PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA OFERTAS GASTRONÓMICAS.

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO

CICLO MEDIO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN Y COCINA Y GASTRONOMÍA

PROFESORA: R. Beatriz Campos Glez.

CURSO: SEGUNDO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 3

2.CONTEXTUALIZACIÓN 4

3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO 4

4. UNIDADES DE COMPETENCIAS, COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO 5

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN 6

6.CONTENIDOS DEL MÓDULO 8

7.DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS 9

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES 13

9.METODOLOGÍA 14

10.EVALUACIÓN 15

11.PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS 17

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 18

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 18

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO 19

14. PROYECTO AULA BILINGÜE 19

1. INTRODUCCIÓN.

Esta programación está dirigida al alumnado del I.E.S. Sierra Blanca que cursa el C.F.G.M en Servicios en Restauración, y Cocina y Gastronomía.

El módulo profesional de Ofertas Gastronómicas se integra en el currículo del 2º curso del C.F.G.M Servicios en Restauración, y Cocina y Gastronomía que en este centro se imparten en la modalidad de oferta completa.

• Duración del ciclo formativo: 2000 horas
• Duración del módulo profesional: 84 horas (4 horas semanales)

Se trata de un módulo profesional cuyos contenidos básicos consisten en:

1. Identificación de tendencias gastronómicas
2. Clasificación de las empresas de restauración
3. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos
4. Determinación de ofertas gastronómicas
5. Cálculo de los costes globales de la oferta a
6. Analizando las diversas variables que los componen

La normativa correspondiente a los CFGM es la que se cita a continuación:

Para el Ciclo de Grado Medio de Técnico en Servicios de Restauración.

• REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

• Orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración.

Para el Ciclo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía:

• REAL DECRETO 1396/2007, de 26 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

• ORDEN de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título en Cocina y Gastronomía.

2. CONTEXTUALIZACIÓN.

Tal como establece la Ley 17/2007 de Educación de Andalucía en su capítulo V, artículo 68, "la Consejería competente en materia de educación establecerá las medidas oportunas para adecuar la oferta pública de formación profesional a las necesidades del tejido productivo andaluz", las enseñanzas que se imparten en los centros deben adaptarse al entorno socioeconómico en que se sitúan. En el caso de los estudios que se incluyen en la rama de "Hostelería y Turismo", el marco socioeconómico de Andalucía en general y de Málaga en particular, lo sitúan como un sector puntero dentro de las enseñanzas profesionales.

El peso y la importancia del turismo en nuestra región, sobre todo en la provincia de Málaga, pionera y cabeza del sector turístico en Andalucía, y además en el municipio de Marbella, hacen que estos estudios ofrezcan una salida profesional de primer orden a nuestro alumnado. El constante aumento del turismo y la frecuencia con el que el público local como turista sale a comer y a cenar fuera de casa hace que se demanden personas profesionales perfectamente cualificadas para el desempeño de funciones en el campo de la hostelería en general. Es necesario que el alumnado se pueda incorporar a un mercado en el que, además de posibilidades, se encuentren en situación de competitividad, habiéndose formado y preparado para su incorporación directa al mundo laboral, así como para asimilar futuros aprendizajes que tengan lugar en un contexto en el que las nuevas tecnologías lo hacen cada vezmás dinámico.

El mayor porcentaje lo forman alumnos/as de 17 a 22 años que han acabado la ESO y cursado el primer curso del ciclo, quedándole a algunos uno o dos módulos pendientes pero compatibles, de acuerdo con la normativa vigente, con el horario lectivo de primero.

La mayoría del alumnado solo se dedica a los estudios, con casos muy reducidos de alumnos que combinen los estudios y trabajo y casi todos han trabajado previamente con lo cual tienen una experiencia muy interesante y aplicable a la clase.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

En el Ciclo de Grado Medio de Servicios de Restauración:

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 distribuirlas.
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.

En el Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía:

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
i) 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 la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

4. UNIDADES DE COMPETENCIA, COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO

Este módulo profesional ayuda a alcanzar las siguientes unidades de competencia:

• UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

Para Cocina y Gastronomía:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
j) 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.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo

Para Servicios en Restauración:

a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
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

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Los resultados de aprendizaje de un módulo profesional representan las metas que queremos alcanzar. Su establecimiento se basa en la determinación de los resultados que esperamos obtener. Además, nos proporcionan criterios para la secuenciación de contenidos, así como para la evaluación y elección de los recursos más adecuados. Los resultados de aprendizaje, con lo criterios de Evaluación correspondientes establecidos para este módulo profesional son:

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».
b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

2. 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 empresas de restauración.
d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas. Criterios de evaluación:

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

4. 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, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
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.

5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. Criterios de evaluación:

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

j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.
k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles

6. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

1.-Identificación de tendencias gastronómicas

Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
• Historia y evolución de la cocina.
• Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico. - Movimientos o corrientes culinarias.
• Cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
• Tendencias actuales.
• Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
• Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
• Gastronomía andaluza.
• Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

2.-Clasificación de las empresas de restauración

• Las empresas de restauración.
• Descripción y caracterización. •
Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración
• Clasificación de las empresas de restauración.
• Tendencias actuales en empresas en restauración.
• El sector de la restauración en Andalucía.
• Estructura organizativa y funcional.
• Áreas o departamentos. Funciones.
• Categorías profesionales. Responsabilidades.
• Documentos de control. Circuitos documentales.
• Relaciones interdepartamentales.
• Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

3.-Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos

• Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
• Composición de los alimentos.
• Clasificación de los alimentos por grupo.
• Rueda de los alimentos.
• Nutrientes. Definición, clases y funciones.
• Degradación de nutrientes.
• Necesidades nutricionales y energéticas.
• Pirámide de los alimentos.
• Dietas tipo. Dieta mediterránea.

• Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

4.-Determinación de ofertas gastronómicas

• Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
• Elementos y variables de las ofertas.
• Nuevas tendencias.
• Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
• Descripción y análisis.
• Realización de ofertas básicas atendiendo a:
    o Criterios de equilibrio nutricional.
    o Estacionalidad.
    o Ubicación del establecimiento y otros.
    o Valoración de resultados.

5.-Cálculo de los costes globales de la oferta

• Costes. Definición y tipos.
• Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.
• Documentos relacionados.
• Precio de venta. - Componentes.
• Métodos de fijación del precio de venta.
• Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
• Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

7.DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

CONTENIDO	HORAS
1.- Introducción a la gastronomía	8
2.- Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración	10
3.- La organización de las empresas de restauración	8
4.- Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	18
5.- La oferta gastronómica y la prestación del servicio	4
6.- El menú	8
7.- La carta	8
8.- Cálculo de costes y fijación de precios	20

TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE

CONTENIDO	TRIMESTRE
1.- Introducción a la gastronomía	1
2.- Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración	1
3.- La organización de las empresas de restauración	1
4.- Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	1
5.- La oferta gastronómica y la prestación del servicio	2
6.- El menú	2
7.- La carta	2
8.- Cálculo de costes y fijación de precios	2

UNIDADES DIDÁCTICAS

Unidad didáctica 1. Introducción a la gastronomía

1.1. Cocina y gastronomía
1.2. Historia de la cocina y de la gastronomía
- 1.2.1. La prehistoria
- 1.2.2. La Edad Antigua
- 1.2.3. La Edad Media
- 1.2.4. El Renacimiento
- 1.2.5. Del Barroco a la Revolución francesa
- 1.2.6. La época de las revoluciones
- 1.2.7. El siglo XX
- 1.2.8. El siglo XXI

1.3. Los movimientos culinarios
- 1.3.1. La “Nouvelle Cousine”
- 1.3.2. La cocina de vanguardia
- 1.3.3. La cocina tecnoemocional

1.4. Cocinas territoriales españolas
- 1.4.1 Gastronomía española sectorial
- 1.4.2 Gastronomía española por comunidades

Unidad didáctica 2. Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración

2.1. Los establecimientos de restauración
- 2.1.1.Restauración tradicional
- 2.1.2.Neorrestauración
- 2.1.3 Restauración diferida

2.1.4 Nuevas tendencias en la cocina y el servicio
2.2. Las empresas de panadería y pastelería
2.2.1.Los productos de panadería y pastelería
2.2.2.La panadería y pastelería artesanal e industrial
2.2.3.Nuevas tendencias en panadería y pastelería
2.3. Empresas elaboradoras y envasadoras de alimentos
2.3.1.Procesos en la industria alimentaria
2.3.2. Gamas según el procesamiento del alimento

Unidad didáctica 3. La organización de las empresas de restauración

3.1. La organización en un establecimiento de restauración
3.2. La distribución de tareas entre departamentos
3.2.1.Administración y recursos humanos
3.2.2.Cocina
3.2.3. La sala
3.3. Organización del personal
3.3.1. El personal de cocina
3.3.2.El personal de la sala
3.4. La estructura organizativa
3.4.1.Modelos de organigrama en empresas de restauración
3.4.2. Las relaciones formales e informales

Unidad didáctica 4. Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos

4.1. Conceptos básicos de nutrición y dietética
4.2. La nutrición
4.2.1. Clasificación de los nutrientes
4.2.2.Tipos de nutrientes
4.3. La alimentación
4.3.1. La rueda de los alimentos
4.3.2. Los grupos de alimentos
4.4. La dieta
4.4.1. Las necesidades energéticas
4.4.2. La cantidad de alimento. La ración
4.4.3. La pirámide de los alimentos
4.4.4. ¿Cómo diseñar una dieta equilibrada y saludable?
4.5. Dietas alimentarias especiales
4.5.1.¿Qué son las dietas especiales?
4.5.2. Dietas especiales más habituales.

Unidad didáctica 5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio

5.1. La oferta gastronómica
5.1.1. El grado de satisfacción de la clientela

5.1.2. El estudio de mercado
5.2. La prestación del servicio
5.2.1. La atención al cliente
5.2.2. Los elementos arquitectónicos y decorativos del local

Unidad didáctica 6. El menú

6.1. El menú
6.2.Tipos de menús
6.2.1.El menú del día o de la casa
6.2.2.El menú degustación
6.2.3.El menú concertado
6.2.4 El menú gastronómico
6.2.5. El menú infantil
6.2.6. El menú-carta
6.2.7. Menú dietético
6.3. Otros tipos de menú
6.3.1. El bufé
6.3.2. El menú desayuno
6.3.3. El banquete
6.4 La confección de menús
6.4.1. Concreción de la oferta: la rotación de menús
6.4.2. El diseño y la presentación del menú

Unidad didáctica 7. La carta

7.1. La carta
7.2. El contenido de la carta
7.2.1. Extensión de la carta
7.2.2. Confección de la carta
7.3. El diseño formal de la carta
7.3.1 El soporte
7.3.2. El diseño gráfico
7.3.3. Distribución de los distintos elementos
7.4. Renovación de la carta: el menú engineering
7.4.1. El procedimiento de aplicación
7.4.2. Ejemplo de aplicación del menú engineering
7.5. Cartas que complementan la oferta
7.5.1. La carta de vinos
7.5.2. La carta de postres
7.6. Carta de otros establecimientos de restauración

Unidad didáctica 8. Cálculo de costes y fijación de precios

8.1. La rentabilidad del negocio
8.2. La gestión de los costes
    8.2.2. Costes fijos y costes variables
    8.2.3. Costes directos e indirectos
8.3. Cálculo del coste de la oferta gastronómica
    8.3.1. Coste de la materia prima
    8.3.2. Coste de personal
    8.3.3. Gastos generales
8.4. La gestión de los ingresos o ventas
8.5. La cuenta de explotación
8.6. Fijación del precio de la oferta gastronómica
    8.6.1. Variables para la fijación de precios
    8.6.2. Modelos de fijación de precios

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES y la ATENCIÓN A LA CULTURA ANDALUZA, según se establece en la Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40) contenidos y actividades relacionados con:

Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

Educación del consumidor: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.

Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.

Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.

Coeducación: se aplicará en el Desarrollo de las actividades que implican un trabajo en equipo.

La idoneidad del tratamiento de los temas transversales no se realiza únicamente impregnando o elaborando unidades didácticas en torno a temas transversales. La justificación de su

tratamiento 15 puede estar determinada por el momento en el que se desarrolla dicha unidad didáctica, que puede coincidir con un día mundial o nacional. Algunos de ellos son los siguientes:

• Día Mundial del Turismo: 27 de septiembre.
• Día internacional de Erradicación de la Pobreza: 17 de octubre.
• Día Internacional contra la violencia de género: 25 de noviembre.
• Día Internacional de las Personas Discapacitadas: 3 de diciembre.
• Día de los Derechos Humanos: 10 de diciembre.
• Día escolar de la no violencia y la paz: 30 de enero.
• Día del Consumidor: 1 de marzo.
• Día internacional de la Mujer: 8 de marzo.
• Día del Libro: 23 de abril.
• Día Mundial sin tabaco: 31 de mayo.
• Día Mundial de Internet: 17 de mayo.
• Día Mundial del Medio ambiente: 5 de junio.

Con carácter general se incidirá en todos los contenidos transversales a lo largo de las diferentes unidades como herramienta en el campo de la restauración.

9. METODOLOGÍA.

El profesorado dirigirá parte del aprendizaje con una adecuada combinación de estrategias expositivas, promoviendo el aprendizaje significativo acompañado de actividades y prácticas complementarias, con las estrategias de indagación o descubrimiento dirigido.

• Se formularán situaciones problemáticas, ayudando al alumno/a a adquirir los conocimientos que permitan abordar esas situaciones.

• El profesor dirigirá el proceso de aprendizaje a captar las ideas fundamentales (sin menoscabo de otros contenidos de menor importancia).

• Se destacará la funcionalidad y la repercusión de este tipo de contenidos en la vida activa.

• También se resaltará la importancia de ciertos contenidos cuando ello sea necesario para un adecuado proceso de enseñanza-aprendizaje.

• Es importante tener en cuenta las preconcepciones del alumno (ideas previas, lenguaje, términos, etc.) ya que hay que aprovechar los conocimientos previos y rentabilizarlos.

• Potenciaremos la participación del alumno en las tareas de clase, a partir de informaciones en bruto, para que las estructure y saque conclusiones. Exposición de trabajo en clase y participación en debates y conversaciones de interés, ya que el grupo es bastante reducido se consigue generar un buen clima de confianza en el que se respetan los turnos de palabra y la opinión de todo el alumnado.

• El contraste de ideas facilita la comprensión de los contenidos (realización de esquemas de ventajas y desventajas de un determinado problema). Para ello los trabajos en grupo nos permiten gozar de situaciones privilegiadas.

Se enviarán actividades al alumnado a través de la plataforma classroom, para que se familiaricen con ella, y en el caso de que hubiese confinamiento por la situación creada actualmente con el virus covid puedan seguir trabajando y por consiguiente continuar con su formación.

10. EVALUACIÓN.

La evaluación del módulo se ajusta a lo establecido en ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

NORMAS GENERALES.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.

La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

Para los alumnos y alumnas de segundo curso, se realizarán una, dos o más sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN.

Los porcentajes para medir el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título en cada una de las dos evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a tres parámetros:

COMPETENCIAS PROFESIONALES: 90%
Pruebas escritas: 60%
Actividades y/o trabajos: 30%

COMPETENCIAS PERSONALES: 5%
Puntualidad, respeto a las instalaciones, seguridad e higiene personal.

COMPETENCIAS SOCIALES: 5%
Participación, iniciativa, comunicación y relación social.

Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, la media ponderada del apartado de pruebas escritas, así como del apartado de actividades y/o trabajos, deberá ser igual o superior a **5 puntos sobre 10.**

Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a **5 puntos sobre 10.**

Las faltas de ortografía, teniendo en cuenta la importancia de una adecuada sintaxis y ortografía, se estima que sobre la nota final correspondiente al apartado que se esté evaluando (examen o actividad) se le restará al alumnado 0,10 por error cometido; hasta un máximo de 1 punto. La presentación y la redacción adecuada de las tareas también se tendrá en cuenta.

PRUEBAS ESCRITAS Y RECUPERACIONES.

Cada evaluación parcial constará de **una o varias pruebas escritas de carácter eliminatorio**. Habrá una prueba de **recuperación para cada una de las evaluaciones parciales** en las que el alumnado podrá recuperar aquellas pruebas parciales que hubiese suspendido o que no hubiese podido realizar en la fecha programada.

Si tras la recuperación, el alumno no superarse alguna de las evaluaciones parciales, deberá ir con el contenido COMPLETO del módulo, a la prueba de evaluación final.

En el caso de los **módulos de 2º** para facilitar que el alumnado pueda realizar la formación en centros de trabajo y el proyecto integrado, se llevará a cabo una recuperación previa de carácter extraordinario al periodo de incorporación a las prácticas de empresa que permita recuperar cualquiera de las dos evaluaciones parciales. Sin perjuicio de que el periodo de recuperación de aprendizajes y mejora de las competencias se establezca de forma oficial durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

El alumno que durante algún examen sea sorprendido copiando o intentando copiarse, tendrá una calificación de 0 en dicho examen.

ACTIVIDADES.

El alumnado deberá entregar las previstas acorde a lo especificado para cada una de ellas, y atenerse a los criterios de calificación establecidos para cada una de dichas tareas.

Las actividades y/o trabajos entregados fuera de plaza tendrán una calificación de 0.

COMPETENCIAS SOCIALES Y PERSONALES.

Se valorarán entre otros aspectos si el alumno o alumna en cuestión:
• No se retrasa en su entrada a clase.
• Presta atención en las explicaciones.
• Presenta buena disposición para el adecuado desarrollo de la clase.
• Participación en clase.
• Se esfuerza por superar sus errores.
• Actitud colaborativa y respetuosa tanto con sus compañeros como hacia el profesor.
• Cuida y respeta el mobiliario y dependencias del centro.
• Respeta las normas de convivencia.
• Cuida su aseo personal.

11. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

Una vez realizadas las correspondientes evaluaciones parciales de las que consta el curso se determinarán y planificarán las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Dichas actividades se realizarán, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, podrá asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

La prueba escrita de cada una de las evaluaciones comprenderá la totalidad de los contenidos vistos durante la misma, independientemente de que el alumno o alumna hubiese superado alguno de las pruebas parciales realizadas. El profesor/a podrá determinar la realización de nuevas actividades orientadas al refuerzo o mejora de las competencias de la materia correspondiente a cada una de las evaluaciones parciales que el alumnado tenga que superar o en las que desee mejorar su calificación

Para superar la evaluación final, el alumnado deberá haber obtenido una **calificación igual o superior a cinco en cada una de las evaluaciones parciales que se hayan realizado**, ya sea

durante el periodo ordinario o en el periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias. Es decir, el alumnado que tenga alguna de las evaluaciones parciales suspensas se considerará que no supera dicho módulo.

12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

a. Ofertas Gastronómicas, Mireia Planas y Mercé López, Ed. Altamar 2020
b. Libro de consulta: Ofertas gastronómicas, López Alonso, Ana Mª; Carabias Muñoz, Lorena; Díaz Paniagua, Elena. Ed. Paraninfo, 2011, Madrid.
c. Recursos instrumentales: equipos audiovisuales.
d. Recursos informáticos: equipos informáticos.
e. Plataforma classroom como recurso digital, a través de ella se envía trabajo al alumnado que posteriormente se corrige y se les prepara para trabajar con ella en el caso que hubiese un confinamiento por la situación que se está viviendo en estos momentos con respecto al covid.
f. Recursos textuales, documentales e internet: webs, material y publicaciones específicas.

13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

A lo largo del curso 2020/2021 están previstas la realización de diversas actividades extraescolares o complementarias:

1. Participación en actividades organizadas por el centro o por determinados organismos o instituciones o en cualquier otra que se organice y se considere interesante para la formación del alumnado.

2. Visitas a diversos prestatarios o entes relacionados con el turismo.

3. Asistencia a ferias, exposiciones, congresos o jornadas. Como la Feria del Vino y la Alimentación que se celebra en el Palacio de Congresos de Torremolinos (fecha del evento pendiente de confirmación). Fitur, Fusión,Gourmet…etc

4. Visita a establecimientos Hoteleros y de Restauración en la Provincia de Málaga

De acuerdo con la ORDEN de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario, las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario para todos los alumnos y alumnas y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación del alumnado para la superación de las distintas áreas o materias que integran los currículos.

En el caso de actividades complementarias, se evaluará la participación y actitud del alumnado a través de la observación directa y se tendrá en cuenta para la nota final del parcial correspondiente. Para aquellos alumnos y alumnas que no hayan podido asistir y/o participar,

deberán realizar un trabajo de investigación relacionado con lo tratado en dicha actividad y se tendrá en cuenta, igualmente, para la nota final del parcial correspondiente.

Estás actividades programadas se llevarán a cabo siempre y cuando la situación actual que se está atravesando por el covid lo permita.

14. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Ante los problemas que se detecten en el proceso de enseñanza-aprendizaje será necesario adoptar una serie de medidas que ayuden a conseguir los fines. Estas medidas irán encaminadas a que el alumno adquiera los resultados de aprendizaje requeridos en el título. Se trata de ajustar la metodología, materiales y agrupamientos flexibles. Los cambios se realizarían sobre:

-La organización o disposición física de la clase favoreciendo a ese alumnado con impedimentos.
-La temporalización (dedicar más tiempo a un contenido, facilitar tiempo extra en un examen...)
-La metodología didáctica (presentación de contendidos, exposición del profesor, trabajo del alumnado...), así como la realización de actividades alternativas (con distinto nivel de profundidad) o complementarias (para afianzar contenidos no dominados, con especial interés en los mínimos exigibles).
-El uso de materiales distintos.
-Actividades específicas de recuperación a realizar a lo largo de las evaluaciones siguientes. Estas actividades pueden consistir, según la naturaleza de esa/s capacidad/es implicada/s, en: parciales de recuperación después de cada control, cuestionarios más específicos, análisis y solución de casos prácticos, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, etc.

15.PROYECTO AULA BILINGÜE.

En relación al proyecto de Aula Bilingüe implantado en el centro, se informa al alumnado de las posibilidades que ofrece dicho programa de realizar actividades de inmersión lingüística en paises de la unión europea, de asistencia a academias para formación de idiomas, así como, la colaboración de una auxiliar de conversación 1 hora a la semana como apoyo en clase.