

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OFERTAS GASTRONÓMICAS

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:
COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL**

CURSO: 1º

Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre BOE 23/11/07

Decreto 96/2008, de 17 de Julio (BOCM 30/07/2008)

Departamento/Profesores:

Ana Louro Enjo

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Este módulo en modalidad DUAL finalmente se lleva a cabo durante el 3º trimestre. A continuación expongo los Resultados de Aprendizaje del mismo.

Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- Identifica los distintos tipos de establecimientos.
- Describe las diferentes fórmulas de restauración.
- Identifica las tendencias actuales en restauración.
- Caracteriza los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- Reconoce las relaciones interdepartamentales.
- Identifica los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- Relaciona las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- Caracteriza las principales clases de oferta.
- Tiene en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- Valora los recursos humanos y materiales disponibles.
- Aplica criterios de equilibrio nutricional.
- Considera la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- Comprueba y valora el equilibrio interno de la oferta.
- Define las necesidades de variación y rotación de la oferta.

- Selecciona los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

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

Criterios de evaluación:

- Identifica la documentación asociada al cálculo de costes.
- Identifica las variables implicadas en el coste de la oferta.
- Interpreta correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- Valora y determina los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- Cumplimenta la documentación específica.
- Reconoce los métodos de fijación de precios.
- Distingue los costes fijos de los variables.
- Realiza las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- Identifica la documentación asociada al proceso de compras.
- Interpreta correctamente la documentación.
- Cumplimenta la documentación específica.
- Realiza las operaciones necesarias.
- Utiliza correctamente los medios ofimáticos disponibles.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Debido a la situación extraordinaria, los contenidos tratados se centrarán en los contenidos mínimos establecidos en el título del ciclo citado en la portada. Se eliminan dos unidades didácticas por falta de tiempo. Además, se verá modificada la profundidad de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre y los elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología.

UD1.	Concepto de restauración en hostelería
UD3.	Determinación de ofertas gastronómicas
UD5.	Cálculo de los costes globales de la oferta

Unidad de trabajo 1: Concepto de restauración en hostelería.

- Normativa de clasificación y clasificación de los subsectores de la restauración.
- Diferenciación y características de los segmentos de restauración.

- Fórmulas de restauración, tipos de establecimientos y características determinantes.
- Tendencias actuales y evolución del sector en restauración.
- Características de las empresas, volumen y crecimiento, estructuras organizativas.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

Unidad de trabajo 3: Determinación de ofertas gastronómicas

- Composición del producto restauración.
- Descripción, caracterización y clases de ofertas. Desayunos, brunch, almuerzos, etc.
- Ofertas gastronómicas. Descripción y análisis de tipos de menús
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- La carta del restaurante: planificación, presentación, elementos gastronómicos

Unidad de trabajo 5: Cálculo de los costes globales de la oferta

- Los costes: Definición y clases.
- Componentes del precio.
- Cálculo de los costes y determinación de los márgenes de rentabilidad.
- Cálculo del coste de las materias primas: escandallo, hoja de coste del plato
- Precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- Métodos para el cálculo del precio.
- Técnica del menú “engineering”.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto. El uso de las TIC, en este caso, el correo electrónico del grupo, el correo electrónico de cada alumno, vídeos y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno. Por ello, se calificarán todas las actividades y posibles cuestionarios online realizados con los mismos criterios que a lo largo del curso, modificando únicamente el criterio de 4,5 para hacer media aritmética. Para poder realizar la media, se debe haber entregado un 60% de las actividades estipuladas. No obstante, si algún alumno presenta alguna dificultad justificada en la entrega de alguna actividad, no calificará de manera negativa.

Se establece que el criterio de calificación para la nota final de ciclo, teniendo en cuenta que este módulo se imparte finalmente durante el 3º trimestre, supondrá un peso en la calificación final del 100 %.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

7.1.1. Si el módulo es de primer curso: Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y se especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. Se establecen como actividades de recuperación, la entrega de los mismos

trabajos y actividades que para la convocatoria ordinaria, realizando un seguimiento de dichas personas en la medida de lo posible.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Unidades didácticas facilitados al correo del grupo
- Correo electrónico del grupo, correos individuales y formularios online.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional carabiasml@ieshotelescuela.es y louroea@ieshotelescuela.es o en su caso videoconferencia cuando sea necesario por el volumen de cuestiones planteadas.

CICLO FORMATIVO: COGDUAL

GRUPO: 1º COGDUAL 1D

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UD1: TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Clasificación de establecimientos de restauración

UD2: COSTES EN RESTAURACIÓN

Hoja de coste de plato

UD3: DISEÑO DE CARTA

Factores para el diseño de ofertas gastronómicas

Comercialización de ofertas gastronómicas

Diseño de menú y diseño de cartas

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>ACTIVIDAD 1: Esquema de clasificación de establecimientos de restauración con búsqueda de ejemplos</p> <p>FECHA: Semana 26 marzo</p>	Correo electrónico	Formato, adecuación a contenidos CALIFICACIÓN: 1-10
<p>ACTIVIDAD 2: Búsqueda de ejemplos de cartas y análisis de las mismas</p>	Correo electrónico	Formato, profundidad de análisis y adecuación a contenidos CALIFICACIÓN: 1-10

<p>FECHA: Semana 1 abril</p> <p>ACTIVIDAD 3: Cálculo de coste de plato FECHA: Semana 17 abril</p> <p>ACTIVIDAD 4: Cuadro tipos de menús FECHA: Semana 24 abril</p> <p>ACTIVIDAD 5: Lectura de artículo 7 errores fatales en el diseño de cartas. Análisis de errores en ejemplos de cartas anteriores FECHA: Semana 30 abril</p> <p>ACTIVIDAD 6: Casos prácticos Principios de Omnes FECHA: Semana 14 mayo</p> <p>ACTIVIDAD 7: Diseño de carta individual FECHA: Semana 20 mayo</p> <p>ACTIVIDADES REFUERZO: Visionado vídeos con explicaciones detalladas FECHA: Meses de abril-mayo</p>	<p>Correo electrónico</p> <p>Correo electrónico</p> <p>Correo electrónico</p> <p>Correo electrónico</p> <p>Correo electrónico</p> <p>Correo electrónico</p>	<p>Adecuación a plantilla de respuesta de cálculos CALIFICACIÓN: 1-10</p> <p>Formato, profundidad de análisis y adecuación a contenidos CALIFICACIÓN: 1-10</p> <p>Formato, profundidad de análisis y adecuación a contenidos CALIFICACIÓN: 1-10</p> <p>Adecuación a plantilla de respuesta</p> <p>Formato, coherencia, creatividad, adecuación a contenidos</p>
--	---	---