

Matèries i Competències

Matèria:	211770	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Treball final de grau		
Crèdits:	12	Tipus de crèdit:	TREBALL FINAL DE GRAU

Competències

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

CB3-Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica

CB4-Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

CB5-Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia

CG2-Realitzar un esforç addicional per assolir una meta o objectiu, empenent nous reptes, projectes

CG8-Formular hipòtesis, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic.

CE03-Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats

CE04-Saber liderar el disseny de la creació d'un espai culinari, tenint en compte l'optimització de la producció i la normativa legal sanitària

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

CE12-Entendre la importància de l'alimentació com un factor condicionant de l'estat de salut i qualitat de vida de la població

CE16-Informar i assessorar científicament i tècnicament la indústria alimentària i als consumidors per dissenyar estratègies d'intervenció i formació en l'àmbit de la ciència culinària i gastronòmica.

CE17-Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic-financer de les empreses de restauració, per tal de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

CE18-Entendre el marc legal i interpretar els textos jurídics que apliquen al desenvolupament de l'activitat empresarial de l'àmbit de la restauració.

CE20-Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.

CE21-Desenvolupar nous processos i productes, generant noves oportunitats en l'àmbit culinari i gastronòmic

Resultats d'aprenentatge

- Analitzar problemàtiques a través de mètodes d'investigació a partir de la identificació i el maneig de diferents variables.
- Dissenyar i estructurar un mètode d'investigació.
- Analitzar, interpretar e inferir dades i resultats: elaboració d'un informe.

Metodologies docents

- Treball escrit
- Activitats d'aplicació
- Cerca d'informació
- Elaboració de projectes
- Sortides de camp

Observacions

Matèries i Competències

Matèria:	211770	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Treball final de grau		
Crèdits:	12	Tipus de crèdit:	TREBALL FINAL DE GRAU

Sistemes d'avaluació

Prova oral final	0	40
Instruments basats en l'observació	30	70
Treballs realitzats per l'estudiant	30	70