

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

10343 Resolución de 4 de febrero de 2022, de la Universidad Mondragón Unibertsitatea, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Formación del Profesorado de Gastronomía.

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia de Calidad del Sistema Universitario Vasco, así como la autorización de la Comunidad Autónoma Vasca, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 5 de octubre de 2021 (publicado en el BOE de 22 de octubre de 2021), este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Master Universitario en Formación del Profesorado de Gastronomía.

Mondragón, 4 de febrero de 2022.–El Rector, Vicente Atxa Uribe.

ANEXO

Contenido del Plan de estudios conducente al título de Máster Universitario Oficial en Formación del Profesorado de Gastronomía

Rama de conocimiento: Ciencias Jurídicas y Sociales

1. Distribución general del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia.

Plan de estudios 2021

Tipo de materia	ECTS
Obligatorias.	30
Optativas.	20
Prácticas externas.	0
Trabajo fin de máster.	10
Total.	60

2. Estructura del plan de estudios.

Materias	ECTS	Carácter
Contexto educativo, tendencias y retos.	6	Obligatoria.
Proceso de aprendizaje y rol del docente.	6	Obligatoria.
Diseño de proyectos educativos.	6	Obligatoria.
Innovación en los procesos de enseñanza-aprendizaje.	6	Obligatoria.
Diseño de experiencias de aprendizaje.	6	Obligatoria.
Experiencia de aprendizaje en Basque Culinary Center.	5	Optativa.
Procesos de enseñanza-aprendizaje en ecosistemas digitales.	5	Optativa.

Materias	ECTS	Carácter
Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en sala, coctelería y sumillería.	5	Optativa.
Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en cocina.	5	Optativa.
Herramientas, metodologías y técnicas de investigación en gastronomía.	5	Optativa.
Comunicación, gestión de equipos y resolución de conflictos.	5	Optativa.
Trabajo de Fin de Máster.	10	Obligatoria.