

<b>Código- Asignatura</b>	<b>770005 – PRACTICUM</b>		
<b>Bloque Temático</b>	Practicum	<b>Curso</b>	1
<b>Tipo asignatura</b>	Obligatoria	<b>Créditos</b>	6 ECTS
<b>Horas presenciales</b>	0 horas	<b>Horas de trabajo autónomo</b>	150 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

---

Mediante esta asignatura el alumno interrelaciona los conocimientos académicos con la realidad del sector, reflexiona sobre la acción profesional y adquiere habilidades y actitudes indispensables para su inserción o crecimiento laboral.

El practicum está planteado desde una dimensión profesionalizadora y quiere ser un proceso de desarrollo para la adquisición de conocimientos, capacidades, habilidades y actitudes.

## COMPETENCIAS GENÉRICAS

---

- Capacidad de trabajo en equipo
- Capacidad de resolución de problemas
- Capacidad de organización y planificación

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

## OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

---

- Conocer progresivamente la dinámica de una coctelería o de un establecimiento donde la coctelería tenga un papel relevante.
- Colaborar con diferentes equipos multiculturales o multidisciplinares, compartir a partir del diálogo y el intercambio e implicarse en la planificación y ejecución de actividades específicas.
- Desarrollar habilidades profesionales de relaciones humanas.

- Tomar decisiones en situaciones concretas.
- Actuar con iniciativa y responsabilidad.
- Adquirir compromiso hacia la organización y con el programa de prácticas estipulado
- Desarrollar la iniciativa dentro de su competencia.
- Implicarse en proyectos puntuales, con un grado de dificultad progresivo, sabiendo aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---

Las estrategias de aprendizaje previstas se centran en la ubicación del alumno en un entorno real y la asignación de una serie de actividades y responsabilidades relacionadas con las funciones de servicio, distribución o comercialización de bebidas. En este contexto real, el alumno tiene la oportunidad de desarrollar las competencias transversales y específicas y activarlas en situaciones no simuladas. En este entorno, el tutor de prácticas guía, corrige y orienta al alumno.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

En reuniones periódicas tutor-alumno, se analizan los avances y se evalúan los resultados.

El contacto del alumno con el resto de profesionales de la organización y su ubicación en un departamento concreto, con objetivos compartidos, permite desarrollar las competencias de trabajar en equipo, estimular la iniciativa y desarrollar la orientación al cliente, en este caso, interno.

Las empresas donde realizar el practicum se facilitarán al alumno a través del campus virtual.

Al finalizar el practicum, la empresa colaboradora realizará una evaluación final del alumno que determinará la calificación de este módulo. El alumno también valorará el trato y grado de aprendizaje alcanzado en la empresa durante este periodo de aprendizaje.

## CONTENIDOS ORIENTATIVOS DEL CURSO

---

1. Aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos en el curso de la formación mediante la realización de un practicum en establecimientos de coctelería o en empresas donde la coctelería tenga un papel relevante.