

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 1/21</b>

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>
<b>MÓDULO: Gestión administrativa y comercial en restauración. 2º Dirección de cocina</b>
<b>PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27</b>
<b>FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023</b>

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

## 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

## 2. OBJETIVOS GENERALES

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos y servicios 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.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos
- m) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.

## 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su 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.
- l) 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.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

## 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

- a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 2/21</b>

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

b) 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.

c) 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.

d) 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 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

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		<b>10/01/2019</b>		
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>	
					Revisión <b>1</b>	Pág. <b>3/21</b>

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
a),b)	a), n)	1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	UT1: Establecimiento de las estructuras organizativas;	1	12	1/8
			UT2. Planificación empresarial y control de la gestión económico-financiera	1	10	1/8
a),c) ) m)	l)	2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.	UT3. Control de la gestión de la documentación administrativa de las áreas de producción;	1	24	1/8
a),c) ) m)	l)	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.	UT4. Control de los costes de las áreas de producción	1	15	1/8
			UT5. Control de los presupuestos de las áreas de producción;	1	15	1/8
o)	a), c)	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.	UT7. Elaboración del plan de comercialización	2	14	1/8
o)	b), c)	6. Diseña estableciendo las características de los	UT8. Diseño de ofertas gastronómicas	2	24	1/8

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		<b>10/01/2019</b>		
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>	
					<b>Revisión</b> <b>1</b>	<b>Pág.</b> <b>4/21</b>

		elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones., estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.		
			126	100%
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.</b></li> <li>● En las columnas <b>OG, CPPS y RA</b>, el número o letra se corresponde con la Orden.</li> <li>● <b>El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.</b> 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).</li> <li>● <b>Insertar</b> tantas filas como sean necesarias para completar los RA.</li> <li>● La <b>determinación de las UT</b> debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.</li> <li>● <b>La asociación de UT con RA</b>, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Una UT por cada RA.</b></li> <li>○ <b>Varias UT por cada RA.</b></li> <li>○ <b>Otros</b> (Debe ser visado por el Equipo Directivo).</li> </ul> </li> <li>● <b>Peso de las UT:</b> 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)</li> </ul>				

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>		
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				Revisión <b>1</b>	Pág. <b>5/21</b>

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

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

		<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 6/21</b>

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Actividades de Clase (25%)
- Trabajos (25%)
- Pruebas Objetivas (50%)

Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100% de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.

### MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN UNIDAD TRABAJO 2 : PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL Y CONTROL DE LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 10 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

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

#### CONTENIDOS

- Objetivos Empresariales. Planificación empresarial.
- Etapas.
- Cronograma.

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL		<b>10/01/2019</b>		
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
				Revisión <b>1</b>	Pág. <b>7/21</b>	

#### **5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Actividades de Clase (25%)
- Trabajos (25%)
- Pruebas Objetivas (50%)

Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100% de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.

#### **MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN UNIDAD TRABAJO 3 : CONTROL DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y DOCUMENTAL EN RESTAURACIÓN**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 24 HORAS**

**2. RESULTADO DE APRENDIZAJE 2.** Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 8/21</b>

### 3. CRITERIOS DE EVALUACION

- a) Se han interpretado las masas y submasas patrimoniales reconociendo los diferentes elementos que los integran.
- b) Se ha analizado la estructura financiera y económica de la empresa.
- c) Se ha valorado la relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos.
- d) Se han definido y valorado el balance y la cuenta de explotación como herramientas fundamentales para la gestión de la empresa.
- e) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.
- f) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.
- g) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.
- h) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.
- i) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.
- j) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

### 4. CONTENIDOS

- 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 información generada.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACION PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACION

- Actividades de Clase (25%)
- Trabajos (25%)
- Pruebas Objetivas (50%)

Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100% de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.

**MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN UNIDAD TRABAJO  
4 : CONTROL DE LOS COSTES DE LAS ÁREAS DE PRODUCCION**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 15 HORAS**



	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>		<b>10/01/2019</b>
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
				<b>Revisión</b> <b>1</b>

**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**

- 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

**- CONTENIDOS**

- 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.

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Actividades de Clase (25%)
- Trabajos (25%)
- Pruebas Objetivas (50%)

Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100% de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>10/21</b>

<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 15 HORAS</b>	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> 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.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACION</b> 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.	<b>a) CONTENIDOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de presupuestos y tipologías.</li> <li>• Elementos que integran los presupuestos. Estructura.</li> <li>• Elaboración de presupuestos en empresas de restauración.</li> <li>• Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.</li> </ul>
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
- Actividades de Clase (25%)  - Trabajos (25%)  - Pruebas Objetivas (50%)  Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100%de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.	

<b>MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 6 : EVALUACION DE LA SITUACIÓN EMPRESARIAL Y DE MERCADO</b>
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 12 HORAS</b>

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 11/21</b>

**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**

- 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.

**CONTENIDOS**

- 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 la demanda para su posicionamiento en el mercado.

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Actividades de Clase (25%)
- Trabajos (25%)
- Pruebas Objetivas (50%)

Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100% de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.

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

**1. TEMPORALIZACIÓN: 14 HORAS**

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>		<b>10/01/2019</b>
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
				<b>Revisión</b> <b>1</b>

**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.

**3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

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

**2. CONTENIDOS**

- \* 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.

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Actividades de Clase (25%)
- Trabajos (25%)
- Pruebas Objetivas (50%)

Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100% de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.

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

**1. TEMPORALIZACIÓN: 18 HORAS**

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>		
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 13/21</b>

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

**3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- 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 aplicados técnicas de marketing relacionadas con los precios.

**4. CONTENIDOS**

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
  - Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
  - Ofertas básicas. Menús, cartas, 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.

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Actividades de Clase (25%)
  - Trabajos (25%)
  - Pruebas Objetivas (50%)
- Si no se realiza en la Unidad ninguna prueba objetiva, el 100% de la calificación corresponderá a las actividades y trabajos.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 14/21</b>

## 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.
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.

**Se concretarán en la Programación de Aula.**

## CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 15/21</b>

cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- **Exposición a contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- **Compras de juegos en línea:** Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- **Apuestas en línea:** Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- **Fuga de información:** compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- **Sexting:** el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- **Virus y software malicioso.** Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales.

Nuestro Centro cuenta con el [Manual del buen uso del equipamiento informático](#), donde se puede ahondar en esta materia.

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

### **8.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de gestión administrativa, financiera y comercial de un departamento o establecimiento de restauración.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 16/21</b>

La función de gestión administrativa y comercial incluye aspectos tales como:

- Planificación y organización empresarial.
- Gestión documental.
- Control presupuestario de la empresa de restauración, así como de sus departamentos.
- Selección de proveedores.
- Gestión económica del economato/almacén en las empresas de restauración.
- Análisis del mercado
- Desarrollo de un plan de comercialización para la empresa del sector de la restauración.
- Diseño de ofertas gastronómicas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación.

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos y servicios 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 y/o servicio, 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 del trabajo y de la vida personal.

## 8.2. 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.

## 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...

Consiste en buscar un sistema en que los alumnos se encuentren motivados y participen en el proceso educativo. Para ello utilizaremos los métodos activos conjugando la posibilidad de trabajo individual reflexivo y el de grupo de discusión y crítica y fomentaremos el aprendizaje por descubrimiento.

Seguiremos un método activo de trabajo consistente en explicación previa del profesor, seguida de discusión, formación de grupos de trabajo y comentario de textos, esquemas, resúmenes, trabajos, aclaraciones del profesor, preguntas del profesor en clase, exposiciones de trabajos, realización de actividades...Cada profesor podrá emplear el orden o incluir o excluir partes del método de trabajo según se adapte mejor a las necesidades y circunstancias del grupo.



		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 17/21</b>

El profesor presentará los contenidos, objetivos y métodos a emplear, facilitará información sobre el material a utilizar y, por último, procederá a la discusión de problemas en relación con la preparación y evaluación del trabajo escolar.

- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...

La explicación de los contenidos se podrá continuar con la realización de las siguientes actividades:

- ✓ Trabajo en grupo, seguido de debate
- ✓ Cuestionarios, donde los alumnos desarrollarán las líneas de la explicación y, a su vez, contestarán a una serie de cuestiones que se les propone en éstas.
- ✓ Comentario de texto
- ✓ Casos prácticos de nóminas, prestaciones, finiquitos, etc.
- ✓ Dramatización en las materias que sea posible
- ✓ Dentro de las posibilidades existentes se intentará hacer uso de material informático.

Tenemos que mencionar la importancia que cobran las nuevas tecnologías, con todas las posibilidades que ofrecen, por lo que se hace necesario **la utilización de Internet**, proyectores, programas informáticos., ordenadores. Requerimos la mejora de las infraestructuras para poder llevar a cabo esta labor, así como la utilización de las aulas adecuadas.

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.

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:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de 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.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula de emprendimiento, aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

5. En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje. Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 18/21</b>

REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

## 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.

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:

- En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
- En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

### 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

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.

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/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 19/21</b>

3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada (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 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/ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (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.

14. 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 supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

#### 10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

#### 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.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 20/21</b>

- 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

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.

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 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).

## 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

Propongo los siguientes:

1. Apuntes de la profesora.
2. Libros de consulta “Gestión Administrativa y Comercial en Restauración” de Editorial Paraninfo.
3. La cuenta, por favor. Editorial Planeta Gastro.
5. Prensa especializada en la materia. Ej Revista Tapas.
6. Textos legales y documentos mercantiles, laborales, fiscales, contables.

**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:

- Video y televisión.
- Demostraciones técnicas.
- Películas.

**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 auto-aprendizaje, 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.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 21/21</b>

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen, entre otras, para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a establecimientos de restauración a lo largo del curso académico.	R1 R2 R3 R4	Cuestionario para el alumno o resumen de actividad que deberá de subir a la plataforma o enviar a su profesora por correo electrónico.
Asistencia a ferias profesionales del sector o campus	R1 R2 R3 R4	
Participación en las actividades de VIVIR Y SENTIR EL PATRIMONIO	- Desgranando a Lorca. - Huertas del Alarife	Asistencia y participación activa en las actividades propuestas por los docentes y que serán de carácter obligatorio.

**En todo caso, estas actividades y otras que puedan plantearse se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.**

#### 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.