



 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/28	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN 2º TS DIRECCIÓN DE SERVICIOS Código: 0503 Duración: 126 horas
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2019/2020 HASTA EL CURSO 2023/2024 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Septiembre de 2020

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Real Decreto 688/2010</u>, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. • <u>ORDEN de 16 de junio de 2011</u>, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.
--	--

2. OBJETIVOS GENERALES

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



a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p>10/01/2019</p>		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p>Revisión 1</p>		<p>Pág. 2/28</p>		

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.


b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

- El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.
- En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.
- Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.
- La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y

			10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE		MD850202		
			Revisión 1	Pág. 3/28	




productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.a y 5.a gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

- e) En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN




El presente curso académico viene marcado por la excepcional circunstancia de la pandemia de COVID-19, esto conlleva que, en algunos aspectos concretos, se tengan que establecer algunas puntualizaciones que contemplen la formación on-line.

O G	CPP S	RA (resultados de aprendizaje)	de UT (unidades de trabajo)	TRIME ST.	Nº HOR AS	%N O TA
A	A	RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	UT 1 y UT 2	1º	12	12.5
B	B			1º	10	12.5
C		RA2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.	UT3			
D	H			1º	24	12.5
I						

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/28	

A C	B	RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.	UT 4 y UT 5	1º	15	12.5
		RA4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.		2º	15	12.5
N	A		UT.6	2º	12	12.5
B	A B C	RA5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.	UT 7	2º	14	12.5
D	B	RA6. Diseña estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones., estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.	UT. 8	2º	24	12.5
TOTAL					126	100%




- **OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.**
- **En las columnas OG, CPPS y RA, el número o letra se corresponde con la Orden.**
- **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- **Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA.**
- La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- La **asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - **Una UT por cada RA.**
 - **Varias UT por cada RA.**
 - **Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).**
 - **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/28	

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

El presente curso académico viene marcado por la excepcional circunstancia de la pandemia de COVID-19, esto conlleva que, en algunos aspectos concretos, se tengan que establecer algunas puntualizaciones que contemplen la formación on-line.

MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL UNIDAD TRABAJO 1 : ESTABLECIMIENTO DE LAS ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE : 1 Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ORDEN de 16 de junio de 2011). a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto. f) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector. g) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector. h) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.	4. CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011) <ul style="list-style-type: none"> - Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. - Modelos organizativos de empresas de restauración. - Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias. - Diseño de organigramas de empresas de restauración. - Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>		 <p align="center">JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p align="center">MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 6/28</p>				

Los 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. Usaremos:

Para observación: fichas de observación.

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación.

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo.

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

Los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación, tareas y trabajos (50%)
- b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.

La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.

Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

- a) Examen (100%)

	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 7/28	

**MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL
UNIDAD TRABAJO 2 : PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL Y CONTROL DE LA GESTIÓN
ECONÓMICO FINANCIERA**

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE : 2 (ORDEN de 16 de junio de 2011)

Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ORDEN de 16 de junio de 2011)

- c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.
- d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.

4.CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011)

- **Objetivos empresariales. Planificación empresarial.**
- **Etapas.**
- **Cronograma.**




INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los 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. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>		 <p align="center">JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p align="center">MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 8/28</p>				

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

Los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación, tareas y trabajos (50%)
- b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.




La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.

Las notas trimestrales y finales se redondean.




Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

- a) Examen (100%)

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>	 <p align="center">JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p align="center">MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 9/28</p>			

<p align="center">MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL UNIDAD TRABAJO 3: CONTROL DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y DOCUMENTAL EN RESTAURACIÓN</p>	
<p>1. TEMPORALIZACIÓN: 24 horas</p>	
<p>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE 2: Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.</p>	
<p>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ORDEN de 16 de junio de 2011)</p> <p>a) Se han interpretado las masas y submasas patrimoniales reconociendo los diferentes elementos que los integran.</p> <p>b) Se ha analizado la estructura financiera y económica de la empresa.</p> <p>c) Se ha valorado la relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos.</p> <p>d) Se han definido y valorado el balance y la cuenta de explotación como herramientas fundamentales para la gestión de la empresa.</p> <p>e) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.</p> <p>f) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.</p> <p>g) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.</p> <p>h) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.</p> <p>i) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.</p>	<p>4. CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Elementos patrimoniales. · Interpretación de las masas y submasas patrimoniales. · Análisis de la estructura financiera y económica. · Relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos. · Herramientas de análisis. El balance y la cuenta de explotación. · Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos. · Sistemas y métodos de archivo de la documentación. · Normativa de gestión documental. · Valoración de la importancia de la gestión documental y de la nueva información generada. · Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p>10/01/2019</p>		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p>Revisión 1</p>		<p>MD850202</p> <p>Pág. 10/28</p>		

j) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los 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. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

Los criterios de calificación en cada UT serán:

a) Observación, tareas y trabajos (50%)

b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.





La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.




Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

a) Examen (100%)

 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>		<p>10/01/2019</p>		
<p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p>MD850202</p>		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p>Revisión 1</p>		<p>Pág. 11/ 28</p>		

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		

MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL
UNIDAD TRABAJO 4: CONTROL DE LOS COSTES DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN

1.TEMPORALIZACIÓN: 15 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: 3 (ORDEN de 16 de junio de 2011)

Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el c

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ORDEN de 16 de junio de 2011)




- e)Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.
- f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.
- g)Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.
- h)Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial

4.CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011)

- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- El umbral de rentabilidad. Aplicación según la oferta gastronómica del establecimiento.
- Selección de proveedores. Puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
- Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de stocks.
- Aplicación de sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los 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. Usaremos:

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>		 <p align="center">JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p align="center">MD850202</p>		<p align="center">Revisión 1</p>	<p align="center">Pág. 13/28</p>	

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

Los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación, tareas y trabajos (50%)
- b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.




La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.

Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

- a) Examen (100%)

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA			10/01/2019	 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE		MD850202	
			Revisión 1 Pág. 14/28	

MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL
UNIDAD TRABAJO 5: CONTROL DE LOS PRESUPUESTOS DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN

1. TEMPORALIZACIÓN: 15 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE 3:

Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.




3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación de las empresas de restauración.
- b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.
- c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.
- d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.

4. CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011)

- Concepto de presupuestos y tipologías.
- Elementos que integran los presupuestos, estructura.
- Elaboración de presupuestos en empresas de restauración.
- Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>		 <p align="center">JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p align="center">MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 15/ 28</p>				

Los 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. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

Los criterios de calificación en cada UT serán:

a) Observación, tareas y trabajos (50%)

b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.




La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.

Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

a) Examen (100%)

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		

MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL
UNIDAD TRABAJO 6: EVALUACIÓN DE LA SITUACIÓN EMPRESARIAL Y DE MERCADO

1.TEMPORALIZACIÓN: 12 HORAS

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE 4.




Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(ORDEN de 16 de junio de 2011)

- a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.
- b) Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.
- c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.
- d) Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.
- e) Se han clasificado los clientes según su tipología.
- f) Se han caracterizado los elementos socioculturales, económicos y demográficos de la demanda.
- g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.
- h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

4.CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011)

- Las empresas tradicionales de restauración
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Elementos de la demanda.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Valoración del conocimiento de la oferta y demanda para su posicionamiento en el mercado.

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p align="center">MD850202</p> <p align="center">Revisión 1</p>		<p align="center">Pág. 17/28</p>		

Los 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. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

Los criterios de calificación en cada UT serán:

a) Observación, tareas y trabajos (50%)

b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.





La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.

Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:




a) Examen (100%)

 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>		10/01/2019		
<p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	MD850202		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
Revisión 1		Pág. 18/28		

**MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL
UNIDAD TRABAJO 7: ELABORACIÓN DEL PLAN DE COMERCIALIZACIÓN**

1.TEMPORALIZACIÓN: 14 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE 5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>		 <p align="center">JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p align="center">MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 19/ 28</p>				

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(ORDEN de 16 de junio de 2011)**

- b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.
- c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.
- d) Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización.
- e) Se han identificado sistemas de control del plan de comercialización y desviaciones del mismo.
- f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.
- g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

4.CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011)

- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Planificación económica del plan de comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Valoración del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los 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. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...




Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

 <p>Gobierno de España</p> <p>Programa fi</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p>10/01/2019</p>		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p>Revisión 1</p>		<p>MD850202</p> <p>Pág. 20/28</p>		

Los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación, tareas y trabajos (50%)
- b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.




La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.

Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua

Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

- a) Examen (100%)

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 21/28	

**MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL
UNIDAD TRABAJO 8: DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS**

1.TEMPORALIZACIÓN: 18 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE 6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ORDEN de 16 de junio de 2011)



- a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas
- b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.
- d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.
- e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.
- g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.
- h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.

4.CONTENIDOS (ORDEN de 16 de junio de 2011)

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas: menús, casrtas, buffet y otras.
- Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas: (tipo de establecimiento, estacionalidad, ubicación del establecimiento, tipo de clientela, personas con necesidades alimenticias específicas, otros factores).
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
- Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.
- Técnicas de marketing relacionadas con los precios.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los 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. Usaremos:

 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p>10/01/2019</p>	 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p>MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 22/28</p>			

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

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

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

Los criterios de calificación en cada UT serán:

- a) Observación, tareas y trabajos (50%)
- b) Exámenes (50%)

La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.

La nota trimestral será la media de las UT del trimestre. La nota final será la media de todas las UT.

Las notas trimestrales y finales se redondean.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua



Será evaluado en la última evaluación parcial (3ª para 1º y 2ª para 2º) y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:

- a) Examen (100%)

7. 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. **Además, en este curso académico, se hará especial hincapié en el fomento de hábitos de salud preventivos relacionados con el COVID-19 relacionados con la gestión de la empresa así como en el fomento de la actitud emprendedora.**
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.

 <p>Gobierno de España Programa fi ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p>10/01/2019</p>		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
<p>Revisión 1</p>		<p>MD850202 Pág. 23/28</p>		

Se concretarán en la Programación de Aula.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- Métodos y sistemas de planificación y organización.
- Gestión documental.
- Control presupuestario.
- Control económico del almacén y selección de proveedores.
- Análisis del mercado.
- Plan de comercialización.
- Ofertas gastronómicas.

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. 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 o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
 - Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
 - Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).
2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje. **Este curso académico, debemos tener en cuenta que, cuando el alumnado matriculado sea superior a 15 el grupo se desdobra, dando lugar a semipresencialidad en semanas alternas de los grupos. En estos casos, las estrategias de enseñanza-aprendizaje se adaptarán de tal modo que el alumnado que esté en casa pueda seguir su formación a través de las tareas, ejercicios, actividades, etc. planteadas por cada profesor/a en la plataforma educativa.**
3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:
 - De introducción (diagnósticas o motivadoras), e desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
 - Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

	<p style="text-align: center;">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p style="text-align: center;">10/01/2019</p>		
<p style="text-align: center;">MD850202</p>		<p style="text-align: center;">Pág. 24/ 28</p>		

- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.
- **Con carácter general, se establece que en la formación on-line las entregas de las tareas se harán a través de la plataforma educativa y se utilizarán por parte del profesorado recursos tales como cuestionarios on-line, realización de vídeos, infografías etc. que ayuden a la comprensión del módulo. Se dará protagonismo también a la actividad en foros y a materiales elaborados por el propio alumnado.**

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión. **En algunos casos, en los grupos con formación semipresencialidad, los espacios se adaptarán y en numerosas ocasiones serán virtuales.**
5. **Cada profesor/a, si lo estima conveniente, establecerá en su programación de aula un anexo, adenda o epígrafe en el que detalle las variaciones a contemplar en el desarrollo de su programación en la formación on-line con respecto a los distintos elementos curriculares (objetivos, contenidos, metodología y evaluación) o instrumentos a utilizar. Para la asignatura de Gestión Administrativa y Comercial se establece una adenda del módulo de Control y Aprovisionamiento de Materias Primas del primer curso.**

10. EVALUACIÓN

10.1 CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas. **Esto es válido tanto en los grupos con formación presencial como en los grupos en régimen semipresencial. De modo que la participación del alumno/a en la plataforma educativa de manera regular es fundamental.**
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:
 - a. En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - b. En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

	<p style="text-align: center;">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p style="text-align: center;">10/01/2019</p>		
<p style="text-align: center;">MD850202</p>		<p style="text-align: center;">Pág. 25/28</p>		

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
 - **En el presente curso académico se adaptarán estos instrumentos a opciones digitales (app, programas, plataformas, etc.)**
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por

	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	<p align="center">10/01/2019</p>		
<p align="center">MD850202</p>		<p align="center">Pág. 26/ 28</p>		

consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

11. La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.




Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as 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, 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.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/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).

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 27/ 28	

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

a) Los recursos impresos: hacen referencia a una gran diversidad de recursos didácticos que provienen de la imprenta.

Propongo los siguientes:

- Apuntes del Profesor.
- El libro de consulta Gestión Administrativa y Comercial en Restauración de Editorial Paraninfo.
- Libro “La cuenta, por favor”, del autor David Rubert y de la Editorial Planeta Gastro.
- Textos legales y documentos mercantiles, laborales, fiscales, contables, etc.

b) Recursos audiovisuales: se pueden definir como aquellos que se sirven de diversas técnicas de captación y difusión de la imagen y el sonido, aplicadas a la enseñanza y al aprendizaje de los alumnos/as. Entre los tipos de material audiovisual que se pueden utilizar en el proceso de enseñanza-aprendizaje, propongo los siguientes:




c) Recursos Informáticos: es de actualidad el formidable avance de lo que denominamos “nuevas Tecnologías” y en concreto de la informática. En todos los ámbitos de la sociedad se ha introducido de forma vertiginosa el uso de la informática. Facilita la personalización del aprendizaje y el autoaprendizaje, al permitir el establecimiento de un diálogo o interacción directa entre el alumno y el ordenador. Cumple el objetivo de una enseñanza adaptada a las características personales de cada alumno. Permite su utilización en las clases como soporte en sustitución de las transparencias, diapositivas o para la presentación de aplicaciones informáticas.

Al no disponer el centro de programas de gestión específicos para restaurantes, se procurará que las charlas y visitas a profesionales del sector, giren en torno a este tema.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Visita a establecimientos de restauración a determinar en función de la disponibilidad de los responsables de los mismos.	g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.	Cuestionario para el alumno tras un trabajo de observación y escucha activa.
Charlas de profesionales del sector	Por determinar en función de la evolución y	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión con unas

 GOBIERNO DE ESPAÑA Programa fi  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	10/01/2019		 JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
		MD850202		

	temporalización de la asignatura.	preguntas sobre la charla.
--	-----------------------------------	----------------------------

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.

Algunas de las actividades extraescolares y complementarias (visita a H.) pueden quedar suprimidas. Sí que podrán hacerse aquellas actividades extraescolares y complementarias que puedan realizarse garantizando las medidas de seguridad e higiene.

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

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