gastronòmiques)
Continguts de la Memòria de pràctiques	Descripció de les activitats realitzades per l'estudiant	Es valorarà el nivell de concreció, desenvolupament i reflexió darrera de la descripció que l'estudiant faci de les tasques i treballs desenvolupats	
	DAFO	Es valorarà el nivell de profunditat, reflexió i investigació que faci l'estudiant respecte de les debilitats, fortaleces, amenaces i oportunitats que pugui tenir l'empresa, o bé en relació a l'activitat empresarial realitzada	
	Política de Qualitat i Atenció al Client	Es valorarà el nivell d'investigació i coneixement demostrat a nivell d'estàndards de qualitat, estratègies d'atenció al client, assegurament de l'excel·lència en el servei, entre altres	
	Cultura empresarial	Es valorarà la realització d'un resum coherent i concret de la visió, missió i valors de l'empresa, així com l'estratègia de comunicació interna de la cultura que es porta a terme, i quina és la seva interlocució i relació amb el personal	
	Competències adquirides	Es valorarà l'avaluació i explicació de les competències personals i/o professionals desenvolupades al llarg de les pràctiques	
	Resultats d'aprenentatge	Es valorarà el nivell de reflexió respecte al que les pràctiques hagi pogut aportar a l'estudiant. En particular, en quina mesura i de quina manera les pràctiques han contribuït en l'aprenentatge pràctic de l'estudiant, com ha pogut aplicar els coneixements adquirits durant els estudis, com ha après a resoldre problemes, entre altres	
	Valoració final de l'experiència de les pràctiques	En aquest darrer apartat, es valorarà de l'estudiant que faci propostes de millora fent servir el pensament simbòlic. Es tindrà en compte l'aportació de millores a l'aprenentatge, qualsevol consell o recomanació per futurs estudiants que vulguin fer pràctiques a la mateixa empresa, o comentari que afegixi valor al global de la memòria	
		Total puntuació: 10 punts	

RÚBRICA D'AVALUACIÓ DEL PROFESSIONAL PORFOLIO
GRAUS UNIVERSITARIS
CURS 2018-2019

La valoració de la feina que l'estudiant faci en relació al Professional Portfolio tindrà una ponderació del **20% sobre el total de la nota del Pràcticum**.

Val a esmentar que el Professional Portfolio només l'hauran de dur a terme aquells estudiants que no hagin assistit i participat a les sessions d'aula dutes a terme al llarg d'un semestre del curs i/o vulguin pujar la nota obtinguda en base a l'assistència.

En referència a l'assignatura de Pràcticum III del Grau en ciències culinàries i gastronòmiques, aquesta només tindrà en compte per avaluar a l'estudiant, la Memòria de pràctiques i la valoració final del tutor d'empresa. En cap cas serà necessari que facin el Professional Portfolio.

Norma general aplicable en tots els casos: es penalitzarà la comissió de faltes ortogràfiques i/o gramaticals.

		FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4	FASE 5	Total puntuació
		COMPETÈNCIES PROFESSIONALS	AUTOCONeixEMENT	CURRICULUM VITAE	ELEVATOR PITCH	MARCA PERSONAL	
		Realització d'un qüestionari d'assoliment de competències (https://imolleida.com/competencies)	Treball personal sobre l'objectiu professional de l'estudiant	Confecció del CV	Creació d'un vídeo d'autopresentació de 1' de durada	Creació del perfil professional a la xarxa professional LinkedIn	
		2 punts	No aplica	3 punts	3 punts	2 punts	10 punts
Pràcticum I Grau turisme + Grau en ciències culinàries i gastronòmiques	Aportar els resultats obtinguts, definicions de recomanacions i creació d'un pla de millora per l'assoliment personal			Creació d'un CV personal que contingui referència a l'objectiu professional seleccionat, així com a les competències clau identificades en la fase 1	Es valorarà aspecte visual, fons / moviment de la imatge, grooming i veu (habilitats comunicatives)	Es valorarà que tingui tots els camps emplenats i que a més s'estigui seguint al CETT (Universitat + Alumni)	
	1 punt	2 punts	2 punts	3 punts	2 punts	10 punts	
Pràcticum II Grau turisme + Grau en ciències culinàries i gastronòmiques	Aportar els resultats obtinguts, definicions de recomanacions i creació d'un pla de millora per l'assoliment personal		Definició de l'objectiu personal i creació d'un DAFO en base a l'objectiu i la posició professional a la que s'aspira	Creació d'un CV personal que contingui referència a l'objectiu professional seleccionat, així com a les competències clau identificades en la fase 1	Es valorarà aspecte visual, fons / moviment de la imatge, grooming i veu (habilitats comunicatives)	Es valorarà que tingui tots els camps emplenats i que a més s'estigui seguint al CETT (Universitat + Alumni)	
	1 punt	2 punts	2 punts	3 punts	2 punts	10 punts	