

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO OFERTAS GASTRONÓMICAS

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

CURSO: 2º TURNO: VESPERTINO

Real Decreto 1696/2007, del 14 de Diciembre. BOE 18/01/2008 Decreto 16/2009, del 26 de Febrero. BOE 10/03/09
(reformado por DECRETO 155/2017, de 19 de diciembre)

Departamento/Profesor: Hostelería y Turismo
Esther Álvarez del Cerro

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

Dado que es un módulo de segundo curso, únicamente hace referencia a los alumnos que no han superado dicho módulo en la convocatoria ordinaria. Estos alumnos tienen pendiente sólo la 2º evaluación, por tanto los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que debemos repasar y reforzar en este periodo de cara a la convocatoria extraordinaria serán:

1. 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.

2. 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

No se verán modificadas ninguna de las unidades de trabajo. Lo que haremos es repasar aquellas que tienen pendientes para afianzar los contenidos. En el anexo específico esas actividades y su relación con los elementos curriculares.

3	DETERMINACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS
4	CÁLCULO DE LOS COSTES GLOBALES DE LA OFERTA Y FIJACIÓN DE PRECIOS

UT 3. 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.

UT4. 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.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este trimestre está centrado para los alumnos de 2º en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias que no han sido alcanzadas a lo largo del curso.

Se seguirá un seguimiento del alumno 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 del alumno, será la herramienta que permita el envío y recepción de las actividades y material complementarios en la enseñanza a distancia.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, enviando éstas a cada alumno individualmente. (anexo 9)

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

El sistema de evaluación para los contenidos pendientes, se llevará a cabo a través de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial.

Ya que los alumnos tienen la 1º evaluación aprobada, a la hora de establecer los criterios de calificación quedarían:

1º evaluación: 60%

Actividades de refuerzo 2º evaluación: 40%

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 segundo curso: la convocatoria extraordinaria de este módulo será en junio 2020. Se evaluarán las actividades tal y como se describe en el punto anterior.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Planas, M. & López, M. (2013). Ofertas gastronómicas. Barcelona, España: Altamar.
- Ejercicios y material que se irá enviando al alumno para repaso y cumplimentación.
- Mail de alumno

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
GRUPO: 2 (ALUMNOS CON EL MÓDULO PENDIENTE)
MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Determinación de ofertas gastronómicas:

La Oferta Gastronómica: componentes y diseño **TEMAS DEL LIBRO 5 y 6**

El menú: confección, tipos, la rotación y sus ofertas gastronómicas (desayunos, buffet, y banquetes) **TEMAS DEL LIBRO 5 y 6**

La carta. Composición, diseño, valoración (engineering) y otras cartas **TEMA DEL LIBRO 7**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>4. CONTROL TIPO TEST REPASO TEMA 5 Y 6 Lunes 4 mayo 12.00h</p>	<p>Enlace a formulario Google al correo electrónico personal de los alumnos</p>	<p>Se autocorregirá para que el alumno pueda conocer sus fallos y la nota obtenida.</p>
<p>5. DISEÑA CARTA DE RESTAURANTE (crea tu propia carta, por grupos de platos, sugerencias con productos de temporada o especialidades del Chef e indicando precios) Entrega martes 12 mayo</p>	<p>Correo electrónico personal de los alumnos</p>	<p>Originalidad, creatividad, coherencia, variedad, formato, ortografía. Repasa tema 7 para ver características y pautas del diseño y composición de la carta.</p>
<p>6. EJERCICIO DE MENÚ ENGINEERING. Pg 146 libro, actividad 7.1 Entrega lunes 18 mayo</p>	<p>Correo electrónico personal de los alumnos</p>	<p>Se calificará positivamente si las operaciones y el resultado final de la clasificación de platos es correcto</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
GRUPO: 2 (ALUMNOS CON EL MÓDULO PENDIENTE)
MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

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

La rentabilidad: beneficios y pérdidas. La cuenta de explotación

Los costes: definición, tipos, y cálculo.

Los ingresos: definición, tipos, y cálculo.

La fijación del precio: variables y métodos.

TEMA DEL LIBRO 8

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>7. TIPO DE COSTES. Pg 155. Actividades 3, 5 5 y 6</p>	<p>Correo electrónico personal de los alumnos</p>	<p>Se valorará que las respuestas sean las correctas, así como la presentación y el formato de las mismas (redacción, ortografía)</p>
<p>8. ESCANDALLO DE UN PLATO Enviaré el ejercicio por correo, para que sea devuelto el 25 de mayo</p>	<p>Correo electrónico personal de los alumnos</p>	<p>Se valorará positivamente si las operaciones y pasos a seguir son correctos .</p>

Fdo: Esther Álvarez del Cerro