



Programación Módulo

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

Código:0045

Duración: horas / 84h semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR; Verónica Dorado Iglesias

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

ÍNDICE:

1º NORMATIVA REGULADORA.

2º INTRODUCCIÓN

3º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO

4º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS

5º OBTENCIÓN DE UNIDADES A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

6º EVALUACIÓN.

7º METODOLOGÍA.

8º APLICACIONES T.I.C. EN EL AULA

9º ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

10º MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Programación Módulo

1º NORMATIVA REGULADORA

RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de **Técnico en Cocina y Gastronomía** y fija sus enseñanzas mínimas.

RD 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de **Técnico en Servicios en Restauración** 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**.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de **Técnico en Servicios en Restauración**.

2º INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

El instituto en el que desarrollo mi trabajo es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que "es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, poniéndose de manifiesto en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

- Grado Medio: Cocina y Gastronomía, y Servicios en Restauración.
- FP Básica de Cocina y Restauración.

ESPACIOS DEL CENTRO:

- Aula de gestión. (cocina, cuarto frío, bodega, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.)
- Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.
- Una sección especializada con bibliografía de Hostelería y Turismo. (Común del centro).
- Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

Programación Módulo

MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería , etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- Varias bibliotecas públicas.
- Bibliotecas especializadas de la Universidad.
- Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, Palacio de exposiciones y Congresos, etc.)
- Aeropuerto y Puerto fluvial.
- Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como son: Jerez Trebujena, Lebrija, Cádiz, etc.

Ciudades que superan en la mayoría de los casos los 60.000 habitantes y algunas sobrepasan los 150.000 como el caso de Jerez y Cádiz. En total se podría decir que este centro geográfico supera los 600.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector servicio: hostelería, alojamiento, restauración, comercio, ocio. Aunque hay un pequeño tejido industrial ubicado en zonas como Jerez y Cádiz. Lo que quiere decir que, el sector servicios es el mayor demandante de mano de obra cualificada y no cualificada.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos, Cádiz capital, Jerez, San Roque, Conil, Barbate y Trebujena. Esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (Bornos, Villamartín, Prado del Rey, pero también de San Fernando, Jerez o Cádiz entre otros).

El perfil del alumnado es el siguiente:

- El perfil del alumnado de primero de Cocina y Gastronomía:
- Número de alumnas: 8
- Número de alumnos: 12
- Acceso al ciclo: ESO, Bachillerato, Prueba de acceso, y FP Básica de Informática, FP Básica de Cocina y Restauración.
- Las edades están comprendidas entre los 18 y los 55 años.
- La mayoría son de clase media.
-
- El perfil del alumnado de primero de Servicios en Restauración:
- Número de alumnas: 5
- Número de alumnos: 2
- Acceso al ciclo: ESO, Ciclo de Grado Medio de la misma rama y Prueba de acceso.
- Las edades están comprendidas entre los 18 y los 26 años.
- La mayoría son de clase media.

Programación Módulo

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.)

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

LINEAS DE ACTUACION

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las industrias de restauración, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores

y ajustar la necesidad de los mismos al sector servicios relacionado con los procesos de cocina.

- La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.
- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de cocina y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios.

La determinación de ofertas de productos y servicios incluye aspectos como:

- Conocimiento de la gastronomía española y andaluza.
- Análisis de la información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.

Programación Módulo

- Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina.
- Los procesos de catering y restauración colectiva.
- Los procesos de pastelería y repostería.- El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas.
- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

LINEAS DE ACTUACION

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán

sobre:

- El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas.
- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

COMPETENCIAS CLAVE

Debemos tener en cuenta, entre los componentes del currículum, las competencias clave para el aprendizaje permanente definidas en el marco del Parlamento Europeo (Recomendación 2006/962/EC), en la LOMCE (art.6bis y art.40) y en la Orden ECD/65/2015 (art.2).

Se adquieren en la enseñanza obligatoria, pero se deben completar o ampliar en FP. Son las que se citan a continuación:

1. Comunicación lingüística (en lengua materna y extranjeras).
2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.



Programación Módulo

3. Competencia digital.
4. Aprender a aprender.
5. Competencias sociales y cívicas.
6. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.
7. Conciencia y expresión culturales.

Se concretará la forma de trabajar estas competencias en la Programación de Aula.

3º OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- 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.

4º COMPETENCIAS PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES ASOCIADAS

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- 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.

Programación Módulo

5º DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS Y TEMPORALIZACIÓN								
OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UD (unidades Didácticas)	C.E. (Criterios Eval.)	CE%	%RA	Nº HORAS	Trimestre
k) i)	k)	RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	UD1: Gastronomía: Historia, evolución y tendencias.	a,b,c,d.	70	100	10	1T (84 horas-66,66%)
			UD2: Gastronomía Española	e,f	30	100	8	
i)	k)	RA2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	UD3: Empresas de Restauración	a,b,c,d,e,f,g,h	30	100	10	
a)	a) j) k) l)	RA3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	UD 4: Nutrición y dietética	a,b,c,d,e,f,g	100	100	22	
k)	a) j) k) l)	RA4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	UD5: Ofertas Gastronómicas	a,b,c,d,e,f,g,h,i	100	100	14	
a) k)	a) j) k) l)	RA5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	UD6: Los Costes en restauración y cálculo de PVP	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k	100	100	14	
Total					100%	100%	84	100%
		1 parcial: 14 semanas x 4 horas= 56 horas						
		2 parcial: 7 semanas x 4 horas = 28 horas						

Programación Módulo

UT1: Gastronomía: Historia, evolución y tendencias.	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	10
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1	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.
CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA	
Identificación de tendencias gastronómicas: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

Programación Módulo

UT2: Gastronomía española	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	10
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1	<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>
CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> - Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas. - Gastronomía andaluza. <ul style="list-style-type: none"> - Características generales, productos y elaboraciones más significativas. 	

UT.3. Empresas de restauración.	
Nº DE HORAS DE LA UNIDAD	18
R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2	<p>a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.</p> <p>b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.</p> <p>c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.</p> <p>d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.</p> <p>e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.</p> <p>f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.</p> <p>g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.</p> <p>h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.</p>

Programación Módulo

CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA

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.

UD.4 Nutrición y dietética

Nº DE HORAS DE LA UNIDAD

22

R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
3	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.

CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA

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.

Programación Módulo

- Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
- Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

UD.5. Ofertas gastronómicas

Nº DE HORAS DE LA UNIDAD

14

R.A. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4

- 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.

CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA

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.

Programación Módulo

- Valoración de resultados.

UT.6. Cálculo de los costes en restauración**Nº DE HORAS DE LA UNIDAD**

14

R.A. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

5

- 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.

CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA

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.



Programación Módulo

6º EVALUACIÓN

Art. 2. 5. Orden de 29 de septiembre de 2010

Para la evaluación de este módulo, se seguirá un proceso de evaluación continua, que informará sobre el progreso del alumno y del grupo, las dificultades que van surgiendo en el proceso de aprendizaje, las actitudes, motivaciones e intereses que manifiesta el alumno a lo largo del proceso de enseñanza aprendizaje.

Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno y su participación en las actividades programadas. Al tratarse de un módulo de segundo curso, el alumnado que haya perdido la evaluación continua será evaluado en la evaluación final de todos los contenidos de la materia. Pierde el derecho a ser evaluado en aquellos módulos donde se alcance un 25 % de faltas (tanto justificadas como sin justificar) sobre el total de carga horario de cada módulo.

La evaluación se realizará teniendo en cuenta los RA y los CE asociados a estos, así como las Competencias y OG del Ciclo Formativo asociados al módulo y recogidos al inicio de esta Programación.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir.

Se emplearán:

- Para observación: fichas de observación donde se indiquen los ítems a medir y los niveles de Medición.
- Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación.
- Para trabajos: plantillas de corrección y listas de chequeo.



Programación Módulo

- Para controles: pruebas escritas (test, preguntas cortas, desarrollo), pruebas orales, pruebas de ejecución o resolución de ejercicios prácticos, con sus plantillas de corrección.

Los procedimientos e instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogerán en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Este módulo se estructura en 6 (UD), ligadas cada una de ellas a sus RA. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**

- Todos los resultados de aprendizaje (RA) tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una clasificación igual o superior a 5.
- Cada RA corresponde con una o varias UD.
- Cada UD tiene asociados unos criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.
- Los alumnos recibirán una calificación en evaluaciones parciales – 1P, 2P que será el resultado de la media aritmética de cada uno de los RA evaluados y superados.
- La calificación final del módulo consistirá en la media aritmética de todos los RA superados con una nota igual o superior a 5 puntos.
- Por último, las tareas y el trabajo diario para practicar el “saber” y el “saber hacer”, que se realice tanto en clase como en casa, se tendrá en cuenta de forma positiva para el redondeo final de la nota de cada evaluación.

Los alumnos que hayan perdido la evaluación continua realizarán pruebas de carácter global en la Evaluación Final consistentes en controles escritos, que constarán de una o varias partes, con objeto de evaluar el grado de desarrollo de aprendizajes relacionados con el “saber” y el “saber hacer”.

REFUERZO Y RECUPERACIÓN

- Aquellos alumnos que no obtengan calificación positiva en las evaluaciones parciales podrán realizar una prueba al inicio del siguiente parcial o periodo de evaluación, solo de la/las UD o actividades suspensas, al objeto de recuperar los contenidos pendientes.



Programación Módulo

- Las calificaciones obtenidas en actividades o controles de recuperación de partes no superadas, sustituirán a las calificaciones iniciales y serán las tenidas en cuenta en el cálculo de la media de la calificación final.
- Por falta de asistencia a un examen, éste sólo se repetirá si la ausencia ha sido justificada, y el día que el profesor/a estime conveniente.
- En los casos que el alumno no supere el módulo en la evaluación parcial, tendrá una evaluación final más del mismo, en la que se seguirían los criterios de calificación e instrumentos de evaluación descritos anteriormente.
- Por último, los alumnos/as que hayan perdido la evaluación continua realizarán una prueba de carácter global en la evaluación final consistente en controles escritos, que constarán de una o varias partes, y un trabajo a fijar por la profesora, con objeto de evaluar el grado de desarrollo de aprendizajes relacionados con el “saber” y el “saber hacer”. Será condición indispensable para aplicación de los mencionados criterios superar los exámenes y trabajos con una puntuación igual o superior a cinco puntos.

7º METODOLOGÍA

Las decisiones que se deben adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UD tendrán en cuenta:

1. Que los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar.

Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada.

Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado mediante la exposición de contenidos en el aula con

herramientas y recursos de apoyo o el alumnado durante la exposición de trabajos y actividades, así como durante la búsqueda de información por su parte para realizar las tareas o actividades encomendadas.

- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas o casos prácticos, análisis de resultados, confección de diagramas, esquemas, resúmenes, tablas, exposición de trabajos...

- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa, autonomía, valoración del uso de nuevas tecnologías...).

2. Que las estrategias de enseñanza-aprendizaje como la exposición por parte del profesor, se usará como presentación-introducción de cada una de las UT y de forma continua solo cuando no

se disponga de equipamientos o herramientas en el aula para que los alumnos realicen las actividades

Programación Módulo

planteadas para cada Unidad y recogidas en la Programación de Aula. Se intentará por todos los medios que el eje fundamental sean las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Que las actividades se adecuen a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán, por tanto, para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o tareas para realizar en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UD.
- Actividades de ampliación y de refuerzo para atender a la diversidad.
- Actividades complementarias: visitas a empresas y/o negocios del sector, asistencia a charlas y conferencias, catas, demostraciones-presentaciones de productos relacionados con la materia, entre otras. Estas actividades serán siempre planificadas pudiendo realizarse dentro o fuera del centro y en horario escolar. Asimismo se establecerán el procedimiento y la herramienta para su calificación de cara a la evaluación. Por ejemplo, realización de informes, cumplimentación de cuestionarios, debates, elaboración de memoria o dossier.
- Actividades extraescolares. Se propondrán y recogerán en la Programación de Aula la relación de Actividades que con carácter extraescolar resulten interesantes por razones diversas, tanto de carácter académico como lúdico y que pueden contribuir al desarrollo de las capacidades personales, profesionales y sociales de los alumnos.
- Actividades individuales y en grupo. Serán actividades de grupo: las de introducción a cada UT, o las de carácter exclusivamente motivador, como debates o actividades de diagnóstico de conocimientos previos o conocimientos interiorizados, o las programadas para trabajar los contenidos trasversales, o las extraescolares y complementarias. Serán de carácter individual, las de desarrollo de contenidos curriculares serán individuales.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de ordenadores y aula-taller.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como:

- sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes;
- agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en

clase;

Programación Módulo

- actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.

Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.).

La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

La selección y la metodología empleada para trabajar estos contenidos se concretarán en la Programación de Aula.



Programación Módulo

8º APLICACIONES T.I.C. EN EL AULA

Las **Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)** están presentes de manera constante en la vida de nuestro alumnado. Para el desarrollo de los mismos hemos utilizado buscadores como *Google* para la exploración de diferentes tipos de informaciones por la web, la Wikipedia o Internet con páginas como la del Servicio Andaluz de Empleo, uso de Webquest, *suit ofimáticas* para crear textos y las diferentes páginas del Ministerio de Educación o de la Junta de Andalucía (AVERROES) desarrollando las actividades incluidas en ellas.

9º ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se proponen para este módulo las siguientes:

- Visita a uno o varios hoteles para conocer cómo funciona el departamento de Cocina y restauración.

RA2/RA4: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN Informe y comentario del alumno ajustado a un guion.

- Visita al Instituto de la Dieta Mediterránea en Campanillas (Málaga), se realizará durante el segundo trimestre.

RA3: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN Informe y comentario del alumno ajustado a un guion.

Las Actividades Extraescolares se plantearán y analizarán por parte del equipo educativo al inicio del curso escolar y se presentarán para su aprobación al Departamento de Familia Profesional.

10º MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Se proponen los siguientes:

1. Apuntes de la Profesora
2. Libros de consulta OFERTAS GASTRONÓMICAS de Editorial Paraninfo.
3. La biblioteca del aula, del centro y de la propia localidad.
4. Prensa especializada en la materia.
5. Legislación vigente sobre empresas de restauración.
6. Entre los tipos de material audiovisual que se pueden utilizar en el proceso de enseñanza aprendizaje, propongo los siguientes:



Programación Módulo

- Video, cañón proyector y altavoces.

7. Recursos informáticos como son:

- Ordenadores
- Aulas de informática.
- Empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos.
- Disquetes, cd's y pendrive para uso de los alumnos/as.

8. Otros recursos materiales:

- Menús y cartas de restaurantes.

Todos estos recursos los emplearé tratando de dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza — aprendizaje.

11. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Al finalizar cada trimestre se analizará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.