

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053501 - Optimització de Circuits de Producció		
Matèria	Gestió i procés culinari i gastronòmic	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

La importància del dissenyar adequadament els circuits de producció en la restauració és imprescindible. Per tant és necessari obtenir els coneixements per poder entendre i gestionar les diferents tipologies d'establiments i subsectors que la conformen.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar els requisits necessaris per poder gestionar d'una forma professional els diferents establiments que ofereixen servei de restauració.

L'evolució del sector és constant, així, la contínua actualització de coneixements en tècniques de dissenys de producció és d'un requisit necessari per formar un bon professional, és per això pel que l'objectiu d'aquesta assignatura és dotar a l'alumne dels coneixements i eines que permetin que la gestió i operacions dels restaurants sigui tot un èxit i que puguin aportar solucions innovadores a les empreses. L'aprenentatge se centra que l'alumne identifiqui les necessitats organitzatives; conegui la logística operativa des de l'arribada del client al restaurant fins a la seva sortida; així com els instruments de gestió com el pressupost, el compte de resultats,... i compregui la importància de l'objectiu final de qualsevol establiment de restauració: la satisfacció del client.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG3- Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu i innovador.

CG5-Organitzar i coordinar equips de treball, assumint el lideratge i aportant solucions a possibles conflictes grupals.

CG7- Gestionar moments de pressió de l'entorn laboral.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE3- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.

CE8- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

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.

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

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

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

RESULTATS D'APRENTATGE

- Planificar i dissenyar l'espai i el lay out més adequat per una determinada oferta gastronòmica així com optimitzar tots els recursos materials e immaterials disponibles assegurant l'estendard de qualitat dissenyat.
- Conèixer el procés integral de producció i determinar els diferents sistemes i les noves tècniques amb la finalitat de dissenyar el procés més adequat que garanteixi l'excel·lència del producte final i asseguir la rendibilitat del mateix.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. La direcció.
2. Activitat inicial en el procés de direcció: Organització, Coordinació i el Personal.
3. Activitat en funcionament del procés de direcció. Lideratge i control.

METODOLOGIA

L'assignatura combina sessions presencials de caràcter expositiu, reforçades per fotocopies i documents diversos extrets de la recerca, i presentacions a classe per part de l'alumnat. Per altra banda, l'assignatura requereix que l'estudiant realitzi treballs individuals i grupals, amb la finalitat d'assolir els coneixements tractats a l'aula, i participi en els debats plantejats al fòrum virtual a partir d'articles d'actualitat.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Proves escrites parcials	50 %	%
Resolució d'exercicis pràctics avaluables	10 %	%
Treballs realitzats per l'estudiant	---	40 %
Prova escrita final	40 %	60 %

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

REVISIÓ I REAVALUACIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). *Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.
- Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). *Gestión de producción de alojamientos y restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.
- Luján, N. *Historia de la Gastronomía*.
- Nanclares Fragoso, J. (2001). *Marketing y planificación para restaurantes*. Ed. Paraninfo.
- Ojuno, C. (2001). *Control de costes en restauración*. Editorial Paraninfo. Madrid.
- Rochat, M (2002). *Marketing y Gestión de la restauración*. Gestión 2000. Barcelona.