

	 <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>	10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			Revisión 1	Pág. 1/24	

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

2º T grado medio técnico en COCINA Y GASTRONOMÍA

Código: 0045

Duración: 84 HORAS

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Octubre 2023

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

### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 23-11-2007)
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27-11-2008)

### 2. **OBJETIVOS GENERALES (Orden)**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación, enunciados en el *artículo 3 de la Orden de 9 de octubre de 2008*, contribuyendo a alcanzar este módulo más directamente los señalados en negrita.

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.**
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

### 3. **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)**

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las **competencias profesionales, personales y sociales** que aparecen señaladas en **negrita** de entre todas las reguladas por el *artículo 5 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre*.

- a) **Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.**
- j) **Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo**
- k) **Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.**
- l) **Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización**

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> 1	<b>Pág.</b> 2/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

#### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

La **programación** no sólo es una distribución de contenidos y actividades, sino un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado que está orientado a la consecución de unas determinadas finalidades. De ahí que presente **un carácter dinámico** y que no contenga elementos definitivos, estando **abierta a una revisión permanente** para regular las prácticas educativas que consideramos más apropiadas en cada contexto.

**En cuanto al módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS**, la profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

- a). Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad alrededor del 30% de los españoles come a diario fuera de casa
- b). Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
- c). La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.
- d). Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.ª y 5.ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática.  
Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

	 <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>	10/01/2019.		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
				Revisión 1		Pág. 3/24

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIM ESTRE	Nº HORAS	%NOTA
l)	a), l)	RA 1. <b>Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.</b>	UT1 Identificación de tendencias gastronómicas	1	8	10%
l)	a) l)	RA 2. <b>Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.</b>	UT2 Clasificación de las empresas de Restauración	1	8	5%
			UT3 La organización de las empresas	1	4	5%
a)	a), j)	RA 3. <b>Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.</b>	UT4 Necesidades nutricionales y energéticas Dietas. Dietas tipo, Dieta Mediterránea y Dietas con necesidades alimenticias especiales	1	20	20%
a), k)	a), j), k)	RA 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	UT5 Determinación de ofertas gastronómicas	1	4	10%
			UT6 Ofertas gastronómicas: el menú	2	8	10%
			UT7 Ofertas gastronómicas: la carta	2	8	10%
k)	a), k)	RA 5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	UT8 Cálculo de los costes globales de la oferta Fijación de precios de venta	2	24	30%
<b>TOTAL</b>					<b>84</b>	<b>100%</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>OG</b>=Objetivos generales. <b>CPPS</b>=Competencias profesionales, personales y sociales.</li> <li>• En las columnas <b>OG, CPPS y RA</b>, el número o letra se corresponde con la Orden.</li> </ul>						

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

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

#### UNIDAD TRABAJO 1 : Identificación de tendencias gastronómicas

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 8 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

**RA 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.**

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

- a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».
- b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
- e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
- f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

**4.CONTENIDOS** (Orden)

- Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
- Historia y evolución de la cocina.
  - Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- Movimientos o corrientes culinarias.
  - Cocina moderna o alta cocina, “nouvelle cuisine” y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
  - Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
  - Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía andaluza.
  - Características generales, productos y elaboraciones más significativas..

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

Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas: .....30 % (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....60 % (lista de cotejo y/o rubrica)

Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>
			Revisión 1		Pág. 5/24

**MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

**UNIDAD TRABAJO 2 : Clasificación de las empresas de restauración**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 8 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)**

**RA 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.**

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)**

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.

**4.CONTENIDOS (Orden)**

- Las empresas de restauración.
  - Descripción y caracterización.
  - Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
  - Clasificación de las empresas de restauración.
  - Tendencias actuales en empresas en restauración.
  - El sector de la restauración en Andalucía.

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

- Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas: .....30 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
- Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....60 % (lista de cotejo y/o rubrica)
- Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

**MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

				10/01/2019.		 Junta de Andalucía
				<b>MD850202</b>		
				Revisión 1	Pág. 6/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>						

**UNIDAD TRABAJO 3 : La organización de las empresas de restauración**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 4 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)**

**RA 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.**

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)**

- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

**4.CONTENIDOS (Orden)**

- Estructura organizativa y funcional.
  - Áreas o departamentos. Funciones.
  - Categorías profesionales. Responsabilidades.
  - Documentos de control. Circuitos documentales.
  - Relaciones interdepartamentales.
  - Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

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

Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas: .....30 % (plantilla de corrección y/o rubrica)

Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....60 % (lista de cotejo y/o rubrica)

Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

**MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

**UNIDAD TRABAJO 4:** Necesidades nutricionales y energéticas Dietas. Dietas tipo, Dieta Mediterránea y Dietas con necesidades alimenticias

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			Revisión 1      Pág. 7/24	

especiales

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 20 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

**RA 3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con la posibilidad de ofertas.**

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

- a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han descrito las dietas tipo.
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

**4.CONTENIDOS** (Orden)

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
  - Clasificación de los alimentos por grupo.
  - Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
  - Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
  - Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

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

- Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas: .....30 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
- Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....60 % (lista de cotejo y/o rubrica)
- Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

**MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

**UNIDAD TRABAJO 5 :** Determinación de ofertas gastronómicas

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 4 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>	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			Revisión 1      Pág. 8/24	

## 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

**RA 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.**

### 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

### 4.CONTENIDOS (Orden)

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas.
  - Nuevas tendencias.

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

- Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas: .....30 % (plantilla de corrección y/o rubrica)  
Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....60 % (lista de cotejo y/o rubrica)  
Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

## MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

### UNIDAD TRABAJO 6 : Ofertas gastronómicas: EL MENÚ

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 8 horas

## 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

**RA 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.**



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

### 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

### 4.CONTENIDOS (Orden)

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas.
  - Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
  - Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
  - Criterios de equilibrio nutricional
  - Estacionalidad.
  - Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

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

- Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas: .....30 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
- Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....60 % (lista de cotejo y/o rubrica)
- Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

### MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

#### UNIDAD TRABAJO 7 : Ofertas gastronómicas: LA CARTA

1.TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

#### 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

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

### 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

### 4.CONTENIDOS (Orden)

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas.
  - Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
  - Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
  - Criterios de equilibrio nutricional
  - Estacionalidad.
  - Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

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

- Pruebas: test, preguntas de desarrollo y preguntas cortas: .....30 % (plantilla de corrección y/o rubrica)
- Tareas: Informes: resúmenes, mapas conceptuales, esquemas.....60 % (lista de cotejo y/o rubrica)
- Dinámica de grupos en el aula: participación en debates, brainstorming.....10 % (rubrica; positivos/negativos)

### MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

**UNIDAD TRABAJO 8** : Cálculo de los costes globales de la oferta Fijación de precios de venta

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 24 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

**RA 5. Cálculo de costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen**

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

### 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.
- b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- g) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.
- k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

### 4. CONTENIDOS (Orden)

- Costes. Definición y tipos.
  - Documentos relacionados.
- Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.
- Precio de venta.
  - Componentes.
  - Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

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

Tareas: Ejercicio, METODO DEL CASO: Supuestos prácticos: .....100 % (plantilla de corrección y/o rubrica)

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> 1	<b>Pág.</b> 12/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</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:

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> 1	<b>Pág.</b> 13/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

- 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 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

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 1		Pág. 14/24

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

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> 1	<b>Pág.</b> 15/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

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 (Orden)

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

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

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

***Para el Ciclo de Cocina y Gastronomía, las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:***

- **Los procesos de cocina.**

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 1		Pág. 16/24

- Los procesos de catering y restauración colectiva.
- Los procesos de pastelería y repostería.

## 8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

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

## 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...).



	 <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>	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			<b>Revisión</b> 1	

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 ordinaria, aula de gestión, aula-taller...
5. Recursos educativos abiertos

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 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

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> 1	<b>Pág.</b> 18/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

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 BASADA EN LA INSTRUMENTALIZACIÓN, 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**:
  - 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

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

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> 1	<b>Pág.</b> 19/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

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, moodle, classroom, 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 no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media ponderada 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 ponderada con los distintos instrumentos de evaluación aplicados, de tal forma que así quedarán calificados cada CE asociado al instrumento de evaluación. 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, Exámenes.
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

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			Revisión 1	Pág. 20/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

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 ponderada de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media ponderada 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.

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 21/24</b>	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

## 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
4. No se harán recuperaciones de unidades de trabajo que no correspondan a un resultado de aprendizaje completo. Es decir, dicho de otro modo: no se harán recuperaciones de unidades de trabajo que forma parte de un resultado de aprendizaje. Los distintos instrumentos de evaluación (trabajos o tareas, pruebas y observación) quedarán con la nota obtenida y no habrá posibilidad de repetirlos. Se hará media ponderada con la o las unidades de trabajo que formen la otra parte del resultado de aprendizaje.

**EL ALUMNO DEBE ALCANZAR LA CALIFICACION DE UN 5 EN CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE**

No habrá recuperación de unidades independientes, a menos que esa unidad corresponda en su totalidad a un resultado de aprendizaje. Si un alumno suspende una unidad o parte de ella, se hará la ponderación con el resto de la unidad y con las otras unidades de trabajo del resultado de aprendizaje completo. En el caso que, aun aplicando la media entre los instrumentos de evaluación de las unidades didácticas, la nota del bloque o Resultado de Aprendizaje no supere el 5, el alumno debe recuperar con un instrumento de evaluación que se adecue a los criterios de evaluación que no haya superado.

El alumno que no ha podido realizar una actividad en clase o un examen, perderá el derecho a recuperarlo. En el caso que presentará un justificante medico u otro documento que justifique

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>
					<b>Revisión</b> 1

la ausencia se le podrá hacer.

## 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).

## 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

### Material bibliográfico propuesto:

- Se utilizará como libro de texto: "Ofertas Gastronómicas" de la **Editorial Altamar**.
- Otros manuales complementarios en los que el profesor va a obtener para ampliar conceptos y actividades:**
- "Nutrición y Dietética" de la editorial Síntesis
- "Ofertas Gastronómicas" de la Editorial Paraninfo.

### Material y recursos genéricos propuestos:

Revistas especializadas del sector.

Material en copias facilitado por los profesores.

Publicaciones de prensa nacional y estadísticas.

Consulta puntual a direcciones de páginas web recomendadas por los profesores.

Cañón y ordenador.

Material audiovisual: transparencias, vídeo, DVD, etc.

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía
			<b>MD850202</b>		
			Revisión 1	Pág. 23/24	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a un hotel o restaurante, o en su caso conferencia de un profesional del sector, por ejemplo un cocinero famoso y/o un hostelero. (complementaria)</li> <li>• Visualización de documentos audio-visuales para la actualización en el sector. (complementaria)</li> </ul>	RA 1 y RA 2	Cuestionario para el alumno, o informe del alumno ajustado a un guion.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conferencia de un profesional del sector, por ejemplo sobre Bromatología. (complementaria)</li> <li>• Visualización de documentos audio-visuales para la comprensión de los contenidos de las unidades didácticas. (complementaria)</li> </ul>	RA 3	Cuestionario para el alumno, o informe del alumno ajustado a un guion.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a empresas del sector. (extraescolar)</li> </ul>	RA 4 y RA 5	NO

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia 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

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
				Revisión 1		Pág. 24/24

medidas correctoras pertinentes.

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