

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:

Lorena Carabias Muñoz

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 es en modalidad DUAL y se lleva a cabo solo durante el 3º trimestre. A continuación, expongo los Resultados de Aprendizaje del mismo que debido a las circunstancias tan extraordinarias se van a poder evaluar

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.
- 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.
- Interpreta correctamente la documentación.
- Cumplimenta la documentación específica.
- Realiza las operaciones necesarias.

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

Se verán modificadas las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre por las circunstancias excepcionales y la dificultad de un temario tan extenso aplicarlo en dichas circunstancias. Por lo tanto, los contenidos de este tercer trimestre serán

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
- Técnica del menú “engineering”. Y Ley de Omnes

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.

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 mail de cada alumno, formularios google y classroom, 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 teniendo en referencia el módulo de seguridad e higien

Debido a las características de este módulo (solo se imparte en la tercera evaluación) y que no se puede contar con la nota del primer y segundo trimestre, se valorará la entrega de todas las actividades realizadas en clase (cuestionarios, test de evaluación, actividades de desarrollo) teniendo que haber entregado al menos el 60% de las actividades solicitadas y que la suma de todas ellas de al menos un cinco. Si algún alumno presenta alguna dificultad en la entrega de alguna actividad, no calificará de manera negativa, pero tendrá que llegar a ese mínimo del 60% para poder superar el módulo. Se tratará en tal caso con el alumno de forma particular.

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. 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.

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
- Classroom, correo electrónico, cuestionarios google y test de evaluación de google.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional carabiasml@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. CONCEPTO DE RESTAURACIÓN EN HOSTELERÍA (YA VISTO EN PRESENCIAL)		
UD2. DISEÑO DE LA CARTA		
UD3: COSTES EN RESTAURACIÓN		
Hoja de coste de plato		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>SEMANA 16 -22 MARZO Lectura de la unidad desde la página 136 a la 164</p> <p><u>ACTIVIDAD 1:</u></p> <p>CUESTIONARIO DE PREGUNTAS RELATIVAS A ESAS PÁGINAS</p>	Correo electrónico	Formato, adecuación a contenidos CALIFICACIÓN: 1-10
<p>SEMANA 23- 29 MARZO Corrección de cuestionario y explicación del Menú engineering</p> <p><u>ACTIVIDAD 2:</u></p>	Classroom, grabación de video	Evaluable solo con la entrega CALIFICACIÓN: 1-10

<p>ACTIVIDAD MENÚ ENGINEERING DE PRUEBA N1º</p>		
<p>SEMANA 30 - 1 abril Resolver dudas y ampliar menú engineering</p> <p><u>ACTIVIDAD 3:</u> Menú engineering nº 2</p>	Classroom	Se evaluará la corrección de los resultados Calificación 1 al 10
<p>SEMANA 14-19 Abril Resolver dudas y ampliar menú engineering</p> <p><u>ACTIVIDAD 4</u> Menú engineering nº 3</p>	Classroom	Se evaluará la corrección de los resultados Calificación 1 al 10
<p>SEMANA 20-26 DE ABRIL Resolución de dudas y aplicación del menú engineering,</p> <p><u>ACTIVIDAD 5</u> Menú engineering nº4</p>	Classroom	Se evaluará la corrección de los resultados Calificación 1 al 10
<p>SEMANA 27- 1 DE MAYO Explicación de la ley de Omnes.</p> <p><u>ACTIVIDAD 6:</u> Ley de Omnes nº 1,2</p>	Classroom	Se evaluará la entrega o no de dicha actividad Calificación 1 al 10
<p>SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO</p> <p><u>ACTIVIDAD 7 y 8:</u> Ley de Omnes nº 3,4 Test de evaluación Unidad 1</p>	Classroom Google forms	Se evaluará la corrección de los resultados en ambas actividades Calificación 1 al 10
<p>SEMANA DEL 11 AL 17 DE MAYO Comienzo unidad 3 Los costes: Definición y clases. Componentes del precio.</p>		

<p>Cálculo de los costes y determinación de los márgenes de rentabilidad.</p> <p><u>ACTIVIDAD 9:</u> ESCANDALLO. Cálculo de costes</p>	Classroom	Se evaluará la entrega o no de dicha actividad Calificación 1 al 10
<p>SEMANA DEL 18 AL 24 DE MAYO Continuación contenidos unidad 3 Cálculo del coste de las materias primas: escandallo, hoja de coste del plato Precio de venta de las ofertas gastronómicas.</p> <p><u>ACTIVIDAD 9 y 10:</u> ESCANDALLO. Cálculo de costes Tes de evaluación Unidad 2</p>	Classroom Google forms	Se evaluará la corrección de los resultados en ambas actividades. Calificación del 1 al 10
<p>SEMANA DEL 25 AL 29 DE MAYO Métodos para el cálculo del precio <u>ACTIVIDAD 11</u> Escandallo, hojas de cálculo</p>	Classroom	Se evaluará la corrección de los resultados. Calificación del 1 al 10
<p>SEMANA DEL 1 AL 7 DE JUNIO <u>ACTIVIDAD 12</u> Test de evaluación Unidad 3</p>	Google forms	Se evaluará la corrección de los resultados. Calificación del 1 al 10