

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

OFERTAS GASTRONÓMICAS

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO
TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

Curso: 2º

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

DECRETO 16/2009 de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

PROFESORA:

Turno Mañana: OLGA MORENO MUÑOZ

CURSO2019/2020IESHOTEL-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

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son los siguientes:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

UT1. Organización de las empresas en restauración:

1. Concepto de restauración en hostelería.

2. Clasificación, tipos de establecimientos y características de las empresas de restauración.
3. Tendencias actuales en restauración.
4. Estructuras organizativas en restauración.
5. Las relaciones interdepartamentales.
6. La valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

UT2. Determinación de ofertas gastronómicas:

1. La Oferta Gastronómica: componentes y diseño
2. Modalidades de la Oferta Gastronómica: el menú y la carta
3. El menú: confección, tipos, la rotación y sus ofertas gastronómicas (desayunos, buffet, y banquetes).
4. La carta: Composición, diseño, valoración (Menú *engineering*) y otras cartas.

UT3. Cálculo de los costes globales de la oferta y fijación de precios:

1. La rentabilidad: beneficios y pérdidas. La cuenta de explotación
2. Los costes: definición, tipos, y cálculo.
3. Los ingresos: definición, tipos, y cálculo.
4. La fijación del precio: variables y métodos.

En el Punto 9 Anexo, se realizará un cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación, desde el inicio del confinamiento (11 de marzo) y hasta la finalización del curso, con especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Además de los contenidos planificados para el tercer trimestre, una parte fundamental del trimestre estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

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

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, google classroom y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, así como exámenes online a través de formularios de google forms autocalificables.

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.

En principio, no existe ningún tipo de alumno con dificultad una vez mantenido el contacto con el grupo de manera habitual durante este período que llevamos de confinamiento.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El sistema de evaluación se apoyará en la realización de las actividades facilitadas correspondientes a la totalidad de los contenidos trabajados durante el primer y segundo

trimestre en clase adaptadas en su temporalización y adecuándolas con el fin de poder obtener evidencia del desempeño de los alumnos durante el periodo no presencial, También se modificarán los medios, las actividades se subirán a drive previa comunicación a los alumnos vía email, se facilitarán las correcciones por la misma vía además de la retroalimentación que se considere oportuna para que puedan superar el módulo.

Se adecuarán los procedimientos e instrumentos de evaluación, los criterios de calificación y la temporalización tomando en consideración el trabajo a distancia o en línea. A la hora de ajustar los criterios de calificación, se tendrán en cuenta la evolución del alumnado durante los dos primeros trimestres del curso escolar y el trabajo desarrollado durante el tercer trimestre.

Se ponderarán las posibles carencias no achacables al propio alumnado para asegurarse de que ello no penalice su calificación.

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. Segunda convocatoria extraordinaria:

Para aquellos alumnos que tengan este módulo pendiente se prepararan actividades de evaluación no presenciales para que puedan superar el módulo, así como la realización de un examen online a través de un formulario de google compartido a través de classroom.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA.

- Planas, M. & López, M. (2013). Ofertas gastronómicas. Barcelona, España: Altamar.
- López, A.M., Carabias, L. & Díaz, E. (2017). Ofertas gastronómicas. Madrid, España: Paraninfo.
- Laza, P. & Miguel, J. (2017). Ofertas gastronómicas. Madrid, España: Síntesis.

WEBGRAFÍA.

- www.gastronomia.es
 - www.lomejordelagastronomia.com
- Apuntes y ejercicios facilitados por la profesora.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo olgammhyt@gmail.com

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT1. Organización de las empresas en restauración:

7. Concepto de restauración en hostelería.
8. Clasificación, tipos de establecimientos y características de las empresas de restauración.
9. Tendencias actuales en restauración.
10. Estructuras organizativas en restauración.
11. Las relaciones interdepartamentales.
12. La valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

UT2. Determinación de ofertas gastronómicas:

5. La Oferta Gastronómica: componentes y diseño
6. Modalidades de la Oferta Gastronómica: el menú y la carta
7. El menú: confección, tipos, la rotación y sus ofertas gastronómicas (desayunos, buffet, y banquetes).
8. La carta: Composición, diseño, valoración (Menú *engineering*) y otras cartas.

UT3. Cálculo de los costes globales de la oferta y fijación de precios:

5. La rentabilidad: beneficios y pérdidas. La cuenta de explotación
6. Los costes: definición, tipos, y cálculo.
7. Los ingresos: definición, tipos, y cálculo.
8. La fijación del precio: variables y métodos.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>- Actividades trabajadas en las distintas unidades didácticas correspondientes al primer trimestre a modo de repaso. (30/03/20- 08/05/20).</p> <p>- Actividades trabajadas en las distintas unidades didácticas correspondientes al segundo trimestre a modo de repaso. (11/05/20 – 10/06/20)</p>	<p>Zona habilitada en el Classroom</p>	<p><u>Criterios de evaluación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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.

		<ul style="list-style-type: none"> – 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. – 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
--	--	---

		<p>elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p><u>Criterios de calificación:</u> las actividades y trabajos tendrán un peso de un 40% de la nota y se calificarán de 1 a 10.</p>
--	--	--

