|  |  |
| --- | --- |
| Módulo | OFERTAS GASTRONÓMICAS |
| Año académico | 2020-21 |
| Ciclo formativo | CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA |
| Curso | 2º A |

|  |  |
| --- | --- |
| Duración Total Módulo (en horas) | **84** |
| Horas semanales | **4** |

|  |  |
| --- | --- |
| Profesorado: | Firma: |
| Vanessa Centeno Sanchiz |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Revisado por el/la Jefe/a del Departamento Didáctico. | | |
| Jefe/a del Departamento Didáctico. | Fecha | Firma |
| EVA M.ª DÍAZ CAMPOS |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2ª Revisión del Jefe de Departamento Didáctico | | |
| Jefe de Departamento Didáctico | Fecha | Firma |
|  |  |  |

ÍNDICE:

1º NORMATIVA REGULADORA.

2º INTRODUCCIÓN.

3º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO.

4º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS.

5º REORGANIZACIÓN DE LA CARGA HORARIA (NO PRESENCIAL)

6º DESARROLLO UNIDADES DE TRABAJO

7º TEMPORALIZACIÓN POR TRIMESTRES

8º EVALUACIÓN

9º MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE

10º METODOLOGÍA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN

11º CONTENIDOS TRANSVERSALES

12º APLICACIÓN T.D.E. EN EL AULA

13º ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

14º MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS Y DIGITALES

|  |
| --- |
| 1º NORMATIVA REGULADORA |
| **REAL DECRETO 1396/2007, de 29** de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas. |
| **ORDEN de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. |
| 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. |
| INSTRUCCIÓN 10/2020, DE 15 DE JUNIO, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN Y EVALUACIÓN EDUCATIVA RELATIVA A LAS MEDIDAS EDUCATIVAS A ADOPTAR EN EL INICIO DEL CURSO 2020/2021 EN LOS CENTROS DOCENTES ANDALUCES QUE IMPARTEN ENSEÑANZAS DE RÉGIMEN GENERAL. |

|  |
| --- |
| 2º INTRODUCCIÓN |
| **ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**  Esta programación se modifica y amplia teniendo en cuenta la Instrucción 10/2020, de 15 de junio, de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa relativa a las medidas educativas a adoptar en el inicio del curso 2020/2021 en los centros docentes andaluces que imparten enseñanzas de régimen general.  La misma recogerá diversos aspectos a tener en cuenta ante la posibilidad de una nueva suspensión de la actividad docente presencial durante el presente curso, provocada por una evolución negativa de la pandemia. Se incluirán aspectos y modificarán otros de manera que permita en todo momento, afrontar los aprendizajes imprescindibles no adquiridos en el curso anterior y una transición factible a la hora de la enseñanza no presencial, si fuera necesaria.  Orientaciones pedagógicas:  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:   * Conocimiento de la gastronomía española y andaluza. * 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 cocina. * Los procesos de catering y restauración colectiva. * Los procesos de servicios en restauración. * El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas. * 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.   **LINEAS DE ACTUACIÓN:**  Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:   * El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las   nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas.   * 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. |

|  |
| --- |
| **COMPETENCIAS CLAVE**  Debemos tener en cuenta, entre los componentes del currículum, las competencias clave para el aprendizaje permanente definidas en el marco del Parlamento Europeo (Recomendación 2006/962/EC), en la LOMCE (art.6bis y art.40) y en la Orden ECD/65/2015 (art.2).  Se adquieren en la enseñanza obligatoria pero se deben completar o ampliar en FP. Son las que se citan a continuación:   1. Comunicación lingüística (en lengua materna y extranjeras). 2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. 3. Competencia digital. 4. Aprender a aprender. 5. Competencias sociales y cívicas. 6. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor. 7. Conciencia y expresión culturales.   Se concretará la forma de trabajar estas competencias en la Programación de Aula. |

|  |
| --- |
| 3º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO |
| La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:  a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.   1. Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones. 2. Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo. |

|  |
| --- |
| 4º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS |
| La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:  a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.   1. 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. 2. Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia. 3. Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo. |

|  |
| --- |
| 5º REORGANIZACIÓN DE LA CARGA HORARIA (NO PRESENCIAL) |
| Teniendo en cuenta el cómputo total de horas del módulo (**84 horas**), **4 horas semanales,** así como el número total de horas distribuidas para cada trimestre en cuanto al presente curso se refiere, la organización temporal se establece de la siguiente forma:  **1º trimestre: 46 horas ,14 semanas**  **2ª trimestre: 38 horas, 8 semanas.**  A continuación, se establece una tabla donde se especifican las horas dedicadas a cada unidad de trabajo distribuidas por cada trimestre:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | U.T. | 1º TRIM | 2º TRIM | | U.T.0 | 1 |  | | U.T.1 | 9 |  | | U.T.2 | 10 |  | | U.T.3 | 10 |  | | U.T.4 | 16 |  | | U.T.5 |  | 18 | | U.T.6 |  | 20 | | TOTAL  HORAS: | 46 h | 38 h |   En caso de enseñanza no presencial, la reorganización de la carga horaria se va a realizar de la siguiente forma:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | UNIDAD  DE  TRABAJO | 1ºTRIMESTRE | | 2ºTRIMESTRE | | | U.T.1 | 10 | 6 horas teóricas  4 horas de corrección de actividades. |  | | | U.T.2 | 10 | 4 horas teóricas. 6 horas de ejecución y corrección de actividades. |  | | | U.T.3 | 10 | 5 horas teóricas.  5 horas de corrección de actividades. |  | | | U.T.4 | 16 | 7 horas teóricas.  9 horas de ejecución y corrección de actividades. |  | | | U.T.5 | 6 |  | 12 | 6 horas teóricas. 12 horas de ejecución y corrección actividades | | U.T.6 |  |  | 20 | 8 horas teoría; 12 horas ejecución y corrección de | | TOTAL  HORAS: | 46h | | 38h | |   Tanto para las clases teóricas como para la ejecución en tiempo real de las actividades programadas así como su corrección de forma grupal, se va a utilizar la plataforma *Meet* de Google Classroom.  En caso de no presencial se priorizarán los contenidos, los Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación que la profesora considere más relevante, ponderando de la siguiente:  PRUEBAS TEÓRICO-PRÁCTICA DE DESARROLLO Y/O TIPO TEST: 40%  ACTIVIDADES PROGRAMADAS: 60% |

5º DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RA** | **UT** | **HORAS** | **%** |
| RA1 | UT1 + UT2 | 10+10 | 10% + 10% |
| RA2 | UT3 | 10 | 20% |
| RA3 | UT4 | 16 | 20% |
| RA4 | UT5 | 18 | 20% |
| RA5 | UT6 | 20 | 20% |
|  |  | **84** | **100%** |

|  |  |
| --- | --- |
| **BLOQUE de contenidos :** | **B1. Organización de las empresas de restauración**. |
| **Unidad de Trabajo:** | **UT1: Gastronomía: Historia, evolución y tendencias.** |
| **Total Horas o sesiones:** | 10 |
| RELACIÓN CON EL CURRÍCULO | |
| **COMPETENCIAS Personales, Profesionales y Sociales asociadas** | |
| k) | |
| **OBJETIVOS GENERALES asociados** | |
| k) i) | |
| **CONTENIDOS** | **RA asociado/s** |
| 1. Identificación de tendencias gastronómicas:    1. Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.    2. Historia y evolución de la cocina.    3. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.    4. Movimientos o corrientes culinarias. 2. Cocina moderna o alta cocina, «*nouvelle cuisine*» y nueva cocina española.    1. Tendencias actuales.    2. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras. | **RA1**. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. |
| **ACTIVIDADES PROPUESTAS** | **Criterios de Evaluación** |
| 1. Prueba escrita tipo test y/o desarrollo más supuesto práctico. 2. Búsqueda a través de Internet sobre una figura relevante en Restauración. Biografía. 3. Propuesta de receta sobre cocina creativa o de autor. | 1. Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término gastronomía. 2. Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario. 3. Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario. 4. Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. |
| EVALUACIÓN | |
| La Unidad se evaluará ponderando cada uno de los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje que recoge dicha unidad. Como instrumentos de calificación se van a utilizar las distintas actividades programadas así como una prueba escrita, las cuales recogerán el grado de desarrollo de los RA , CPPS y OG asociados a esta unidad. | |
| Resultados de Aprendizaje y Criterios Evaluación | Instrumentos de Evaluación. |
| RA 1: 50%  CE a) 25%  CE b) 25%  CE c) 25%  CE d) 25% | Prueba Escrita: se compone de 15 preguntas tipo test más supuesto práctico a desarrollar.  Actividades: para esta unidad se programan dos actividades a realizar. Se utilizarán como instrumentos de corrección las correspondientes rúbricas aplicadas a cada herramienta de calificación. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BLOQUE de contenidos:** | **B1. Organización de las empresas de restauración**. | |
| **Unidad de Trabajo:** | **UT2: Gastronomía española y andaluza.** | |
| **Total Horas o sesiones:** | 10 | |
| RELACIÓN CON EL CURRÍCULO | | |
| **COMPETENCIAS Personales, Profesionales y Sociales asociadas** | | |
| k) | | |
| **OBJETIVOS GENERALES asociados** | | |
| k) i) | | |
| **CONTENIDOS** | **RA asociado/s** | |
| 1. Cocinas territoriales españolas.    1. Descripción y características generales.    2. Productos y elaboraciones más significativas. 2. Gastronomía andaluza.    1. Características generales, productos y elaboraciones más significativas. | **RA1**. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. | |
| **ACTIVIDADES PROPUESTAS** | **Criterios de Evaluación** | |
| 1. Prueba teórico- práctica tipo test más supuesto práctico. 2. Resumen de platos y bebidas típicas para una región de la Comunidad Andaluza. | 1. Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española. 2. Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía. | |
| EVALUACIÓN  La Unidad se evaluará ponderando cada uno de los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje que recoge dicha unidad. Como instrumentos de calificación se van a utilizar las distintas actividades programadas así como una prueba escrita, las cuales recogerán el grado de desarrollo de los RA , CPPS y OG asociados a esta unidad. | | |
| Resultados de Aprendizaje y Criterios Evaluación | Instrumentos de Evaluación. |
| RA 1: 50%  CE e) 50%  CE f) 50% | Prueba Escrita: se compone de 15 preguntas tipo test más supuesto práctico a desarrollar.  Actividades: para esta unidad se programan dos actividades a realizar. Se utilizarán como instrumentos de corrección las correspondientes rúbricas aplicadas a cada herramienta de calificación. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BLOQUE de contenidos:** | **B1. Organización de las empresas de restauración**. |
| **Unidad de Trabajo:** | **UT.3. Empresas de restauración.** |
| **Total Horas o sesiones:** | 10 |
| RELACIÓN CON EL CURRÍCULO | |
| **COMPETENCIAS Personales, Profesionales y Sociales asociadas** | |
| k) | |
| **OBJETIVOS GENERALES asociados** | |
| i) | |
| **CONTENIDOS** | **RA asociado/s** |
| 1. Clasificación de las empresas de restauración:    1. Las empresas de restauración.    2. Descripción y caracterización.    3. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. 2. Tendencias actuales en empresas en restauración.    1. El sector de la restauración en Andalucía.    2. Estructura organizativa y funcional.    3. Áreas o departamentos. Funciones.    4. Categorías profesionales. Responsabilidades. 3. Documentos de control. Circuitos documentales. 4. Relaciones interdepartamentales.    1. Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo. | **RA2**. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. |
| **ACTIVIDADES PROPUESTAS** | **Criterios de Evaluación** |
| 1. Prueba teórico-práctica tipo test más supuesto práctico. 2. Realización de un organigrama para un establecimiento de restauración. 3. Clasificación de los servicios que se incluyen en la oferta de neorrestauración en función de los distintos puntos de venta. 4. Realizar un presupuesto para una evento gestionado por una empresa de catering. | 1. Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. 2. Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. 3. Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración. 4. Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía. 5. Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. 6. Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. 7. Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. 8. Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo. |
| EVALUACIÓN | |
| La Unidad se evaluará ponderando cada uno de los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje que recoge dicha unidad. Como instrumentos de calificación se van a utilizar las distintas actividades programadas así como una prueba escrita, las cuales recogerán el grado de desarrollo de los RA , CPPS y OG asociados a esta unidad. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Resultados de Aprendizaje y Criterios Evaluación | Instrumentos de Evaluación. |
| RA 2: 100%  CE a) 12.5% CE g) 12.5%  CE b) 12.5% CE h).12.5%  CE c) 12.5%  CE d) 12.5%  CE e). 12.5%  CE f) 12.5% | Prueba Escrita: se compone de 15 preguntas tipo test más supuesto práctico a desarrollar.  Actividades: para esta unidad se programan dos actividades a realizar. Se utilizarán como instrumentos de corrección las correspondientes rúbricas aplicadas a cada herramienta de calificación. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BLOQUE de contenidos:** | | **B2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.** | |
| **Unidad de Trabajo:** | | **UD.4 Nutrición y dietética** | |
| **Total Horas o sesiones:** | | 16 | |
| RELACIÓN CON EL CURRÍCULO | | | |
| **COMPETENCIAS Personales, Profesionales y Sociales asociadas** | | | |
| a) j) k) l) | | | |
| **OBJETIVOS GENERALES asociados** | | | |
| a) | | | |
| **CONTENIDOS** | | **RA asociado/s** | |
| 1. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:    1. Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.    2. Composición de los alimentos.    3. Clasificación de los alimentos por grupo. 2. Rueda de los alimentos.    1. Pirámide de los alimentos. 3. Nutrientes.    1. Definición, clases y funciones.    2. Degradación de nutrientes.    3. Necesidades nutricionales y energéticas. 4. Dietas tipo.    1. Dieta mediterránea.   Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. | | **RA3**. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas. | |
| **ACTIVIDADES PROPUESTAS** | | **Criterios de Evaluación** | |
| 1 Prueba teórico-práctica tipo test más supuesto práctico.   1. Búsqueda en internet sobre las características básicas de la Dieta Mediterránea. 2. Ejercicio de cálculo de kilocalorías para distintos menús. 3. Ejercicio de cálculo del valor calórico total para una determinada persona en función de sus características personales. | | 1. Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición. 2. Se han caracterizado los grupos de alimentos. 3. Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. 4. Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano. 5. Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. 6. Se han descrito las dietas tipo. 7. Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas. | |
| EVALUACIÓN | | | |
| La Unidad se evaluará ponderando cada uno de los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje que recoge dicha unidad. Como instrumentos de calificación se van a utilizar las distintas actividades programadas así como una prueba escrita, las cuales recogerán el grado de desarrollo de los RA , CPPS y OG asociados a esta unidad. | | | |
| Resultados de Aprendizaje y Criterios Evaluación | Instrumentos de Evaluación. | |
| RA 3: 100%  CE a) 14.28% CE g) 14.28%  CE b) 14.28%  CE c) 14.28%  CE d) 14.28%  CE e). 14.28%  CE f) 14.28% | Prueba Escrita: se compone de 15 preguntas tipo test más supuesto práctico a desarrollar.  Actividades: para esta unidad se programan dos actividades a realizar. Se utilizarán como instrumentos de corrección las correspondientes rúbricas aplicadas a cada herramienta de calificación. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **BLOQUE de contenidos:** | **B3. Determinación de ofertas gastronómicas** |
| **Unidad de Trabajo:** | **UT5: Ofertas Gastronómicas** |
| **Total Horas o sesiones:** | 18 |
| RELACIÓN CON EL CURRÍCULO | |
| **COMPETENCIAS Personales, Profesionales y Sociales asociadas** | |
| a) j) k) l) | |
| **OBJETIVOS GENERALES asociados** | |
| k) | |
| |  |  | | --- | --- | | **CONTENIDOS** | **RA asociado/s** | | 1. Determinación de ofertas gastronómicas:    1. Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.    2. Elementos y variables de las ofertas.    3. Nuevas tendencias. 2. Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.    1. Descripción y análisis.    2. Realización de ofertas básicas atendiendo a: 3. Criterios de equilibrio nutricional. 4. Estacionalidad.    1. Ubicación del establecimiento y otros.    2. Valoración de resultados. | **RA4**. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES PROPUESTAS** | | **Criterios de Evaluación** | |
| 1. Prueba teórico-práctica tipo test más supuesto práctico. 2. Elaboración de un menú para un establecimiento de restauración. 3. Diseño de una carta para un tipo de establecimiento de restauración de alta cocina. 4. Ejercicios sobre análisis de las ofertas gastronómicas. Principio de Omnes. | | 1. Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. 2. Se han caracterizado las principales clases de oferta. 3. Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias. 4. Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. 5. Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. 6. Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. 7. Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. 8. Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. 9. Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta. | |
| EVALUACIÓN | | | |
| La Unidad se evaluará ponderando cada uno de los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje que recoge dicha unidad. Como instrumentos de calificación se van a utilizar las distintas actividades programadas así como una prueba escrita, las cuales recogerán el grado de desarrollo de los RA , CPPS y OG asociados a esta unidad. | | | |
| Resultados de Aprendizaje y Criterios Evaluación | Instrumentos de Evaluación. | |
| RA 4: 100%  CE a) 11.11% CE g) 11.11%  CE b) 11.11% CE h) 11.11%  CE c) 11.11% CE i) 11.11%  CE d) 11.11%  CE e) 11.11%  CE f) 11.11% | Prueba Escrita: se compone de 15 preguntas tipo test más supuesto práctico a desarrollar.  Actividades: para esta unidad se programan dos actividades a realizar. Se utilizarán como instrumentos de corrección las correspondientes rúbricas aplicadas a cada herramienta de calificación. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **BLOQUE de contenidos:** | **B4. Cálculo de los costes globales de la empresa.** |
| **Unidad de Trabajo:** | **UT.6. Cálculo de los costes en restauración** |
| **Total Horas o sesiones:** | 20 |
| RELACIÓN CON EL CURRÍCULO | |
| **COMPETENCIAS Personales, Profesionales y Sociales asociadas** | |
| a) j) k) l) | |
| **OBJETIVOS GENERALES asociados** | |
| a) K) | |
| **CONTENIDOS** | **RA asociado/s** |
| 1. Cálculo de los costes globales de la oferta:    1. Costes. Definición y tipos.    2. Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.    3. Documentos relacionados. 2. Precio de venta.    1. Componentes.    2. Métodos de fijación del precio de venta. 3. Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético. 4. Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo. | **RA5**. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. |
| **ACTIVIDADES PROPUESTAS** | **Criterios de Evaluación** |
| 1. Prueba teórico-práctica tipo test más supuesto práctico. 2. Ejercicios de cálculo del punto muerto en restauración. 3. Ejercicios de cálculo de ingresos y gastos en los establecimientos de restauración. 4. Ejercicios para el cálculo de costes teniendo en cuenta la estructura general de costes en restauración. 5. *Menú engineering.* | 1. Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología. 2. Se han distinguido los costes fijos de los variables. 3. Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. 4. Se ha identificado la documentación asociada al |

|  |  |
| --- | --- |
|  | cálculo de costes.   1. Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. 2. Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. 3. Se ha cumplimentado la documentación específica. 4. Se han reconocido los métodos de fijación de precios. 5. Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. 6. Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía. 7. Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles. |
| EVALUACIÓN | |
| La Unidad se evaluará ponderando cada uno de los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje que recoge dicha unidad. Como instrumentos de calificación se van a utilizar las distintas actividades programadas así como una prueba escrita, las cuales recogerán el grado de desarrollo de los RA, CPPS y OG asociados a esta unidad. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Resultados de Aprendizaje y Criterios Evaluación | Instrumentos de Evaluación. |
| RA 5: 100%  CE a) 9.09% CE g) 9.09%  CE b) 9.09% CE h) 9.09%  CE c) 9.09% CE i) 9.09%  CE d) 9.09% CE j) 9.09%  CE e) 9.09%. CE k) 9.09%  CE f) 9.09% | Prueba Escrita: se compone de 15 preguntas tipo test más supuesto práctico a desarrollar.  Actividades: para esta unidad se programan dos actividades a realizar. Se utilizarán como instrumentos de corrección las correspondientes rúbricas aplicadas a cada herramienta de calificación. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6º TEMPORALIZACIÓN POR TRIMESTRES | | |
| Primera Evaluación | | |
| Unidad de Trabajo | Temporalización | Horas Previstas |
| **UT1: Gastronomía: Historia, evolución y tendencias.** | Del 16 septiembre al 2 octubre | 10 |
| **UT2: Gastronomía española y andaluza.** | Del 4 octubre al 18 octubre | 10 |
| **UT.3. Empresas de restauración.** | Del 21 octubre al 8 noviembre | 10 |
| **UD.4 Nutrición y dietética** | Del 11 noviembre al 13 diciembre | 16 |
|  | TOTAL | 46 |
| Segunda Evaluación | | |
| Unidad de Trabajo | Temporalización | Horas Previstas |
| **UT5: Ofertas Gastronómicas** | Del 16 de diciembre al 31 enero | 18 |
| **UT.6. Cálculo de los costes en restauración** | Del 3 febrero al 13 marzo | 20 |
|  | TOTAL | 38 |
| Tercera Evaluación | | |
|  | | |

|  |
| --- |
| 7º EVALUACIÓN  Artículo 2.5. Orden de 29 de septiembre de 2010 |
| La evaluación se realizará teniendo en cuenta los RA y los CE asociados a estos, así como las Competencias y OG del Ciclo Formativo asociados al módulo y recogidos al inicio de esta programación. Para la calificación, se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se utilizarán como instrumentos de evaluación pruebas teórico-prácticas tipo test y/o de desarrollo y actividades diarias donde se indicarán los criterios de calificación y resultados de aprendizaje que se van a evaluar.  En caso de llegar a la enseñanza no presencial, se reorganizarán las estrategias e instrumentos de evaluación establecidos en esta programación, estableciendo como prioritario para el proceso de evaluación las actividades diarias programadas, ponderándose en este caso sobre el 60% del total de la nota del módulo (las pruebas teórico-prácticas se ponderan en un 40% en caso de enseñanza no presencial), facilitando en todo momento cualquier herramienta digital del que disponga el alumnado.  **7.1.- Procedimientos**  *Art. 2. 5. Orden de 29 de septiembre de 2010*  Para la evaluación de este módulo, se seguirá un proceso de evaluación continua, que informará sobre el progreso del alumno y del grupo, las dificultades que van surgiendo en el proceso de aprendizaje, las actitudes, motivaciones e intereses que manifiesta el alumno a lo largo del proceso de enseñanza aprendizaje.  Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia a clase del alumnado y su participación en las actividades programadas. Como medida para evitar el absentismo, en la Programación de Aula se recogerá el listado de actividades evaluables en cada una de las UT, de las cuales los alumnos dispondrán de horas para la realización de las mismas en clase. Por lo tanto, esta asistencia irá ponderada en la rúbrica de corrección de la misma. Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. 7.2.- Instrumentos de evaluación. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes del módulo y diseñados en función de los RA y CE asociados, van a ser los siguientes:   * Actividades individuales y/o grupales: suponen, en la ponderación final del módulo, el 40% de la nota. * Pruebas teórico/prácticas tipo test y/o de desarrollo: suponen, en la ponderación final del módulo, el 60% de la nota.   Se emplearán, como herramientas de calificación:   * Para observación: fichas de observación donde se indiquen los ítems a medir y los niveles de Medición. * Para tareas: rúbricas, plantillas de corrección, fichas de autoevaluación / coevaluación. * Para trabajos: rúbricas, plantillas de corrección y listas de chequeo.   -Para pruebas exámenes: pruebas escritas (tipo test y/o de preguntas cortas, a desarrollar), pruebas orales, pruebas de ejecución o resolución de ejercicios prácticos, con sus plantillas de corrección.  Los procedimientos e instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula. Todas las calificaciones se recogerán en el Cuaderno Digital del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación. 7.3.- Criterios de calificación Esta programación se estructura en 4 Bloques de contenidos que recogen 6UT, ligadas cada una de ellas a uno de los 5 RA. La calificación final del módulo se obtendrá mediante valoración positiva de cada uno de los RA, los cuales tienen un valor en porcentaje sobre el peso total del módulo.  Todas y cada una de las UT tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza. Los y las alumnos y alumnas recibirán una calificación en evaluaciones parciales, que será el resultado de la media aritmética obtenida de la evaluación de cada una de las UT superadas en ese periodo de tiempo. La ponderación se aplicará en Evaluación Final.  La calificación de cada una de las UT se obtendrá, a su vez, mediante media ponderada de los resultados obtenidos en las herramientas de evaluación diseñadas para cada unidad y desarrolladas en la Planificación de Aula, constando a su vez que las actividades programadas para cada unidad de trabajo suponen el 40% de la nota final del módulo y las pruebas teórico-prácticas suponen el 60%.  Aquellos/as alumnos/as que no obtengan calificación positiva en las evaluaciones parciales podrán realizar pruebas y/o actividades de recuperación al inicio del siguiente parcial o periodo de evaluación, al objeto de recuperar los RA y CE pendientes. Estas pruebas y/o actividades supondrá el repaso de aquellas partes de UT pendientes de recuperar.  Los alumnos y alumnas serán evaluados de manera continua, y para aquellos que, por causas de absentismo no hayan alcanzado superar los RA, realizarán pruebas de carácter global en la Evaluación Final consistentes en controles escritos, que constarán de una o varias partes, con objeto de evaluar el grado de desarrollo de los Resultados del Aprendizaje y el desarrollo de las Competencias Personales, Profesionales y Sociales de este módulo.  Se aplicará un criterio de calificación que supondrá el 100% de cada una de las pruebas realizadas obteniéndose la calificación global mediante media aritmética de los resultados obtenidos en cada una de ellas.  **7.4.- Actividades de refuerzo o mejora de las competencias.**  Teniendo en cuenta lo mencionado en el apartado anterior, se recogerán en la Programación de Aula las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.  Este proceso se desarrollará a lo largo del curso para permitir al alumnado la superación del módulo pendiente de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en el mismo. Será obligatoria la asistencia de los y las alumnos y alumnas durante el periodo de recuperación. Las calificaciones obtenidas en actividades o pruebas de recuperación de partes no superadas, sustituirán a las calificaciones iniciales y serán las tenidas en cuenta en el cálculo de la media de la calificación final.  Asimismo, después de cada sesión de evaluación, una vez analizados los resultados de ésta, se aplicarán los procedimientos e instrumentos de evaluación necesarios para recuperar los RA no superados. Se recogerán en la Programación de Aula propuestas para estas actividades de refuerzo y/o recuperación, asociadas a cada UT. |

|  |
| --- |
| 8º MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE |
| Quedan recogidas en la Programación de Aula las medidas concretas que se llevarán a cabo con el alumnado que presenta NEAE en cada grupo de alumnos/as donde se imparte el módulo.  A continuación, las medidas generales, para la atención a la diversidad y NEAE, individuales y grupales que se van a adaptar según el tipo de alumnado son:  **J.M.P.R.**  Presenta necesidades específicas de apoyo educativo asociadas a necesidades educativas especiales por **Discapacidad Intelectual Leve y un Trastorno por Déficit de Atención con Hiperactividad (TDAH): Tipo combinado**. Tiene reconocida, desde el 20/01/2009, una **minusvalía de tipo psíquica y con un grado del 35%** por el Centro de Valoración y Orientación de la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social.   * **MEDIDAS INDIVIDUALES:**  | **[ ] Organización flexible espacios, tiempos,**  **recursos .**  **……………………………………………………………………………….**  **[ ] Explicaciones individuales con actividades refuerzo**   * Los lunes acude a una profesora de apoyo para ayudarle a cumplimentar las recetas.   **[ ] Actuación personalizada tutor / seguimiento:**   * Charlas individuales al término de las clases por parte de la tutora para un seguimiento del desarrollo individual del alumno.   **[ ] Diversificación pruebas escritas:**  **\_ Preguntas cortas \_ Tipo test**  **\_ Prueba oral \_ Prueba de completar**  **\_ Prueba de relacionar**  **[ ] Adaptación en la organización, temporalización y presentación de los contenidos, priorizando**  **los más importantes:**  - Adaptación de los tipos de agrupamiento: trabaja muy bien en atención individualizada  - Adaptación de recursos y materiales didácticos.  - Se realiza una inclusión en el currículo tipo actividades con flechas, para rellenar, etc.  **[ ] Asesoramiento EOE**  **[ ] Convenios asociaciones asesoramiento y/o apoyo**  **[ ] ……………………………………………………………………...** | | --- |  * **MEDIDAS GRUPALES**  | **[ ] Realizar actividades más motivadoras, para despertar el interés:**  **[ ] Charlas motivadoras de empresarios del sector, directores/as de hoteles, jefes de cocina …**  **[ ] Charlas de antiguos alumnos/as con puestos de relevancia en el sector.**  **[ ] …………………………………………………………………………………………………………………………………...**  **[ ] Reforzar las competencias lingüísticas y lectoras:**  **[ ] Fomentar la lectura, artículos periodísticos, etc**  **[ ] Charlas de la directora y jefa de estudios en el aula con el grupo sobre la actitud profesional, el estudio , el esfuerzo y la motivación.**   * **[ ] …** Atención personalizada de todos los profesores del curso 2 cocina B. | | --- |   **P.S.F.**  Presenta diagnóstico de **TDAH por USMI del H.U. de Puerto Real. SAS.** No se descartan otras patologías asociadas. Muestra un rendimiento intelectual normal bajo con valores homogéneos tanto en inteligencia verbal como no verbal. Presenta rendimientos más bajos en las competencias de información y vocabulario. En todos los demás aspectos evaluados se encuentra dentro de lo esperado. Muestra dificultades de atención y concentración, e impulsividad de respuesta acordes con su déficit. Posee capacidades comunicativas adecuadas, tanto a nivel expresivo y comprensivo. Muestra dificultades para trabajar en equipo y a veces puede ser rechazada socialmente. No obstante, posee recursos para establecer relaciones socio afectivas.   * **MEDIDAS INDIVIDUALES:**  | **[ ] Organización flexible espacios, tiempos, recursos .**  **……………………………………………………………………………….**  **[ ] Explicaciones individuales con actividades refuerzo**  **[ ] Actuación personalizada tutor / seguimiento:**   * Realiza charlas individuales al término de las clases para un seguimiento del desarrollo individual de la alumna.   **[ ] Diversificación pruebas escritas:**  **\_ Preguntas cortas \_ Tipo test**  **\_ Prueba oral \_ Prueba de completar**  **\_ Prueba de relacionar**  **[ ] Adaptación en la organización, temporalización**  **y presentación de los contenidos, priorizando**  **los más importantes**  **[ ] Asesoramiento EOE**  **[ ] Convenios asociaciones asesoramiento y/o apoyo**  **[ ] ……………………………………………………………………...** | | --- |  * **MEDIDAS GRUPALES**  | **[ ] Realizar actividades más motivadoras, para despertar el interés:**  **[ ] Charlas motivadoras de empresarios del sector, directores/as de hoteles, jefes de cocina …**  **[ ] Charlas de antiguos alumnos/as con puestos de relevancia en el sector.**  **[ ] …………………………………………………………………………………………………………………………………...**  **[ ] Reforzar las competencias lingüísticas y lectoras:**  **[ ] Fomentar la lectura, artículos periodísticos, etc**  **[ ] Charlas de la directora y jefa de estudios en el aula con el grupo sobre la actitud profesional, el estudio , el esfuerzo y la motivación.**  **[ ] ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………** | | --- |  * **MEDIDAS INDIVIDUALES:**  | **[ ] Organización flexible espacios, tiempos,**  **recursos .**  **……………………………………………………………………………….**  **[ ] Explicaciones individuales con actividades refuerzo**  **[ ] Actuación personalizada tutor / seguimiento**  **[ ] Diversificación pruebas escritas:**  **\_ Preguntas cortas \_ Tipo test**  **\_ Prueba oral \_ Prueba de completar**  **\_ Prueba de relacionar**  **[ ] Adaptación en la organización, temporalización**  **y presentación de los contenidos, priorizando**  **los más importantes**  **[ ] Asesoramiento EOE**  **[ ] Convenios asociaciones asesoramiento y/o apoyo**  **[ ] ……………………………………………………………………...** | | --- |  * **MEDIDAS GRUPALES**  | **[ ] Realizar actividades más motivadoras, para despertar el interés:**  **[ ] Charlas motivadoras de empresarios del sector, directores/as de hoteles, jefes de cocina …**  **[ ] Charlas de antiguos alumnos/as con puestos de relevancia en el sector.**  **[ ] …………………………………………………………………………………………………………………………………...**  **[ ] Reforzar las competencias lingüísticas y lectoras:**  **[ ] Fomentar la lectura, artículos periodísticos, etc**  **[ ] Charlas de la directora y jefa de estudios en el aula con el grupo sobre la actitud profesional, el estudio , el esfuerzo y la motivación.**  **[ ] ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………** | | --- | |

|  |
| --- |
| 9 º METODOLOGÍA |
| **9.1. Principios Metodológicos**  Al hablar de metodología hemos de tener en cuenta que la Intervención Didáctica debe ser activa y participativa, para lo cuál se debe basarse en los siguientes Principios Básicos:   * Conocer el desarrollo de las capacidades y conocimientos previos. * Favorecer la construcción de aprendizajes significativos, tanto desde el punto de vista de la materia como personal y social. * Desarrollar la capacidad de aprender a aprender (estrategias y habilidades de planificación de su propia actuación de aprendizaje). * Potenciar el desarrollo de la actividad mental, trabajo individual y en grupo, búsqueda de conexiones entre contenidos.   **9.2 Estrategias Didácticas**  La metodología ha de resultar de lo mas atrayente para el alumnado. Para ello, establecemos las siguientes líneas básicas:   * La fase explicativa y expositiva de la unidad didáctica se fundamentará en la participación e intervención directa del alumnado. * El proceso de auto aprendizaje y el desarrollo de capacidades de comprensión y análisis será básico en el conocimiento previo que debe adquirir el alumno para enfrentarse a cada unidad de trabajo.   **9.3 Actividades de enseñanza y aprendizaje**  Paralelamente a la explicación de los contenidos, se realizarán actividades de trabajo diario, priorizando este curso el trabajo individual frente al grupal-presencial debido a las medidas COVID de distanciamiento requeridas entre alumnado . Se priorizará el uso de las plataformas digitales, utilizando diferentes recursos didácticos tales como trabajos de búsqueda de recursos, visionado de vídeos, etc. Todas las actividades van a ser corregidas y analizadas en clase.  Como material básico a utilizar por el alumnado como desarrollo de contenidos básicos del módulo, se va a utilizar los apuntes aportados por la profesora que serán enviados por plataformas digitales a todo el alumnado así como también estarán disponibles en la plataforma *Classroom* siendo ésta la plataforma utilizada por el profesorado para la transmisión de la información. Se propone como libro de referencia para ampliar o completar información sobre los contenidos del módulos el siguiente:  *M. Planas, M. López: Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar.*  Además de Google (*Gmail, Drive, Classroom, Meet*, etc) se van a usar otras plataformas digitales y/u ordinarias para la transmisión de la información de tal forma que garanticen la adquisición de conocimientos por parte del alumnado y a tener en cuenta en caso de enseñanza no presencial, tales como:   * WhatsApp. * Correo Postal.   Se incluyen igualmente, otros medios utilizados para la comunicación con la comunidad educativa, tales como videoconferencias a través de *WhatsApp* y/o *Meet,* en caso de enseñanza no presencial.  Las distintas unidades de trabajo programadas en este módulo se tratarán con un enfoque interdisciplinario. Los conceptos o contenidos se relacionarán con el mundo laboral con el que posteriormente tendrá que enfrentarse el alumnado, adaptando y actualizando de forma continua dichos conocimientos a lo largo del curso. |

|  |
| --- |
| 10º TEMAS TRANSVERSALES |
| Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades 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):   1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática. 2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad. 3. Educación para la igualdad en ambos sexos. 4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia. 5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. 6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor. 7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente. 8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas. 9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio. 10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.   La selección y la metodología empleada para trabajar estos contenidos se concretarán en la Programación de Aula. |

|  |
| --- |
| 11º APLICACIONES TIC EN EL AULA |
| Esta programación recoge el empleo de las TIC en el aula como parte integral de la misma.  Es decir, paralelamente al método de enseñanza-aprendizaje que se desarrolla en la modalidad presencial, se potencia el uso de plataformas digitales para la comunicación entre alumnado y profesorado. En concreto se van a utilizar plataformas digitales tales como:   * *Classroom*, para el envío de las tareas diarias así como también para la transmisión de contenidos relacionados con el módulo. * Videoconferencias a través de la plataforma *Google Meet* y/o *WhatsApp.* * Uso de internet para búsquedas de información relacionada con los contenidos del módulo, visualización de modelos y equipos experimentales, elaboración de materiales para exponer por parte del alumnado o grupo de alumnos mediante *PowerPoint, Canvas*, etc.   El uso del portal SENECA como herramienta para estar en contacto con el alumnado, o en su caso, familiares, y enviarles información que pudiera ser relevante en relación a la evolución del proceso de enseñanza del alumnado y resolución de dudas. |

|  |
| --- |
| 12º ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. |
| Dada las circunstancias COVID que acontecen para este curso 2020-21 y debido a las medidas de seguridad tomadas, no se ha programado ninguna actividad extraescolar. No obstante, la profesora se ofrece a participar activamente y a integrarse en cualquiera de las actividades que el centro o Departamento desarrolle. |

|  |
| --- |
| 13º MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS |
| **Material audiovisual e informático.**  Ordenadores personales, conexión a Internet y proyección de vídeo a través de proyectores del centro escolar.  Se trabajará diariamente con *Google Classroom* para el envío de actividades diarias a realizar para cada unidad de trabajo.  Además de los recursos propios con los que cuenta el profesorado, se podrá incluir  como recurso digital el material de la modalidad a distancia del Aula virtual  (educacionadistanciajuntadeandalucia.es/aulavirtual/login/index.php) y los recursos  digitales de la Biblioteca FP.  **Bibliografía:**   * El libro: *Ofertas Gastronómicas,* Edit. Altamar, este será libro referente en el aula. * Se consultarán diversas normativas relacionadas con los contenidos del módulo. * Artículos en revistas especializadas.   **Recursos personales y materiales:**   * Apuntes realizados por la profesora y subidos a *Google Classroom*. * Artículos de prensa digital relacionados con los contenidos a impartir en el transcurso del curso. * Explicaciones de la profesora: * Realizadas con el objetivo de facilitar la comprensión rápida de los aspectos teóricos de la unidad. * Incluyen un índice de contenidos, así como presentaciones gráficas de las ideas fundamentales contenidas en la unidad de trabajo con el objeto de facilitar la comprensión de los temas a tratar por parte del alumnado. * Información obtenida a través de web de Internet de fuentes fidedignas. * Material audiovisual tipo vídeos y presentaciones. |