



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".  
Málaga

**Departamento de Hostelería**

**Programación didáctica de Ofertas  
Gastronómicas.**  
2º de C.F.G.M. de Cocina y Gastronomía

---

# Ofertas Gastronómicas

---

## Programación Didáctica

**Departamento de Hostelería y Turismo  
Departamento de Cocina y Panadería**

**Ciclo Formativo de Grado Medio: Técnico en Cocina y Gastronomía**



## **1. INTRODUCCIÓN.**

## **2. NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM.**

## **3. CONTEXTUALIZACIÓN.**

- 3.1. Características del centro, entorno y familias.
- 3.2. Organización del departamento de coordinación didáctica
- 3.2. Horario.

## **4. PROGRAMACIÓN DEL AULA – ELEMENTOS DE PLANIFICACIÓN.**

- 4.1. Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales.
- 4.2. Objetivos.
- 4.3. Contenidos del módulo. Contenidos transversales.
- 4.4. Metodología.
  - 4.4.1. Principios metodológicos
  - 4.4.2. Organización espacial del aula y de los recursos.
  - 4.4.3. Organización Temporal.
  - 4.4.4. Coordinaciones.
  - 4.4.5. Atención a las Necesidades Educativas Especiales.
- 4.5. Evaluación.
  - 4.5.1. Momentos y principios de la evaluación.
  - 4.5.2. Criterios de evaluación.
  - 4.5.3. Procedimientos e instrumentos de evaluación.
  - 4.5.4. Criterios de calificación.
  - 4.5.5. Recuperación
  - 4.5.6. Evaluación de la enseñanza.

## **5. DESARROLLO UNIDADES DIDÁCTICAS**

## **6. BIBLIOGRAFÍA**



## **1.- INTRODUCCIÓN.**

El título de técnico de Cocina y Gastronomía, donde queda encuadrado este módulo, forma parte de la oferta formativa de la formación profesional, cuya finalidad (recogida en el art. 2 del Decreto 436/2008) es preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática y al aprendizaje permanente.

Estas nuevas exigencias formativas unidas a la nueva realidad laboral del cocinero, surgidas por los cambios acontecidos en la sociedad, relacionados sobre todo con la incorporación de la mujer al mundo de trabajo y el limitado tiempo para comer que ofrecen las condiciones laborales actuales, provocan múltiples cambios en su mundo laboral ante los que se debe preparar.

La Formación del módulo pretende responder a esta realidad; por este motivo no sólo se pretende desarrollar una serie de competencias profesionales, sino también personales y sociales, las cuales contribuyan a alcanzar la unidad de competencia ***UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos, del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.***

Este módulo tiene una duración total de es de 84 horas distribuidas en 4 horas semanales repartidas en dos sesiones, cada una de dos horas.

## **2.- NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM**

### **Legislación estatal**

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".  
Málaga

**Departamento de Hostelería**

**Programación didáctica de Ofertas  
Gastronómicas.**  
2º de C.F.G.M. de Cocina y Gastronomía

---

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.



Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE 05-03-2014).

Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.

Orden ECD/ 1030/2014 de 11 de junio, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de la gestión del Ministerio de Educación, cultura y deporte.

Orden ECD/1633/2014, de 11 de septiembre, por la que se establece el currículo de siete ciclos formativos de formación profesional básica en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Ley orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (BOE 10-12-2013).

Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, por el que se establecen seis Títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de Títulos de las enseñanzas de Formación Profesional (BOE 29-08-2015).

Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social

Instrucciones de 22 de junio de 2015, de la Dirección General de Participación y Equidad, por las que se establece el Protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.

LEY 4/2017, de 25 de septiembre, de los Derechos y la Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía (BOJA 04-10-2017).

CORRECCIÓN de errores de la Ley 4/2017, de 25 de septiembre, de los Derechos y la Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía (BOJA 09-11-2017)



### **Legislación autonómica**

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía

Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación de los ciclos formativos en Andalucía.

Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 16-07-2010)

Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.

Orden de 1 de junio de 2017, por la que se modifica la Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.

Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía (BOJA 02-08-2016).

Instrucciones de 22 de mayo de 2014 de la Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente para establecer pautas y criterios de actuación no contempladas en normativa de Formación Profesional Básica.

### **Normativa sobre Currículum:**

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 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 de Técnico en Cocina y Gastronomía



### 3.- CONTEXTUALIZACIÓN

**3. 1.-** Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintos niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

#### Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias se trabaja en mejorarlas. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas y a nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo cerca o más de 60 alumnos/as con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene y una futura acogida de la calidad educativa.

Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.



### 3.2 ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULOS PROFESIONALES			
Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034.	Técnicas Elementales de Praelaboración	Manuel Ángel Campos González/Emilio José Rumbado Martín	1º PEFPB/1º FPB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Manuel Ángel Campos González/Emilio José Rumbado Martín	1º PEFPB/1º FPB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación	Manuel Ángel Campos González/Emilio José Rumbado Martín	1º PEFPB/1º FPB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3005.	Atención al Cliente	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3132.	Formación en Centros de Trabajo FCT	Manuel Ángel Campos González/ Francisco Rey Bautista/ Marta Alonso Fagunde/Outman Ben Saddik Achach	2º PEFPB/2º FPB/2º CFGM
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
0046.	Praelaboración y Conservación de Alimentos	Manuel Puertas de Tena / Fernando Bonilla Leal	1º CFGM
0047.	Técnicas Culinarias	Rafael Cristóbal Rubio Fernández / Fernando Bonilla Leal	1º CFGM
0048.	Productos Culinarios	Outman Ben Saddik Achach	2º CFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Manuel Puertas de Tena/Juan manuel Bedman Borrego	1º CFGM
0028.	Postres en Restauración	Juan Manuel Bedman Borrego	2º CFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Juan Manuel Bedman Borrego	2º CFGM
0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	Rafael Cristóbal Rubio Fernández/Outman Ben Saddik Achach	1º CFGM
	Horas de Libre Configuración	Outman Ben Saddik Achach	2º CFGM





### 3.3 Horario

El horario será de tarde.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15:15-16:16	.				
16:15-17:15		.			
17:15-18:15	Ofertas Gast.				
18:30-19:30	Ofertas Gast.	Ofertas Gast.			
19:30-20:30		Ofertas Gast.			
20:30-21:30					

## 4. PROGRAMACIÓN DE AULA- ELEMENTOS DE PLANIFICACIÓN.

### 4.1. Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales.

La **Competencia general** puede entenderse como las funciones más significativas del título, tomando como referente el conjunto de las cualificaciones, y, en su caso, las unidades de competencia.

La competencia general de este título, recogida en el Real Decreto 1396/2007, consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Las Competencias Personales, Profesionales y Sociales del Ciclo a las que contribuye el Módulo Ofertas Gastronómicas son las siguientes:

- 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.



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".  
Málaga

**Departamento de Hostelería**

**Programación didáctica de Ofertas  
Gastronómicas.**  
2º de C.F.G.M. de Cocina y Gastronomía

---



## **4.2. Objetivos**

Los Objetivos Generales de la Programación son las metas que guían el proceso de enseñanza y de aprendizaje y actúan como referentes de la planificación. Se formulan en términos de **resultados de aprendizaje**.

Los *Objetivos Generales* del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía a los que contribuye este Módulo son:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.*
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.*
- l) Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.*

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Identifica las tendencias gastronómicas analizando sus principios y características
2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.
3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.
4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.
5. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.



### **4.3.- Contenidos**

Se entiende por contenidos no sólo el aprendizaje de conceptos, hechos, datos, principios e informaciones (**saber**), sino el conjunto de procedimientos, destrezas y habilidades (**saber hacer**) que permite al alumnado construir el conocimiento y, también, el sistema de actitudes, valores y normas (**saber ser**) que regulan la vida en la sociedad, con lo que se pretende reconocer explícitamente los fines sociales de educación. Constituye el medio imprescindible para conseguir el desarrollo y adquisición de las competencias profesionales, sociales y personales.

Los contenidos concretos que vamos a desarrollar, serán el medio a través del cual los alumnos desarrollarán y adquirirán las competencias planteadas en este módulo. Estos contenidos cumplirán con los siguientes requisitos:

**Funcionalidad.** Procurando que conecten con los intereses, motivaciones y necesidades del alumnado y que puedan ser utilizados en situaciones reales del ámbito laboral.

Adecuación al nivel de **los conocimientos previos** del alumnado.

Tener en cuenta el **entorno** en el que nos encontramos.

**Estructura lógica**, de manera que los contenidos aprendidos sirvan de base para futuros aprendizajes de las áreas de conocimiento sobre las que se trabaja.

Los **contenidos generales** que se desarrollarán en la práctica docente son los siguientes:



### **Bloque Temático 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.

### **Bloque Temático 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.



**Bloque Temático 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

**Bloque Temático 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:
  - Criterios de equilibrio nutricional.
  - Estacionalidad.
  - Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.



**Bloque Temático 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:
  - Criterios de equilibrio nutricional.
  - Estacionalidad.
  - Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

**Bloque Temático 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.



### **Contenidos transversales.**

Además de los contenidos citados anteriormente, también trabajaremos, como elementos transversales la educación en valores, tal y como queda recogido en el artículo 39 de la LEA que establece que las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales, entre otros, los siguientes:

- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable 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.
- La igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres.
- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.





## 4.4. Metodología

### 4.4.1. Principios metodológicos

La metodología se basará en una serie de **principios** que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el/la profesor/a, como el/la alumno/a tendrán una actitud activa e interactiva:

Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.

Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (creación de recetas propias, reflexión sobre artículos...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Se llevará a cabo una **metodología investigadora**, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- **Se contextualizará los aprendizajes**, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello se presentarán las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de la propuesta gastronómica para diversas actividades, y servicios reales (menús semanales, apertura de restaurante, buffet, lunch...)
- Se pondrá en práctica la **monitorización entre iguales**, ya que el proceso de enseñanza – aprendizaje entre iguales contribuye a la compensación de los distintos ritmos de aprendizaje que puedan darse entre los/las alumnos/as, beneficiándose ambas partes, bajo la supervisión de la profesora.

Además, se fomentará en todo momento:

- La autonomía y la capacidad de decisión, así como la creatividad.
- La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Web.
- El uso de las Tecnologías de la información y comunicación.
- La igualdad efectiva y la no discriminación social, racial, de género o de cualquier tipo.
- El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y



ambiental.

En relación al **método de enseñanza** que se va a aplicar, y teniendo en cuenta el agrupamiento que se ha planteado, será un método o abordaje mixto entre el método dirigido (basado en explicaciones, demostraciones, estructuración de determinados contenidos, ayuda directa, etc.) e independiente (donde cada alumno/a realiza la parte que le corresponda, se llevan a cabo trabajos de aplicación, cooperativos, elaboración de menús, etc.).

#### **4.4.3. Organización espacial del aula y de los recursos.**

Los criterios que se han seguido para establecer la organización espacial son los siguientes:

- Dar respuesta a la diversidad de actividades a realizar y a las necesidades educativas del alumnado
- Responder a los modelos de agrupamiento establecidos.
- Favorecer un uso flexible y maniobrabilidad de los espacios que contenga.
- Adaptación a la dotación de material existente.
- Seguir los criterios establecidos en el Departamento de Hostelería.

Para llevar a cabo la labor docente, se cuenta con una clase teórica de referencia, además de un aula con acceso a Internet, cuando su disposición lo permita.

La distribución espacial del aula será lineal, mirando a la pizarra, aunque también la organizaremos con diversos esqueletos a la hora de trabajar de manera grupal o visionar alguna película o documental.

Los **Recursos Materiales** que se van a utilizar en la práctica docente son múltiples y variados, destacando:

- Material didáctico: libros de texto, libros específicos de cocina, revistas y artículos especializados, material fungible, vídeo didáctico, fichas técnicas y presentaciones en ordenador.
- Material audiovisual: DVD, ordenadores con acceso a Internet y cañón.



#### **4.4.4.- Organización Temporal**

La programación del módulo está planteada para desarrollarse a lo largo de un curso escolar. Las Unidades Didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la siguiente manera:

- Primer trimestre: Unidades 1, 2, 3 y 4
- Segundo trimestre: Unidades 5, 6, 7 y 8

<b>BT RA PD</b>	<b>Nº</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>Horas</b>	
<b>1 25%</b>	<b>1</b>	<b>Tendencias gastronómicas.</b>	11	<b>1ºE</b>
	<b>2</b>	<b>La gastronomía en las comunidades autónomas de España.</b>	11	
<b>3 25%</b>	<b>3</b>	<b>Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos.</b>	11	
	<b>4</b>	<b>Alimentación equilibrada. Necesidades especiales.</b>	11	
<b>2 10%</b>	<b>5</b>	<b>Establecimientos y empresas de restauración. Estructuras organizativas.</b>	8	<b>2ºE</b>
<b>5 20%</b>	<b>6</b>	<b>Calculo de costes. Fijación de precios.</b>	16	
<b>4 20%</b>	<b>7</b>	<b>La oferta gastronómica y la presentación del servicio.</b>	8	
	<b>8</b>	<b>Ofertas gastronómicas. El menú. La carta.</b>	8	

La organización de los horarios, la temporalización o el lugar de impartición, tendrá una organización flexible, siendo informado en todo momento el alumnado y pudiendo adaptarse a las características de los contenidos formativos impartidos o a las actividades a realizar.



#### **4.4.6. Coordinaciones**

Se mantendrá continuo contacto con el departamento de FOL, Orientación y Administración.

La reunión del Departamento se llevará a cabo de forma semanal, los lunes en horario de tarde y con el resto de Departamentos, de forma puntual.

Se establecerá relación con el resto del profesorado y con el Equipo Directivo, sobre todo, a la hora de participar en actividades propuestas para todo el Centro o en solicitar su colaboración en las actividades que planteamos a nivel de Departamento.

Se mantendrá, además, contacto con el Equipo Docente del alumnado, para intercambiar información y establecer acuerdos que permitan ofrecer una respuesta educativa adecuada.

Y, por último, se establecerá contacto con las empresas del sector a la hora de organizar y de realizar el seguimiento las prácticas de empresa del alumnado.

#### **4.4.7. Medidas de atención a las Necesidades Educativas Especiales.**

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo homogéneo con diversas capacidades, intereses y motivaciones.

**Para este alumnado utilizaremos la siguiente metodología:**



Se ampliará la variedad de actividades adaptándolas a las circunstancias de estos alumnos, sin modificación de los resultados de aprendizaje exigidos para la superación del módulo. Se formarán grupos de trabajo adecuados para facilitar la interacción de estos alumnos con el grupo clase en su proceso de enseñanza-aprendizaje, además de recibir el apoyo necesario en la realización de las tareas, por parte de la profesora. Se les pondrá mayor número de recuperaciones en caso de que sean necesarias.

El grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya DIVERSIDAD de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses (relacionados directamente con los valores), de motivaciones, etc.

A través de la labor docente se dará respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con el desarrollo del currículo.

Por otro lado, ante las dificultades que puedan presentar los/las alumnos/as, por cualquier causa física o personal, se plantearán las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades.

#### **4.5. Evaluación.**

Es una actividad sistemática integrada en el proceso educativo cuya finalidad es ver los resultados obtenidos, así como contribuir a la mejora de los mismos, incluyendo, la ayuda y la orientación del alumnado y la revisión crítica de programas, métodos y recursos empleados.

##### **4.5.1. Momentos y principios de la evaluación.**

El proceso de evaluación se llevará a cabo en tres o cuatro momentos diferenciados:

- a. **Inicial**, llevada a cabo durante el primer mes de comienzo de curso y que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumno en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar.

En los resultados obtenidos en la evaluación inicial, realizada a través de un cuestionario y el análisis del rendimiento académico del alumnado en el presente curso escolar, hemos llegado a la conclusión que, a nivel general, el grupo posee un nivel de conocimientos teóricos poco homogéneo, manifestando varios



de los alumnos un nivel adecuado, mientras el resto tienen un nivel bastante bajo. Con respecto a este módulo cabe destacar que el nivel es medio-bajo.

Por lo que, en la programación reforzaré los contenidos adquiridos en el curso anterior para que sirvan de partida en la adquisición de nuevos aprendizajes, y, por otro lado, plantearé tareas que favorezcan su autonomía (búsqueda y elaboración de recetas con las diferentes técnicas trabajadas en clase) y su dinámica de trabajo (trabajos en grupo).

Además, señalar que parte del alumnado tienen motivaciones para continuar los estudios en este campo (algunos tienen la intención de realizar el grado superior) y en su futuro laboral.

### **Apreciación general del nivel del grupo:**

En este grupo destaca el buen ambiente y cordialidad entre ellos. No obstante, su predisposición a interactuar es excesiva, con frecuentes intervenciones incluso fuera de turno. Se aplicarán estrategias metodológicas de carácter grupal siempre que sea posible, para encauzar sus actitudes en provecho de su aprendizaje.

Se aprecia un nivel desigual en las competencias lingüísticas y matemáticas, así como en lo referente al orden y organización de las tareas propias del taller de cocina y pastelería.

Por otro lado, es un grupo heterogéneo en cuanto a motivaciones e intereses. Estas diferencias se trabajarán para que sumen en el esfuerzo hacia un buen rendimiento académico en cada uno de los/las alumnos/as.



### **Apreciación general del nivel del grupo:**

En este grupo destaca el buen ambiente y cordialidad entre ellos. No obstante, su predisposición a interactuar es excesiva, con frecuentes intervenciones incluso fuera de turno. Se aplicarán estrategias metodológicas de carácter grupal siempre que sea posible, para encauzar sus actitudes en provecho de su aprendizaje.

Se aprecia un nivel desigual en las competencias lingüísticas y matemáticas.

Por otro lado, es un grupo heterogéneo en cuanto a motivaciones e intereses. Estas diferencias se trabajarán para que sumen en el esfuerzo hacia un buen rendimiento académico en cada uno de los/las alumnos/as.

### **Medidas generales adoptadas para el grupo:**

Fomentar la lectura a través de los trabajos de investigación, que luego se expondrán en clase, así como, la potenciación de la competencia matemática a través del módulo de ofertas gastronómicas.

Fomentar en el taller la buena organización y limpieza de este en las prácticas que se desarrollan en el taller durante el desarrollo del curso.

- b. **Evaluación Parcial.** En 2º curso se realizarán 2 sesiones de evaluación, en las que se harán constar las calificaciones en los módulos profesionales en los que se encuentren matriculados. En la segunda evaluación parcial, previa a la realización del módulo de formación en centros de trabajo, acordaremos todo el equipo docente el acceso o la exención total o parcial de este módulo. Ésta se realizará cuando se haya impartido al menos 110 jornadas lectivas.
- c. **Evaluación Final.** El alumnado de este curso que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, deberá continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será



anterior al 22 de junio. Estos alumnos se examinarán en una única sesión de evaluación final.

La evaluación además tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- a) **Evaluación Global**, puesto que se referirá a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, y a los objetivos generales del ciclo formativo y tendrá como referente el progreso del alumno/a, las características propias del mismo y el contexto sociocultural del centro docente.
- b) **Evaluación Continua**, llevada a cabo a lo largo del todo el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno, permitiendo detectar las posibles dificultades que surjan en el mismo y adoptando las medidas necesarias para continuar el proceso de enseñanza aprendizaje.

#### **4.5.2. Criterios de evaluación.**

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

#### **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.



#### **4.5.3. Procedimientos e instrumentos de evaluación.**

- 1) Como procedimiento: la observación sistemática y el registro de las observaciones en el cuaderno del profesor, y en rúbricas; el análisis de los trabajos realizados por el alumnado, y la anotación del progreso en los aspectos evaluados, relacionándolos con los criterios de evaluación correspondientes; y la corrección de las pruebas específicas tanto teóricas como prácticas.
- 2) Como instrumentos: el diario-aneecdótico, libreta de prácticas, exposiciones, trabajos y pruebas escritas y exámenes prácticos.

Todo esto me permitirá ir aplicando en todas las Unidades Didácticas los mecanismos de recuperación y de refuerzo que se consideren oportunos o necesarios para el desarrollo y adquisición de las competencias por el alumnado, y la compensación de sus necesidades.

La metodología será participativa, alternándose la lectura en voz alta, el resumen escrito del texto, la exposición oral del mismo, el debate, etc.

#### **4.5.4. Criterios de calificación.**

- La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso).
- Asimismo el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.
- Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación (programas de refuerzo), como para la mejora de las calificaciones (programa de profundización) están descritas en el apartado "Atención a la diversidad", y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.

O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 1	U. T.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPO R ALIZACIÓN	HORAS	NOTA
K) l)	j) k) l)	Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características..	1	<p>a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término “gastronomía”.</p> <p>b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.</p> <p>c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.</p> <p>d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.</p> <p>e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.</p> <p>f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.</p>	<p>a) 1,6</p> <p>b) 1,6</p> <p>c) 1,6</p> <p>d) 1,6</p> <p>e) 1,6</p> <p>f) 1,6</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba escrita</p> <p>e) Trabajo</p> <p>f) Trabajo</p>	1º Trimestre	23	25%

O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 2	U.T.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
K) l)	j) k) l)		3,4	<p>a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.</p> <p>b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.</p> <p>c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.</p> <p>d) Se han descrito las dietas tipo.</p> <p>e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.</p> <p>f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.</p>	<p>a) 1,6</p> <p>b) 1,6</p> <p>c) 1,6</p> <p>d) 1,6</p> <p>e) 1,6</p> <p>f) 1,6</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba escrita</p> <p>e) Trabajo</p> <p>f) Trabajo</p>	1º Trimestre	20	25%

## MÓDULO OFERTAS GASTRONÓMICAS

CURSO 2021/22

O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 3	U · T ·	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
K) l)	j) k) l)	Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades	5,6	<p>a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.</p> <p>b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.</p> <p>c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.</p> <p>d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.</p> <p>e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.</p> <p>f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.</p> <p>g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.</p> <p>h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.</p> <p>i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.</p>	<p>a) 1,1</p> <p>b) 1,1</p> <p>c) 1,1</p> <p>d) 1,1</p> <p>e) 1,1</p> <p>f) 1,1</p> <p>g) 1,1</p> <p>h) 1,1</p> <p>i) 1,1</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba escrita</p> <p>e) Trabajo</p> <p>f) Trabajo</p> <p>g) prueba escrita</p> <p>h) Trabajo</p> <p>i) Prueba Practica</p>	2º Trimestre	24	25%

O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 4	U · T ·	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
K) l)	j) k) l)	Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen	7,8	<p>a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.</p> <p>b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.</p> <p>d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.</p> <p>e) Se ha cumplimentado la documentación específica.</p> <p>f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.</p> <p>g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.</p> <p>h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.</p> <p>i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.</p>	<p>a) 1,1</p> <p>b) 1,1</p> <p>c) 1,1</p> <p>d) 1,1</p> <p>e) 1,1</p> <p>f) 1,1</p> <p>g) 1,1</p> <p>h) 1,1</p> <p>i) 1,1</p>	<p>a)Prueba escrita</p> <p>b)Prueba escrita</p> <p>c)Prueba escrita</p> <p>d)Prueba escrita</p> <p>e)Trabajo</p> <p>f) Trabajo</p> <p>g)prueba escrita</p> <p>h)Prueba escrita</p> <p>i)Trabajo</p>	2º Trimestre	16	25%

## 4. PROGRAMACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

Las tablas siguientes muestran cómo se organizan en unidades didácticas los distintos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos básicos del currículum.

### Unidad didáctica 1. Introducción a la gastronomía

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	<b>b)</b> Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. <b>c)</b> Se han identificado las tendencias actuales en restauración.

1. Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
1. Organización de las empresas de restauración: - Tendencias actuales en restauración.	<b>1.1.</b> Cocina y gastronomía <b>1.2.</b> 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 al a Revolución francesa 1.2.6. La época de las revoluciones 1.2.7. El siglo xx <b>1.3.</b> Los movimientos culinarios 1.3.1. La <i>Nouvelle Cousine</i> 1.3.2. La cocina de vanguardia 1.3.3. La cocina tecnoemocional <b>1.4.</b> 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

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<b>1.</b> Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	<b>a)</b> Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. <b>b)</b> Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. <b>c)</b> Se han identificado las tendencias actuales en restauración.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<b>1.</b> Organización de las empresas de restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación de las empresas de restauración.</li> <li>- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.</li> <li>- Tendencias actuales en restauración.</li> </ul>	<b>2.1.</b> Los establecimientos de restauración <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1.1. Restauración tradicional</li> <li>2.1.2. Neorrestauración</li> <li>2.1.3. Restauración diferida</li> <li>2.1.4. Nuevas tendencias en la cocina y el servicio</li> </ul> <b>2.2.</b> Las empresas de panadería y pastelería <ul style="list-style-type: none"> <li>2.2.1. Los productos de panadería y pastelería</li> <li>2.2.2. La panadería y pastelería artesanal e industrial</li> <li>2.2.3. Nuevas tendencias de panadería y pastelería</li> </ul> <b>2.3.</b> Empresas elaboradoras y envasadoras de alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>2.3.1. Procesos en la industria alimentaria</li> <li>2.3.2. Gamas según el procesamiento del alimento</li> </ul>

### Unidad didáctica 3. La organización de las empresas de restauración

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<b>1.</b> Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	<b>d)</b> Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. <b>e)</b> Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. <b>f)</b> Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<b>1.</b> Organización de las empresas de restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación de las empresas de restauración.</li> <li>- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.</li> <li>- Tendencias actuales en restauración.</li> <li>- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.</li> <li>- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.</li> </ul>	<b>3.1.</b> La organización en un establecimiento de restauración <b>3.2.</b> La distribución de tareas entre departamentos <ul style="list-style-type: none"> <li>3.2.1. Administración y recursos humanos</li> <li>3.2.2. Economato y bodega</li> <li>3.2.3. Cocina</li> <li>3.2.4. La sala</li> </ul> <b>3.3.</b> Organización del personal <ul style="list-style-type: none"> <li>3.3.1. El personal de la cocina</li> <li>3.3.2. El personal de la sala</li> </ul> <b>3.4.</b> La estructura organizativa <ul style="list-style-type: none"> <li>3.4.1. Modelos de organigrama en empresas de restauración</li> <li>3.4.2. Las relaciones formales e informales</li> </ul>

### Unidad didáctica 4. Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	<p>a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.</p> <p>b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.</p> <p>c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.</p> <p>d) Se han descrito las dietas tipo.</p> <p>e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.</p> <p>f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p>2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composición de los alimentos.</li> <li>- Función y degradación de nutrientes.</li> <li>- Necesidades nutricionales.</li> <li>- Dietas tipo. Dieta mediterránea.</li> <li>- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.</li> </ul>	<p><b>4.1.</b> Conceptos básicos de nutrición y dietética</p> <p><b>4.2.</b> La nutrición</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.2.1. Clasificación de los nutrientes</li> <li>4.2.2. Tipos de nutrientes</li> </ul> <p><b>4.3.</b> La alimentación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.3.1. La rueda de los alimentos</li> <li>4.3.2. Los grupos de alimentos</li> </ul> <p><b>4.4.</b> La dieta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.4.1. Las necesidades energéticas</li> <li>4.4.2. La cantidad de alimento: la ración</li> <li>4.4.3. La pirámide de los alimentos</li> <li>4.4.4. ¿Cómo diseñar una dieta equilibrada y saludable?</li> </ul> <p><b>4.5.</b> Dietas alimentarias esenciales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.5.1. ¿Qué son las dietas especiales?</li> <li>4.5.2. Dietas especiales más habituales</li> </ul>

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

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<b>3.</b> Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	<b>a)</b> Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. <b>b)</b> Se han caracterizado las principales clases de oferta. <b>c)</b> Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela. <b>d)</b> Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. <b>e)</b> Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. <b>f)</b> Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<b>3.</b> Determinación de ofertas gastronómicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción, caracterización y clases de ofertas.</li> <li>- Elementos y variables de las ofertas.</li> <li>- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.</li> <li>- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.</li> </ul>	<b>5.1.</b> La oferta gastronómica <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1.1. El grado de satisfacción de la clientela</li> <li>5.1.2. El estudio de mercado</li> </ul> <b>5.2.</b> La prestación del servicio <ul style="list-style-type: none"> <li>5.2.1. La atención al cliente</li> <li>5.2.2. Los elementos arquitectónicos y decorativos del local</li> </ul>

### Unidad didáctica 6. El menú

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>3.</b> Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.</p>	<p><b>a)</b> Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.</p> <p><b>b)</b> Se han caracterizado las principales clases de oferta.</p> <p><b>c)</b> Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.</p> <p><b>d)</b> Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.</p> <p><b>e)</b> Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.</p> <p><b>f)</b> Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.</p> <p><b>g)</b> Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.</p> <p><b>h)</b> Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.</p> <p><b>i)</b> Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p><b>3.</b> Determinación de ofertas gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción, caracterización y clases de ofertas.</li> <li>- Elementos y variables de las ofertas.</li> <li>- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.</li> <li>- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.</li> </ul>	<p><b>6.1.</b> El menú</p> <p><b>6.2.</b> Tipos de menús</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.2.1. El menú del día o de la casa</li> <li>6.2.2. El menú degustación</li> <li>6.2.3. El menú concertado</li> <li>6.2.4 El menú gastronómico</li> <li>6.2.5. El menú infantil</li> <li>6.2.6. El menú-carta</li> <li>6.2.7. El menú dietético</li> </ul> <p><b>6.3.</b> Otros tipos de menús</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.3.1. El bufé</li> <li>6.3.2. El menú desayuno</li> <li>6.3.3. El banquete</li> </ul> <p><b>6.4.</b> La confección de menús</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.4.1. La concreción de la oferta: la rotación de menús</li> <li>6.4.2. El diseño y la presentación del menú</li> </ul>

### Unidad didáctica 7. La carta

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>3.</b> Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.</p>	<p><b>a)</b> Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.</p> <p><b>b)</b> Se han caracterizado las principales clases de oferta.</p> <p><b>c)</b> Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.</p> <p><b>d)</b> Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.</p> <p><b>e)</b> Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.</p> <p><b>f)</b> Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.</p> <p><b>g)</b> Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.</p> <p><b>h)</b> Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.</p> <p><b>i)</b> Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p><b>3.</b> Determinación de ofertas gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción, caracterización y clases de ofertas.</li> <li>- Elementos y variables de las ofertas.</li> <li>- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.</li> <li>- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.</li> </ul>	<p><b>7.1.</b> La carta</p> <p><b>7.2.</b> El contenido de la carta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.2.1. Extensión de la carta</li> <li>7.2.2. Confección de la carta</li> </ul> <p><b>7.3.</b> El diseño formal de la carta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.3.1. El soporte</li> <li>7.3.2. El diseño gráfico</li> <li>7.3.3. Distribución de los distintos elementos</li> </ul> <p><b>7.4.</b> Renovación de la carta: el <i>menú engineering</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.4.1. El procedimiento de aplicación</li> <li>7.4.2. La aplicación del <i>menú engineering</i></li> </ul> <p><b>7.5.</b> Cartas que complementan la oferta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7.5.1. La carta de vinos</li> <li>7.5.2. La carta de postres</li> </ul> <p><b>7.6.</b> Carta de otros establecimientos de restauración</p>

### Unidad didáctica 8. Cálculo de costes y fijación de precios

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p><b>4.</b> Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.</p>	<p><b>a)</b> Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.</p> <p><b>b)</b> Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.</p> <p><b>c)</b> Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.</p> <p><b>d)</b> Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.</p> <p><b>e)</b> Se ha cumplimentado la documentación específica.</p> <p><b>f)</b> Se han reconocido los métodos de fijación de precios.</p> <p><b>g)</b> Se han distinguido los costes fijos de los variables.</p> <p><b>h)</b> Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.</p> <p><b>i)</b> Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.</p>

Contenidos formativos	
Contenidos básicos curriculares	Contenidos propuestos
<p><b>4.</b> Cálculo de los costes globales de la oferta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.</li> <li>- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.</li> <li>- Posibilidades de ahorro energético.</li> </ul>	<p><b>8.1.</b> La rentabilidad del negocio</p> <p><b>8.2.</b> La gestión de los costes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>8.2.1. Costes fijos y costes variables</li> <li>8.2.2. Costes directos e indirectos</li> </ul> <p><b>8.3.</b> Cálculo del coste de la oferta gastronómica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>8.3.1. Coste de la materia prima</li> <li>8.3.2. Coste de personal</li> <li>8.3.3. Gastos generales</li> </ul> <p><b>8.4.</b> La gestión de los ingresos o ventas</p> <p><b>8.5.</b> La cuenta de explotación</p> <p><b>8.6.</b> Fijación del precio de la oferta gastronómica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>8.6.1. Variables para la fijación de precios</li> <li>8.6.2. Modelos de fijación de precios</li> </ul>

#### **4.5.5. Recuperación**

Se realizarán evaluaciones de recuperación posteriores a cada evaluación no superada.

Para ello, se realizarán exámenes teóricos de recuperación al iniciar el segundo trimestre, reforzando estos contenidos previamente a dicho examen y repitiendo los ejercicios desarrollados.

Además, será obligatoria la entrega de los ejercicios o trabajos pendientes de cada evaluación para su recuperación.

El alumnado de este curso que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, deberá continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al 22 de junio. Estos alumnos se examinarán en una única sesión de evaluación final.

#### **4.5.6. Evaluación de la enseñanza.**

Para la comprobación del grado de adecuación del planteamiento organizativo y didáctico del aula, se llevará a cabo la Evaluación de la Enseñanza en el Módulo que nos ocupa, así como a nivel del centro (coordinado con el resto del departamento, durante el curso en las reuniones de Departamento y al finalizar el mismo en la Memoria final de curso). Los criterios de evaluación en los que me basaré serán:

El nivel de aprendizaje alcanzado por los/las alumnos/as.



Reflexión sobre el planteamiento o desarrollo del proceso de enseñanza (objetivos, contenidos, estrategias, materiales y evaluación):

- a) La validez de la selección, distribución y secuenciación de las capacidades terminales contenidos y criterios de evaluación, a lo largo del curso.
- b) La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos empleados.
- c) La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

La opinión de los alumnos/as, a través de diálogos guiados y cuestionarios.

#### **4. BIBLIOGRAFÍA**

##### **Bibliografía de aula**

- Autores varios: Ofertas gastronómicas. Editorial paraninfo2011.
- Apuntes facilitados por el profesor (tanto en soporte informático así como en papel, etc.)
- Artículos gastronómicos, extractos de libros, noticias etc. propuestos por el equipo educativo implicado en este grupo en el plan de lectura
- Ducasse, Alain. *El gran libro de cocina de Alain Ducasse*. Edit: Akal. 2008.

##### **Bibliografía de departamento**

- Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente.” Guías para el profesorado correspondientes a los títulos de formación profesional derivados de la LOE Técnico en Cocina y Gastronomía”. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA
- Dirección General de Evaluación Educativa y Formación del Profesorado y Dirección General de Formación Profesional y Solidaridad en la Educación. “Estructura, Títulos Profesionales y Diseño Curricular. Formación Profesional Específica”. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA

