



IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

(OFE)

2º CFGM Servicios en Restauración

CURSO: 16/17

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
CENTRO	IES SAN MARCOS
FAMILIA	HOSTELERÍA Y TURISMO
GRADO/CICLO	2º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (LOE) RD 1690/2007, 14 de diciembre ORDEN EDU/2216/2009, 3 de julio Concreción Canaria del currículo en lo referente a la distribución horaria del ciclo formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía Horas: 2000
MÓDULO	OFERTAS GASTRONÓMICAS (OFE) Código:0045 Horas semanales: 4
CURSO	2016/17
REFERENTE EUROPEO	CINE-3 (Clasificación Internacional normalizada de la Educación)

1. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS AL MÓDULO

COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO:

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable

2. OBJETIVOS

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.

- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Reconoce propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- d) Se han descrito las dietas tipo.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- i) Se han utilizado correctamente los medios ofimático

5. ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

En este grupo no se dan casos de alumnos con necesidades específicas de apoyo.

Si tras una primera valoración hecha conjuntamente por el departamento de orientación y el tutor se prevé la necesidad de realizar adaptaciones de acceso al currículo a algún alumno/a será necesaria su valoración psicopedagógica, realizada por el departamento de orientación y tendrá carácter eminentemente contextual para lo que es necesaria la implicación de otros agentes como profesores, tutores y padres.

En caso de necesidad de realizar adaptaciones curriculares se valorará la adecuación de actividades de enseñanza/aprendizaje, metodología, recursos e instrumentos de evaluación planificados en la programación del módulo, modificándose lo que fuese necesario. Toda modificación que se realice en la programación del módulo deberá estar desarrollada y señalada como adaptación curricular personalizada. No podrán desaparecer objetivos relacionados con los resultados de aprendizaje, necesarios y obligados para el logro de la competencia general a la que se hace referencia en el Título que establece las correspondientes enseñanzas mínimas.

Con la periodicidad que se estime oportuna el tutor/a realizará el seguimiento de la Adaptación. Además, en las sesiones de evaluación, también el equipo educativo realizará el seguimiento.

Las adaptaciones curriculares para alumnado de Formación Profesional están recogidas en la [Orden de 13 de diciembre de 2010](#), por la que se regula la atención al [alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo](#) en la Comunidad Autónoma de Canarias, (BOC n.º 150, de 22 de diciembre de 2010).

En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC n.º 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC n.º 144, de 18 de julio)

Según la norma anterior, en la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del [Decreto 156/1996, de 20 de junio](#) (BOC n.º 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la [Orden de 7 de julio de 2008](#) de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC n.º 144, de 18 de julio).

De acuerdo con lo establecido en la [Orden de 3 de diciembre de 2003](#), por la que se modifica y amplía la [Orden de 20 de octubre de 2000](#), que regula los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, se autoriza a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad, a cursar en régimen presencial las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces, y a presentarse a la evaluación y calificación final, incluidas las ordinarias y las extraordinarias, un máximo de seis veces.

4. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS: CONTENIDO ORGANIZADOR Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

CONTENIDOS

Organización de las empresas de restauración:

- Descripción y caracterización.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
- Áreas o departamentos.
- Funciones y distribución de tareas.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Tendencias en restauración:

- Concepto de gastronomía.
- Historia de la Cocina. Movimientos culinarios. Personajes, acontecimientos y publicaciones de referencia.
- Tendencias actuales: Cocina de autor, molecular, fusión y otras.
- Cocinas territoriales españolas.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Alimentos. Definición. Clasificación y grupos. Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición y clases. Funciones.
- Necesidades nutricionales. Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Costes. Descripción y clases.

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Documentos relacionados. Métodos.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades de ahorro energético

6. METODOLOGÍA U ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS A APLICAR

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios.

La determinación de ofertas de productos y servicios incluye aspectos como:

- Análisis de la información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de servicio
- Los procesos de catering y restauración colectiva.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** a), b) h), i), j) y k) del ciclo formativo y **las competencias** a), j), k) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas..
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios

METODOLOGÍA

La metodología a emplear en este módulo será activa, orientada a promover la participación de los alumnos/as en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que desarrollen su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, a la par que aprendan los contenidos de la programación y sepan aplicarlos en un puesto de trabajo.

En este apartado se recogen algunos principios metodológicos y metodología empleada. La metodología activa o interactiva se refiere a que el alumno/a “aprenda haciendo” y “aplicando los conocimientos” a las situaciones que se le plantean.

- Alguno de los principios generales de actuación metodológica que se van a tener en cuenta son:
 - Partir de un conocimiento previo del grupo, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes. Durante la primera semana del curso y, siempre al comenzar a tratar una unidad de trabajo nueva, se realizará un "brainstorming" o tormenta de ideas para detectar los conocimientos previos de los alumnos..
 - Utilización de recursos didácticos y materiales, en la medida de lo posible, variados y adecuados.
 - Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad del entorno social y profesional con el fin de conseguir aprendizajes competenciales.
 - Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.
 - Fomentar la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.
 - Utilización de las Tics como recurso educativo docente y como medio de búsqueda de información y actualización de conocimientos.
 - “Aprender a aprender”, ayudando a que el alumno/a busque la información, ser su guía.
 - Enfoque globalizador, la idea es que desde este módulo se proyecte al alumnado hacia los demás módulos. Creando relaciones o colaboraciones entre los diferentes módulos. El alumno debe ver que existe esa relación. Esto sería el enfoque globalizador.
 - La metodología en Formación Profesional debe estar orientada a favorecer en el alumnado la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, hacia la capacidad de autoaprender y al trabajo en equipo, que podrá ser colaborativo (nota única para todos) o cooperativo (cada uno su tarea, cada uno su nota, pero también una nota en equipo).
- En cuanto al tipo de agrupamiento para la realización de actividades:
 - Gran grupo: el grupo completo.
 - Pequeño grupo: 3-4 alumnos
 - Trabajo individual: el alumno afronta las situaciones y actividades de forma individual.
- En cuanto a la distribución horaria de este módulo:

- Este modulo tiene una carga horarias de 4 horas semanales, lo ideal serían dos sesiones de dos horas. Y el aula idónea sería aquella que estuviera dotada de ordenadores con acceso internet, para la puesta en práctica de las actividades con la coherencia necesaria indicada en la metodología.

- En cuanto al modelo de metodología a utilizar:
 - Exposición introductoria breve del tema, empleando medios materiales y técnicos del aula, apoyado con una presentación digital de los principales contenidos del tema. Empleando una metodología activa que permita al alumno participar en el proceso de aprendizaje.
 - Entrega de apuntes y documentación elaborados por el profesor, necesarios para la consulta del alumnado. Además se le recomendará bibliografía de consulta.
 - Se creará un correo electrónico de uso exclusivo para el grupo de alumnos, a través del cual se le enviarán apuntes y documentación necesaria para el desarrollo de las clases, y al que el alumno podrá enviar sus actividades o ejercicios realizados.
 - Proposición de actividades: individuales o en grupo, orientadas a afianzar lo explicado.
 - Desarrollo de ejercicios de carácter práctico donde el alumno deberá resolver mediante consulta de bibliografía y/o material propio, o utilizando webgrafía, en ocasiones individuales y en otras en trabajos de pequeño grupo.
 - Corrección y autocorrección de los desarrollos planteados en el aula y realizados por los alumnos.
 - Realización de ejercicios de carácter globalizado o acumulativo que permitan la visión global de los procesos y el repaso de los aspectos más relevantes.
 - Como actividades de consolidación se realizarán pruebas objetivas escritas de cada una de las unidades didácticas. De lo cual se deduce, y teniendo en cuenta la temporalización de las unidades que en el primer trimestre se realizarán tres pruebas objetivas, y en el segundo trimestre cuatro.
 - En cuanto a las actividades de recuperación, estarán orientadas a recuperar los aprendizajes no conseguidos. Se fijarán actividades y pruebas objetivas de recuperación de los contenidos no alcanzados. Se realizarán al finalizar cada trimestre.

7. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN CON CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Normativa aplicable a las enseñanzas **LOE**.

Orden 20 Octubre de 2000, que regula los procesos de evaluación de las Enseñanzas de Formación Profesional específica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Orden 3 diciembre de 2003 por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000.

Artículo 2.- 1. La evaluación en la Formación Profesional Específica se realizará a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, teniendo, por ello, un carácter continuo. Con este fin, la programación de cada módulo profesional deberá considerar que las actividades de enseñanza-aprendizaje lo sean también de evaluación

“ La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.”

“Artículo 11. Las calificaciones.

1. Los resultados de la evaluación y, en su caso, las calificaciones de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo, excepto el de FCT, se realizará en forma de calificaciones numéricas comprendidas entre 1 y 10, sin decimales en el caso de la evaluación final de cada módulo profesional y con una sola cifra decimal en la nota media del ciclo formativo. Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco puntos y negativas las restantes.

El procedimiento por excelencia será la **observación**.

Se realizará de modo continuo y sistemático una observación directa del funcionamiento en la clase, de las aportaciones de los alumnos realizadas durante las clases, de su participación en la dinámica del aula, de la constancia en sus tareas, de la asistencia con puntualidad y regularidad tanto a clase como a las diferentes visitas que se hayan programado, así como de todas las tareas que se ejecuten.

La evaluación será continua, y cada una de las evaluaciones constará de al menos tres pruebas escritas y cuantos trabajos y actividades sean marcados. Se tendrá en cuenta:

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.
- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- **Actividades en el aula:** observación directa y corrección de las mismas (30%)
- **Pruebas específicas:** escritas y orales (60%)
- **Observación directa:** asistencia y puntualidad, interés y comportamiento. (10%)

Las **herramientas de evaluación** serán:

- **Diario del profesor:** donde anotará día a día cómo se van desarrollando las unidades de trabajo, incidencias...
- **Cuaderno de aula:** donde quedarán reflejadas las calificaciones de los alumnos, el seguimiento programación, actividades programadas y resultados de la evaluación.

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La nota del módulo (para cada evaluación) vendrá determinada por los siguientes aspectos:

- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados.
- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.
- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.
- El aprobado se considera a partir de un "5".
- El alumnado que suspenda cualquiera de las evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. Dicha prueba de recuperación se realizará antes de la evaluación correspondiente a ese trimestre. El alumno se examinará de los contenidos no superados. En la recuperación la nota máxima que puede obtener un alumno/a es un "8", por lo que las preguntas se ponderarán de manera que no superen esta nota.
- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica a estos efectos). El Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen a realizar antes de ir a la FCT, en el que el alumno será evaluado del temario íntegro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.

- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.
- Las pruebas objetivas sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo items que se puntuarán del 0 al 10.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por faltas de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

Normativa aplicable a las enseñanzas LOE.

Orden 20 Octubre de 2000, que regula los procesos de evaluación de las Enseñanzas de Formación Profesional específica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Orden 3 diciembre de 2003 por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo.

- Realización de actividades donde se recojan los contenidos organizadores: procedimientos y actitudes, básicos de cada unidad de trabajo.

- Realización de pruebas objetivas donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.

- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el trabajo individual y en equipo y durante las pruebas objetivas, y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

8. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR ESARROLLO Y RESULTADOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula y en los Informes trimestrales. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

- Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
- Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
- Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
- Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.

9. SECUENCIACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO POR EVALUACIÓN

Los contenidos de esta programación se estructuran en cuatro bloques y siete unidades didácticas:

- **Primer bloque:**

Unidades didácticas 1 y 2. Aproximación a la gastronomía y las empresas de restauración.

- **Segundo bloque:**

Unidad didáctica 3. Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos y el diseño de dietas equilibradas. Dotará al alumno/a de los conocimientos básicos en el campo de la nutrición con objeto de facilitar su trabajo a la hora de aplicar criterios dietéticos en el proceso de elaboraciones culinarias y/o servicios. Conocerá las diferentes alergias e intolerancias alimentarias para poder ofertar productos adecuados a sus clientes potenciales.

- **Tercer bloque:**

Unidades didácticas 4, 5 y 6 en las que se realiza una presentación de las ofertas gastronómicas, a partir de los conceptos de menú y carta, y todas sus modalidades. Capacitará al alumno/a para identificar y componer diferentes ofertas gastronómicas, presentándolas de acuerdo con su categoría, tipo de establecimiento, tipo de servicio e instrucciones recibidas

- **Cuarto bloque:**

Unidad didáctica 7, destinado al cálculo de coste y la fijación del precio de la oferta gastronómica. Ofrecerá al alumno los materiales, formulas y capacidades para determinar y analizar los diferentes costes que genera una empresa de restauración. Así como a fijar los componentes de los precios de los elementos de una carta o menú.

El primer y segundo bloque se impartirán en el **primer trimestre**, y el segundo y tercer bloque en el **segundo trimestre**.

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO				
Nº.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPORALIZACIÓN (Horas)	%	TRIMESTRE
1	Tendencias en Restauración	10	10%	1º
2	Organización de las empresas de restauración	15	10%	1º
3	Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	25	25%	1º
4	La oferta gastronómica y la prestación del servicio	10	10%	2º
5	Ofertas gastronómicas. El menú.	10	10%	2º
6	Ofertas gastronómicas. La carta.	10	10%	2º
7	Cálculo de costes y fijación de precios.	25	25%	2º
TOTALES		105 Horas	100%	

10. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES RELACIONADAS CON EL MÓDULO

Los alumnos de este grupo realizarán las actividades extraescolares propuestas por el Departamento de Hostelería y Turismo en los diferentes módulos y que guardan relación con este módulo.

12. TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

En este módulo se realizan las siguientes actividades vinculadas a los diferentes planes o programas del Proyecto Educativo del centro:

1. Reunidos en pequeños grupos elaboración de un menú semanal, que cumpla con los requisitos nutritivos y energéticos de una dieta sana..cada grupo dirigirá su oferta a un colectivo diferente. (jóvenes actividad moderada, mayores vida sedentaria, jóvenes actividad intensa, etc.)
2. Autoevaluación individual del alumno de su alimentación a lo largo de una semana. Proposición de medidas para hacerla más saludable.

13. UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
1	Tendencias en restauración	10	10
RESULTADO DE APRENDIZAJE			
1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.			

CONTENIDOS	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
<p>Procedimientos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de conceptos gastronómicos 2. Diferenciación movimientos culinarios 3. Descripción e interpretación de tendencias actuales en cocina 4. Identificación y diferenciación cocinas territoriales españolas <p>Actitudes</p> <p>Reflexiona sobre las nuevas tendencias en gastronomía y valora la importancia de las mismas en el desarrollo del sector</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Concepto de gastronomía. 2. Historia de la Cocina. 3. Movimientos culinarios. Personajes, acontecimientos y publicaciones de referencia. 4. Tendencias actuales: Cocina de autor, molecular, fusión y otras. 5. Cocinas territoriales españolas.

ACTIVIDADES		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realización de un glosario de conceptos gastronómicos. 2. Realización en clase cuadro resumen movimientos culinarios con sus características principales y personajes. 3. Realización en clase de un cuadro resumen de las tendencias actuales en cocina con sus características. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de un mapa Gastronómico de España (nombrando sobre dicho mapa platos típicos de cada Comunidad Autónoma) 2. Resolución de actividades propuestas 3. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad. 	<p>1. b, c.</p>

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
2	Organización de las empresas de restauración	10	15
RESULTADO DE APRENDIZAJE			
1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.			

CONTENIDOS	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
<p style="text-align: center;">Procedimientos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descripción de los tipos de establecimientos. 2. Identificación de los diferentes departamentos de las empresas de restauración 3. Identificación de la organización del personal 4. Interpretación de organigramas de empresas de alimentación 5. Identificación relaciones interdepartamentales y documentación utilizada. 6. Identificación de los diferentes requerimientos legales para la apertura de un establecimiento hostelero. <p style="text-align: center;">Actitudes</p> <p>Predisposición a la organización</p> <p>Predisposición al trabajo en equipo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Descripción empresas de restauración y caracterización. 2.Clasificación de las empresas de restauración: <ul style="list-style-type: none"> - Restauración tradicional - Neorrestauración - Otras empresas de restauración 3.Áreas o departamentos. <ul style="list-style-type: none"> - Administración y recursos humanos - Economato y bodega - Cocina - Sala 4.Organización del personal <ul style="list-style-type: none"> - Organización de la cocina en partidas - Personal de cocina - Personal de sala 5.Estructura organizativa <ul style="list-style-type: none"> - Modelos de organigrama - Relaciones interdepartamentales. - Circuitos documentales.

ACTIVIDADES		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación
<ol style="list-style-type: none"> 1.Analizar características y comparar las diferentes formulas de restauración de empresas reconocidas del sector, viendo sus semejanzas y diferencias 2. Elaborar organigrama del área de restauración. 3. Clasificar establecimientos de restauración según normativa Canaria. 4. Identificar y hacer resumen normativa relativa a los “Guachinches” 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Creación de un establecimiento de restauración, estableciendo su tipología, normativa, características, publico objetivo. 2.Resolución de actividades propuestas 3.Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad 	<p>1.</p> <p>a, b, c, d, e, f.</p>

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
3	Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	25	25
RESULTADO DE APRENDIZAJE			
2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas			

CONTENIDOS	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
<p style="text-align: center;">Procedimientos</p> <ol style="list-style-type: none"> Identificación de los términos: alimentación y nutrición. Identificación de la clasificación de los alimentos en grupos. Identificación de la rueda de los alimentos. Descripción y funciones de los nutrientes. Identificación necesidades nutricionales dependiendo del sexo, edad, actividad, etc. Reconocimiento diferentes tipos de dieta. Valoración de la dieta mediterránea. Caracterización de tipos de dietas dependiendo necesidades alimenticias específicas. <p style="text-align: center;">Actitudes</p> <p>Valora la importancia de una dieta equilibrada</p> <p>Valora la necesidad del conocimiento de diferentes tipos de dietas dependiendo de necesidades alimenticias específicas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Alimentos. Definición. Clasificación y grupos. Rueda de los alimentos. Nutrientes. Definición y clases. Funciones. Necesidades nutricionales. Pirámide de los alimentos. Dietas tipo. Dieta mediterránea. Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas

ACTIVIDADES		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación
	<ol style="list-style-type: none"> Reunidos en pequeños grupos elaboración de un menú semanal, que cumpla con los requisitos nutritivos y energéticos de una dieta sana. cada grupo dirigirá su oferta a un colectivo diferente. (jóvenes actividad moderada, mayores vida sedentaria, jóvenes actividad intensa, etc.) Autoevaluación individual del alumno de su alimentación a lo largo de una semana. Proposición de medidas para hacerla más saludable. Elaborar individualmente cuadro características específicas de las dietas especiales. 	<ol style="list-style-type: none"> Valoración dietética de un menú Resolución de actividades propuestas Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad

N°	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
4	La oferta gastronómica y la prestación del servicio	10	10
RESULTADO DE APRENDIZAJE			
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.			

CONTENIDOS	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de componentes de la oferta gastronómica 2. Valoración del grado de satisfacción del cliente 3. Identificación del concepto de servucción 4. Descripción y valoración de un estudio de mercado 5. Valoración de la atención al cliente 6. Identificación de los elementos arquitectónicos, decorativos y de mobiliario en la prestación de un servicio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La oferta gastronómica. <ul style="list-style-type: none"> - Componentes de la oferta gastronómica - Grado de satisfacción del cliente - Servucción - El estudio de mercado 2. La prestación del servicio <ul style="list-style-type: none"> - Atención al cliente - Los elementos arquitectónicos, decorativos y de mobiliario.

ACTIVIDADES		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	Resultados Aprendizaje
		Crterios Evaluación
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realización en clase de forma individual de un cuadro resumen de los componentes de la oferta gastronómica 2. Realización en grupo de trabajo sobre el proceso de servucción en las empresas de restauración. 3. Realización en grupo de un estudio de mercado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Resolución de actividades propuestas 2. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad 	3 a, b, c, d.

N°	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
5	Ofertas gastronómicas. El menú.	10	10
RESULTADO DE APRENDIZAJE			
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.			

CONTENIDOS	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
1. Identificación del concepto de menú 2. Valoración de las normas de confección de un menú 3. Identificación de los diferentes tipos de menús. 4. Análisis de la rotación de menús 5. Identificación de diferentes ofertas gastronómicas con menú: el desayuno, el buffet, los banquetes. 6. Identificación de las modalidades de buffet 7. Identificación de la estructura y oferta gastronómica de un banquete. 8. Valoración de la importancia de la composición y estructura de las ofertas gastronómicas con menú.	1. Modalidades oferta gastronómica. El menú 2. Normas para la confección de un menú. 3. Tipos de menú: <ul style="list-style-type: none"> - Menú del día - Menú degustación - Menú concertado - Menú gastronómico - Menú infantil - Menú-carta 4. Rotación de menús. 5. Ofertas gastronómicas con menú <ul style="list-style-type: none"> - El desayuno. Ingredientes básicos. - El buffet. Organización y modalidades. - Los banquetes. Estructura y oferta gastronómica

ACTIVIDADES		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	Resultados Aprendizaje y Criterios evaluación
1. Realización de cuadro resumen características de cada tipo de menú y a qué tipo de público se dirige. 2. Realización en pequeños grupos oferta de menús del día para un restaurante, durante un periodo de tiempo determinado, utilizando el sistema de rotación de menús. 3. Realización de manera individual de un menú concertado.	1. Resolución de actividades propuestas 2. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad	3 a, b c, d, e, f, g, h, i.

N°	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
6	Ofertas gastronómicas. La carta.	10	10
RESULTADO DE APRENDIZAJE			
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades			

CONTENIDOS	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
1. Identificación del concepto de carta 2. Identificación de la composición de la carta 3. Identificación y aplicación Menú Engineering 4. Identificación otros tipos de carta que complementan la oferta. 5. Valoración de la importancia de la composición y presentación de la oferta gastronómica de una carta	1. Concepto de carta 2. Composición de la carta 3. Diseño formal de la carta 4. Renovación de la carta: Menú Engineering - Procedimiento aplicación Menú Engineering 5. Cartas que complementan la oferta - Carta de vinos - Carta de postres 6. Carta de otros establecimientos de restauración

ACTIVIDADES		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	RA y CE
1. Realización de una carta de restaurante, siguiendo criterios de composición y diseño formales y teniendo en cuenta tipo de establecimiento, ubicación y clientela. 2. Aplicación del Menú Engineering en una carta.	1. Resolución de actividades propuestas 2. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad	3 a, b, c, d, e, f, g, h, i.

Nº	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	%	TIEMPO ESTIMADO (Horas)
7	Cálculo de costes y fijación de precios de las Ofertas gastronómicas	25	25
RESULTADO DE APRENDIZAJE			
4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen			

CONTENIDOS	
Organizadores: Procedimientos / Actitudes	Soporte: Conceptos
1. Identificación de los tipos de costes en restauración 2. Identificación y cálculo de costes de la oferta gastronómica <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo del coste de materia prima - Imputación de los costes de personal - Reparto de los gastos generales 3. Identificación de la fijación del precio de la oferta gastronómica. 4. Identificación de las variables y modelos de fijación de precios de la oferta gastronómica. 5. Valoración de la importancia del cálculo de costes y fijación de precios de la oferta gastronómica	1. La rentabilidad del negocio <ul style="list-style-type: none"> - Beneficios y pérdidas - La cuenta de explotación 2. La gestión de los costes <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de costes - Costes en un establecimiento de restauración 3. Gestión de ingreso o ventas 4. Cálculo del coste de la oferta gastronómica <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo del coste de la materia prima - Imputación de los costes de personal - Reparto de los gastos generales 5. Fijación del precio de la oferta gastronómica <ul style="list-style-type: none"> - La importancia de la fijación del precio - Variables para la fijación de precios - Modelos de fijación de precios.

ACTIVIDADES		
Actividades Enseñanza-Aprendizaje	Actividades Evaluación	RA y CE
1. Realización de cuadro comparativo de las características de los diferentes tipos de costes. 2. Realización de ejercicios de cálculo del coste de la materia prima: <ul style="list-style-type: none"> - Test de rendimiento materia prima - Escandallo u hoja de coste de un plato 3. Realización de ejercicios imputación costes de personal 4. Realización ejercicios reparto gastos generales 5. Elaboración por grupos de una oferta gastronómica, con características y estructura de costes determinada, y fijación del precio por los diferentes métodos.	1. Elaboración por grupos de una oferta gastronómica, de la cual se deberá calcular el coste y fijar los precios. Justificando el método elegido. 2. Realización de una prueba objetiva escrita sobre los contenidos de la unidad en la que se incluirá un supuesto práctico.	4 a, b, c, d, f, g, h, i.

15. MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS, REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y ENLACES WEB.

- Material elaborado por el Profesor, apuntes, esquemas.
- Libros de Texto recomendados para el alumno:
 - Ofertas Gastronómicas de la Editorial Altamar.
 - Ofertas gastronómicas Editorial Paraninfo
- Medios Audiovisuales: proyector, equipos informáticos con conexión a Internet.
- Pizarra