

**DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO
IES ATENEA**

Curso 2021/2022

Programación del Módulo

**GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y
COMERCIAL EN RESTAURACIÓN**

**C.F.G.S. Dirección en Servicios de
Restauración**



Atenea

Profesora: María Teresa Huertas Martos

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	Pág. 1
2. JUSTIFICACIÓN	Pág. 2
3. NORMATIVA	Pág. 3
4. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN	Pág. 4
5. OBJETIVOS	Pág. 10
5.1 COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO	Pág. 10
5.2 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	Pág. 10
5.3 OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO	Pág. 12
5.4 RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL	Pág. 14
5.5 RELACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE CON LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y LAS UNIDADES DE TRABAJO.	Pág. 16
6. CONTENIDOS	Pág. 19
6.1 ANALISIS Y SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS	Pág. 19
6.2 TEMAS TRANSVERSALES	Pág. 24
7. METODOLOGÍA	Pág. 26
7.1 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	Pág. 27
7.2 AGRUPAMIENTOS. TRABAJO INDIVIDUAL Y EN GRUPO	Pág. 27
7.3 ASPECTOS ORGANIZATIVOS: TIEMPOS, ESPACIOS, RECURSOS Y MATERIALES.	Pág. 28
7.3.1 TIEMPOS	Pág. 28
7.3.2 ESPACIOS	Pág. 29
7.3.3 RECURSOS MATERIALES	Pág. 30
8. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD. NEAE	Pág. 31
9. EVALUACIÓN.	Pág. 32
9.1 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA	Pág. 32
9.2 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.	Pág. 33
9.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	Pág. 33
9.4 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	Pág. 38
9.5 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	Pág. 39
9.6 SESIONES DE EVALUACIÓN	Pág. 46
9.7. SISTEMAS Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN	Pág. 47
10. BIBLIOGRAFÍA	Pág. 47
11. ANEXO	Pág. 48

1. INTRODUCCIÓN

La necesidad de una programación de aula que sistematice el proceso en el desarrollo del currículo, está ampliamente justificada porque:

- ✓ Una programación nos ayudará a eliminar el azar, la improvisación, lo cual no ha de significar eliminar la capacidad de añadir nuevas ideas, nuevos aspectos originales en un momento y un tema determinado, aspecto creativo de la actividad educativa del que tampoco podemos prescindir.
- ✓ Nos ayudará a eliminar los programas incompletos, ya que instaura una reflexión sobre la secuenciación y la temporalización.
- ✓ Evitará la pérdida de tiempo y la realización de un esfuerzo en vano.
- ✓ Sistematizará, ordenará y concluirá el esfuerzo conjunto realizado en el proyecto educativo y en el proyecto curricular.
- ✓ También ha de contar con suficiente flexibilidad para dejar margen a la creatividad, a la reforma de contenidos y a la adecuación del currículum.
- ✓ Permitirá adaptar el trabajo pedagógico a las características culturales y ambientales del contexto.

Programar no es más que establecer una serie de actividades en un contexto y un tiempo determinado para enseñar unos conocimientos con la pretensión de conseguir varios objetivos en el alumnado. Pero la programación de aula, que es la que nos ocupa, no es sólo una temporalización y una distribución de contenidos y actividades, sino que es un proceso continuo que se preocupa no solamente del lugar hacia dónde ir, sino también de dónde partimos y de cómo ir hacia él, o sea, establecer el punto de situación, contexto, medios y caminos más adecuados.

La programación es siempre dinámica no acabada ni rígida. Su función será determinar constantemente las prácticas educativas adecuadas al contexto para la consecución de los objetivos curriculares propuestos.

Identificación del ciclo y del módulo profesional objeto de la programación:

	Descripción	
Identificación	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Dirección en Cocina
	Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la educación.	CINE-5b
	Módulo Profesional	Gestión administrativa y comercial en restauración.
	Código	0503
Tipología del módulo	Asociado a UC	UC1099_3. UC1101_3. UC1063_3
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas	126
	Horas semanales	6

2. JUSTIFICACIÓN

El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, hace que hoy día exista más consumo de alimento fuera del hogar y a una existencia de mayor número de establecimientos dedicados a la restauración.

En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» -en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa-, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las **de dirección, comercialización de los productos y organización** de las unidades de producción y servicio en cocina (funciones se estudiarán en este módulo de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración), 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 4ª y 5ª 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.

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.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Director de alimentos y bebidas.
- Supervisor de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe de Sala.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de banquetes.
- Jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado de economato y bodega

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

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

3. NORMATIVA

Toda programación debe estar diseñada teniendo en cuenta la normativa vigente, el alumnado al que se dirige y el contexto en el que va a desarrollar la programación didáctica.

A) Referida a la Formación Profesional:

- ✓ Constitución española
- ✓ LOMCE. Ley orgánica 8/2003, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- ✓ LOE. Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación.
- ✓ Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional.
- ✓ Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de educación de Andalucía.
- ✓ Real decreto 1147/2011, de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- ✓ Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el reglamento orgánico de los institutos de educación secundaria.
- ✓ Decreto 1/2013, de 7 de enero, por el que se crea el instituto andaluz de cualificaciones profesionales, modificado por el decreto 111/2010, de 30 de marzo.
- ✓ Decreto 436/2008, de 2 de setiembre, para el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la formación profesional inicial que forman parte del sistema educativo.

B) Referida al Ciclo Formativo:

- ✓ Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración 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 Servicios en Restauración
- ✓ Orden de 29 de setiembre de 2011, por la que se regula la evaluación, certificación y acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial y que forma parte del sistema educativo en la comunidad autónoma de Andalucía.

4. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La programación está contextualizada en Instituto de Educación Secundaria Atenea, Mairena del Aljarafe, Sevilla.

Características del Centro.

Para programar este módulo se ha tenido en cuenta el entorno económico-social y las posibilidades de desarrollo de este.

El centro en el que vamos a impartir el módulo se ubica en un edificio del año 1991, construido por la Consejería de Educación para impartir enseñanzas de educación secundaria obligatoria, bachillerato y de Formación Profesional de las familias profesionales de Electricidad y Electrónica, así como Hostelería y Turismo.

La Ciudad de Mairena del Aljarafe ha experimentado una evolución en todos los sentidos, y el sector económico ha sido tanto motor de cambio como consecuencia de todo el proceso de transformación en el tejido empresarial del municipio. Es por lo que hoy, Mairena del Aljarafe es un municipio que ha pasado de mantener una base económica plenamente agraria a considerarse una Ciudad dedicada al sector servicios que ha logrado mantener el germen agrario sobre el que se sustentó desde que llegaron hasta aquí los primeros pobladores romanos: el olivo.

El centro se inaugura en el año 1991, en el área metropolitana de Sevilla, en un núcleo residencial de incipiente crecimiento en la década de los años 90 y principios del siglo XXI.

El alumnado procede de familias jóvenes procedentes de la capital y establecidas por primera vez en este núcleo residencial con nuevas infraestructuras y servicios.

El centro es uno de los primeros centros educativos de la zona, tanto de titularidad pública, como privada-concertada.

El alumnado de Educación Secundaria Obligatoria procede de los núcleos residenciales adyacentes y de las localidades de Mairena del Aljarafe, San Juan de Aznalfarache, Palomares y Almensilla.

El alumnado de Bachillerato, procede de forma mayoritaria del mismo centro.

El alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional tiene una procedencia más diversa, tanto de la zona circundante, como de Sevilla capital y otros pueblos externos al Aljarafe, formando un conjunto variado de niveles culturales y socio-económicos.

La amplia oferta educativa que presenta en Instituto se distribuye de manera proporcionada de la siguiente forma:

ENSEÑANZAS	PORCENTAJE
E.S.O.	30%
Bachillerato HCS, CT	30%
FPB Hostelería	5%
FP Dual Industria Alimentaria	5%
F.P. Rama Electricidad y Electrónica. Rama Hostelería y Turismo (Grado Medio, Grado Superior y FP Básica)	30%
	TOTAL 100%

Las edades de nuestro alumnado oscilan entre los 12 años en 1º de ESO, y los 50 años en algunos de la enseñanza de Formación Profesional.

El centro dispone de instalaciones, recursos y medios necesarios tales como aulas polivalentes, salón de actos, talleres de cocina, taller de panadería y repostería, etc. para satisfacer las necesidades que se plantean en el desarrollo del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía. En concreto, el aula del ciclo dispone de 16 ordenadores con conexión a Internet y un proyector. Además, el resto de recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, pues se trata de un centro TIC y BILINGÜE (si bien los ciclos formativos no lo son), lo que implica la tenencia de equipos informáticos en cada aula y la posibilidad de uso de Internet. La enseñanza puede ser impartida con normalidad.

Características del alumnado.

El alumnado del Ciclo Superior de Dirección en Cocina pertenece a familias de clase socioeconómica media. Nuestro alumnado tiene una edad entre los 19 años y los 50 años. Actualmente tenemos 20 alumnos matriculados. Cabe resaltar que varios de ellos son que la crisis económica les haya obligado a reciclarse. La mayoría compagina el trabajo con sus estudios y tienen obligaciones familiares.

Ubicación del Módulo.

Es la Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. la que organiza y clasifica los módulos profesionales.

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0496 Control del aprovisionamiento de materias primas.

0509 Procesos de servicios en bar-cafetería.

0510 Procesos de servicios en restaurante

0511 Sumillería.

0512 Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

0503 Gestión administrativa y comercial en restauración.

0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

0179 Inglés.

0180 Segunda lengua extranjera.

b) Otros módulos profesionales:

0502 Gastronomía y nutrición.

0505 Proyecto de dirección de servicios de restauración.

0506 Formación y orientación laboral.

0507 Empresa e iniciativa emprendedora.

0508 Formación en centros de trabajo

El centro educativo dispone de instalaciones, recursos y medios necesarios tales como aulas polivalentes, salón de actos, talleres de cocina, taller de panadería y repostería, etc. para satisfacer las necesidades que se plantean en el desarrollo del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección en Cocina. En concreto, el aula del ciclo dispone de 12 ordenadores con conexión a Internet y una pizarra digital.

La distribución del uso de los espacios para poder impartir los resultados de aprendizaje siguientes:

RA	Descripción	Horas	Espacio
1	Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	10	☞ Aula Laboratorio Física y Química ☞ Aula de Catas ☞ Aula de Dibujo
2	Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.	31	☞ Aula Laboratorio Física y Química ☞ Aula de Catas ☞ Aula de Dibujo
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.	21	☞ Aula Laboratorio Física y Química ☞ Aula de Catas ☞ Aula de Dibujo
4	Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.	21	☞ Aula Laboratorio Física y Química ☞ Aula de Catas ☞ Aula de Dibujo
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.	21	☞ Aula Laboratorio Física y Química ☞ Aula de Catas ☞ Aula de Dibujo
6	Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y variables que las configuran.	21	☞ Aula Laboratorio Física y Química ☞ Aula de Catas ☞ Aula de Dibujo Aula de
TOTAL HORAS		126	

PROYECTOS EDUCATIVOS

El claustro de profesores es estable lo que permite el desarrollo de varios proyectos educativos, entre los que destacamos:

PLAN PROYECTO BILINGÜE

Hoy día resulta indudable la conveniencia de promover en nuestro alumnado estancias en el extranjero e intercambios con centros educativos de otros países, con el fin de crear en ellos la necesidad de comunicarse en otro idioma y usarlo en un contexto lo más realista posible.

Los intercambios escolares y estancias en el extranjero tienen como finalidad:

- Perfeccionar el conocimiento de otras lenguas, desarrollando sus aspectos prácticos.
- Adquirir hábitos y actitudes positivos en el aprendizaje de los idiomas en particular, y en la formación permanente en general.
- Desarrollar actitudes positivas de convivencia y cooperación.
- Conocer la realidad cultural del país en el que realizan la estancia.

PROYECTOS EUROPEOS, ERASMUS+

En la actualidad estamos inmersos en varios proyectos Erasmus con el objetivo de crear un entorno positivo e integrador para el proceso de enseñanza- aprendizaje, inculcar un sentimiento internacional en toda la comunidad educativa, mejorar las competencias de alumnos/as, mejorar las competencias del profesorado para ajustar su desarrollo profesional ante los nuevos desafíos.

El IES ATENEA cuenta con varios proyectos aprobados en curso. Nuestros proyectos actualmente son:

1.- Programa de movilidad KA229 ESCOLAR IES ATENEA "Basic Sciences All Over Life" Acción Clave 2: Asociaciones de Intercambio Escolar Código: 2019-1-TR01-KA229-07428.

- Becas de movilidad para el alumnado del IES Atenea durante los cursos 19/20 y 20/21 de edades comprendidas entre 1s y 19 años, que cursen 3º y 4 ESO.

El objetivo principal del proyecto es mostrar a los alumnos que, algún día, en la vida real y en su futuro profesional, van a necesitar todos los conocimientos que aprendieron en su etapa escolar.

Se está realizando en colaboración con s centros educativos de: Turquía, Italia, Portugal, Hungría y Lituania.

Las actividades se centrarán en el desarrollo de nuevas metodologías basadas en educación emocional, neurociencia cognitiva y psicología positiva.

2.- Proyecto Erasmus + movilidad de las personas por motivos de aprendizajes "Mejorando destrezas, para un mejor empleo" Acción clave 1 Código: 2019-1- TR01-KA102-0642304.

- Se convocan 3 becas de movilidad de larga de duración para el alumnado y 3 becas de s días para profesorado de Ciclos Formativos de Grado Medio de FPE del IES Atenea durante el curso 2019-20.

- El alumnado beneficiario realizará prácticas en empresas y el módulo Formación en Centros de Trabajo en Irlanda. Las estancias tendrán una duración de 90 días (más dos de viaje).
- Durante la movilidad, el alumnado que participe en las movilizaciones recibirá formación lingüística en línea (OLS) de carácter obligatorio.

3.- Proyecto Erasmus + KA 103 de Movilidad para de las **personas por** motivos de aprendizajes.

- Desde 2016 contamos con la carta Erasmus+ y pertenecemos al Consorcio Erasmus + Dorotea, con centro coordinador IES Camas, junto a otros centros de Sevilla, lo que ha permitido a nuestro alumnado de 2º curso de Grado Superior de FP tener la oportunidad de realizar el módulo de Formación en Centros de Trabajo en países europeos, entre ellos Reino Unido y República Checa. Cada curso escolar se convocan nuevas plazas para obtener la beca Erasmus+ de movilidad para la formación.

4.- Proyecto Erasmus+ de movilidad de las personas por motivos de aprendizajes KA-103 2019-1-ES01-KA103-060364.

- Para participantes del profesorado de Ciclo Superior de FP del IES Atenea, para movilizaciones de corta duración.
- Periodo de duración del Proyecto: dos cursos escolares 2019/20-2020/1
- Becas de s días de duración, para la formación *Job Shadowing*.
- Países de destino: por determinar.

PLAN DE IGUALDAD Y COEDUCACIÓN:

La Coeducación ha de ser entendida como un sistema que aboga por una educación sin sesgos sexistas, que tiene en cuenta procesos en la construcción de identidades femeninas y masculinas, que observa y analiza las discriminaciones para poderlas contrarrestar, que anula las limitaciones que reflejan claramente los estereotipos de género y que potencia la educación en conocimientos, actitudes, valores y comportamientos en el desarrollo íntegro de las personas en el mundo laboral, en la vida doméstica y en la participación ciudadana.

PLAN DE CONVIVENCIA:

El plan de convivencia constituye un aspecto del proyecto educativo que concreta la organización y el funcionamiento del centro en relación con la convivencia y establece las líneas generales del modelo de convivencia a adoptar en el mismo, los objetivos específicos a alcanzar, las normas que lo regularán y las actuaciones a realizar en este ámbito para la consecución de los objetivos planteados.

PLAN DE SALUD LABORAL:

La prevención de riesgos laborales, la promoción y protección de la salud de los trabajadores y trabajadoras de la enseñanza, forman parte de los objetivos prioritarios de la Consejería de Educación, que facilitará los medios y recursos humanos para hacerla extensiva a todo el profesorado de los centros docentes públicos, a través de la planificación, el aseguramiento y la mejora continua del sistema de gestión de la organización.

PROYECTO LECTOR. FOMENTO DE LA LECTURA Y USO DE LA BIBLIOTECA:

Pretende contribuir a establecer las condiciones para que el alumnado pueda alcanzar un desarrollo, adecuado a su edad, de la competencia en comunicación lingüística, así como fomentar el hábito y el placer de la lectura y la escritura, ser un punto de encuentro de lectores y de intercambio de experiencias y recursos de todos los miembros de la comunidad educativa. La biblioteca escolar ofrece la posibilidad de acceso igualitario a los recursos y a la cultura, independientemente del estado socioeconómico de procedencia.

Dentro de la contextualización del Centro debemos tener en cuenta el Plan de Centro del Centro educativo donde impartimos nuestras enseñanzas, ya que en él se establecerán los objetivos y líneas de actuación de dicho Centro en función de su entorno y características propias. De esta manera, contextualizaremos el proceso de enseñanza aprendizaje de nuestro módulo a los objetivos y prioridades educativas de nuestro Centro, contextualizando así dicho proceso.

Coordinación.

Es necesario coordinarse con:

Módulo profesional	Contenidos
Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none">▪ Organigramas y tipos de organigramas.▪ Estructuras Organizativas
Empresa e Iniciativa Emprendedora.	<ul style="list-style-type: none">▪ Estudio de gestión económica financiera.▪ Plan de Marketing.

5. OBJETIVOS

El proceso de definición y el enunciado de los objetivos en todo proceso educativo se mueve de lo General a lo particular; a lo largo de este proceso los objetivos pasan de ser competencia General y profesional personal y social a objetivos generales del título y estas a su vez a resultados de aprendizaje, que se concretizan en los objetivos didácticos de cada unidad didáctica.

Los objetivos generales se refieren a los objetivos del ciclo formativo y nos guían como una brújula en todo lo referente a la programación para poder alcanzar la competencia General, mientras, las competencias profesionales personales y sociales están más orientadas por los fundamentos psicológicos y pedagógicos. Estas competencias las debemos entender como la. Potencialidad que un alumno/a tiene para realizar una actividad determinada.

5.1 COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

El Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina es el que identifica los objetivos generales. Estos objetivos generales vienen determinados de desgranar la **Competencia General de esta titulación** que se exponen a continuación:

"Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental."

Desarrollada dentro de la CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN Código: HOT331_3 NIVEL: 3, exigible a este técnico superior, las unidades de competencia:

- UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
- UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

5.2 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) **Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.**
- b) **Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.**
- c) **Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.**
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación
- f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- h) **Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.**
- i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- j) 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 en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- k) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios
- o) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
- p) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

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

Los objetivos de los distintos módulos profesionales, expresados en términos de resultados de aprendizaje a desarrollar y definidos en la orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Son una pieza clave dentro del currículo y definen el comportamiento del alumnado en términos de los resultados evaluables que se requieren para alcanzar la competencia profesional.

5.3 OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO

A continuación, enumeramos los **objetivos generales del ciclo** y aparecen en negrita los que están relacionados con el módulo de gestión administrativa y comercial en restauración:

- 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.
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.
- k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- m) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.
- ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
- o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- p) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.
- q) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
- r) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
- s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

5.4 RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO PROFESIONAL

Son una pieza clave dentro del currículo y definen el comportamiento del alumnado en términos de los resultados evaluables que se requieren para alcanzar la competencia profesional.

Como los Resultados de Aprendizaje están redactados en términos de una habilidad o destreza unida al objeto sobre el que se ha de desempeñar esa habilidad o destreza (el ámbito competencial), más una serie de acciones en el contexto del aprendizaje (el ámbito educativo). Para nuestro Módulo Profesional, la normativa determina que los resultados de aprendizaje que tendrá que alcanzar el alumnado son los siguientes.

ANÁLISIS DE LOS RA'S POR LOGRO, OBJETO Y ACCIÓN DE CONTEXTO PARA DESCRIBIR EL PROCESO PRODUCTIVO				
MÓDULO PROFESIONAL: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN				
GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA				
RA	Ámbito competencial	Ámbito de aplicación	Ámbito educativo	Competencia aplicada
	LOGRO	OBJETIVO	ACCIÓN CONTEXTUAL	PROCESO PRODUCTIVO
1	Establece	Estructuras organizativas en restauración	Caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetos de la empresa.	Establecer estructuras organizativas en restauración
2	Controla	La gestión administrativa de áreas de restauración	Analizando la estructura financiera y la documentación.	Controlar la gestión administrativa de áreas de restauración
3	Controla	Los presupuestos de las áreas de producción	Reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento.	Controlar Los presupuestos de las áreas de producción
4	Evalúa	La situación de la empresa	Analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.	Evaluar situación de la empresa
5	Elabora	El plan de comercialización	Estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.	Elaborar el plan de comercialización
6	Diseña	Ofertas gastronómicas	Caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.	Diseñar ofertas gastronómicas

Los resultados de aprendizaje del módulo profesional de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración son:

1. Establece estructuras organizativas en restauración y clasificación de los establecimientos de restauración.
2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.
3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gasto e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.
4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.
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.
6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

5.5 RELACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZJE CON LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES, CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y LAS UNIDADES DE TRABAJO.

A partir de los resultados de aprendizaje establecidos en la orden que regula el título de Dirección en Cocina, vamos analizar la relación existente entre las competencias profesionales, personales y sociales con los resultados de aprendizaje del módulo asociado. Así mismo hemos analizado la relación existente entre los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje del módulo profesional, relacionándolo todo con las unidades de trabajo propuestas. Partimos primero de relacionar los objetivos con las competencias, según se establece en la siguiente tabla:

COMPETENCIAS	OBJETIVOS
a-Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.	a-Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
b- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.	b-Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
c- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.	c- Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
l- Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.	m- Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
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 en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.	o- Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

En la tabla que se expone a continuación relacionamos además de las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales, las unidades didácticas implicadas en la consecución de los resultados de aprendizaje.

Módulo profesional		Gestión Administrativa y comercial en Restauración	
cPPs	OG	RA	UNIDADES DE TRABAJO
a) b)	a) n)	RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	U.T. 1
a) c) m)	l)	RA2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.	U.T. 5
a) c) m)	l)	RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gasto e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.	U.T. 6 U.T. 7
a) b)	a) b)	RA4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.	U.T. 1 U.T. 2
o)	a) c)	RA5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.	U.T. 3
o)	b) c)	RA6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.	U.T. 4

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, 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 en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS.

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal

6. CONTENIDOS

El artículo 10 del Real Decreto 1147/2011, apartado 3 sobre la estructura de los módulos profesionales, establece en el apartado d) que:

Los contenidos básicos del currículo, *que quedarán descritos de forma integrada en términos de procedimientos, conceptos y actitudes*.

6.1 ANALISIS Y SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

Convendría reflejar no solo los contenidos y las capacidades, sino el tipo de contenidos de que se trata.

Del análisis de los resultados de aprendizaje se deduce que el aprendizaje debe basarse en el saber hacer, de forma que el enunciado del resultado de aprendizaje se define con el siguiente los siguientes verbos: identificar, reconocer, clasificar, realizar operaciones.

Los contenidos, al igual que toda la programación deben basarse en la adopción de habilidades y destrezas por parte del alumnado, así como en la adquisición de conocimientos y actitudes, concluimos diciendo que en este módulo profesional predomina el contenido procedimental, sin que ello relegue los contenidos conceptuales y actitudinales que deben aprender.

Los contenidos básicos del módulo, en base a lo recogido en la orden 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Dirección en cocina son los que se van a describir relacionándolos con los criterios de evaluación.

La estructura de cada título está diseñada para que cada Resultado de Aprendizaje se desarrolle a través de un número determinado de criterios de evaluación. A estos elementos curriculares se le asocian unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo profesional.

Para este módulo profesional, estos contenidos básicos y su asociación con los otros elementos curriculares son:

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Contenidos Básicos asociados
RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	Establecimiento de las estructuras organizativas
a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.	Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
b) Se han definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.	Objetivos empresariales. Planificación empresarial, etapas. Cronograma.

c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.	Objetivos empresariales. Planificación empresarial, etapas. Cronograma
d) Se han diseñado estrategias y técnica de planificación empresarial.	Objetivos empresariales. Planificación empresarial, etapas. Cronograma
e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.	Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.
f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.	Diseño de organigramas de empresas de restauración.
g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.	Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector.
RA2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.	Control de la gestión administrativa y documental en restauración
a) Se han interpretado las masas y submasas patrimoniales reconociendo los diferentes elementos que los integran.	Elementos patrimoniales Interpretación de las masas y submasas patrimoniales.
b) Se ha analizado la estructura financiera y económica de la empresa.	Análisis de la estructura financiera y económica
c) Se ha valorado la relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos.	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.	Herramientas de análisis. El balance y la cuenta de explotación.
e) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.	Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
f) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.	Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
g) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.	Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
h) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.	Normativa de gestión documental.

i) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.	Valoración de la importancia de la gestión documental y de la información generada.
j) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.	Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.
RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.	Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato.
a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación de las empresas de restauración.	Concepto de presupuestos y tipologías.
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.	Elementos que integran los presupuestos. Estructura.
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.	Elaboración de presupuestos en empresas de restauración.
d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.	Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.	Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.	El umbral de rentabilidad. Aplicación según la oferta gastronómica del establecimiento.
g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecúan a las demandas empresariales.	Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.	Aplicación de sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental.
RA4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.	Evaluación de la situación empresarial y del mercado.

a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.	Las empresas tradicionales de restauración.
b) Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.	Nuevas tendencias empresariales en restauración.
c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.	Nuevas tendencias empresariales en restauración.
d) Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.	Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
e) Se han clasificado los clientes según su tipología.	Clasificación de los clientes.
f) Se han caracterizado los elementos socioculturales, económicos y demográficos de la demanda.	Elementos de la demanda.
g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.	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	Valoración del conocimiento de la oferta y la demanda para su posicionamiento en el mercado.
RA 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.	Elaboración del plan de comercialización
a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización.	Concepto y objetivos del plan de comercialización.
b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.	Concepto y objetivos del plan de comercialización.
c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.	Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
d) Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización.	Planificación económica del plan de comercialización.
e) Se han identificado sistemas de control del plan de comercialización y desviaciones del mismo.	Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.	Presentación del plan de comercialización.

g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.	Valoración del conocimiento de la oferta y la demanda para su posicionamiento en el mercado.
RA 6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.	Diseño de ofertas gastronómicas.
a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.	Descripción, caracterización y tipos de ofertas. Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción
c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.	- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de establecimiento • Estacionalidad • Ubicación del establecimiento • Tipo de clientela • Personas con necesidades alimenticias específicas • Otros factores.
d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.	- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de establecimiento • Estacionalidad • Ubicación del establecimiento • Tipo de clientela • Personas con necesidades alimenticias específicas • Otros factores.
e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.	Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.	Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.	Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.
h) Se han aplicados técnicas de marketing relacionadas con los precios.	Técnicas de marketing relacionadas con los precios.
i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente	Valoración del grado de satisfacción del cliente.

Estos contenidos son distribuidos en 7 unidades didácticas que son:

U.D.	NOMBRE	RA
1	Evolución y análisis de las empresas de restauración	1, 4
2	Introducción al marketing y el análisis del mercado	4
3	Elaboración del plan de comercialización	5
4	Diseño de las ofertas gastronómicas	6
5	Gestión de la documentación administrativa	2
6	El control de costes	3
7	Control presupuestario y análisis de viabilidad	3

DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES POR EVALUACIONES

U.D.	NOMBRE	RA	EVALUACIÓN
1	Evolución y análisis de las empresas de restauración	1, 4	1 ^a
2	Introducción al marketing y el análisis del mercado	4	1 ^a
3	Elaboración del plan de comercialización	5	1 ^a , 2 ^a
4	Diseño de las ofertas gastronómicas	6	2 ^a
5	Gestión de la documentación administrativa	2	2 ^a
6	El control de costes	3	3 ^a
7	Control presupuestario y análisis de viabilidad	3	3 ^a

6.2 TEMAS TRANS VERSALES

Además de los resultados de aprendizaje me gustaría enunciar las manifestaciones que considero como **objetivos de la educación en valores** y que iremos intercalando las unidades didácticas a través de temas **transversales**, cuya enseñanza incide en la vida cotidiana relacionando el conocimiento obtenido en el aula y fuera de ésta.

Vamos a desgranar algunas de estas manifestaciones:

- Trasladar todo lo aprendido en el aula a la vida cotidiana.
- Respetar la diversidad y tolerancia a través de la valoración de todas las creaciones ajenas individuales o colectivas.
- Adquirir autonomía y una mayor autoestima y con estas bases personales construir entre todos, una sociedad mejor en armonía.
- A través de las actividades aprender a compartir, cooperar, respetar, etc.
- Promover actividades que fomenten el trato igualitario entre ambos sexos y que respeten valorando las características de ambos grupos.
- Espíritu alegre, ganas de hacer, de descubrir, de aprender etc.

Educación moral y cívica, donde se desarrollarán criterios de actuación que favorezcan intercambios responsables y comportamientos de respeto, honestidad, tolerancia y flexibilidad con los compañeros. Propiciaremos actividades de debate, tertulia, etc.

- 6 de diciembre: Día de la Constitución Española.
- 10 de diciembre: Día de los Derechos Humanos.
- 28 de febrero: Día de Andalucía.

Educación para la paz, donde se desarrollan habilidades para el trabajo en grupo, escuchando y respetando las opiniones de los demás.

- 30 de enero: Día de la Paz y la No Violencia.

Educación ambiental. concienciaremos al alumnado de la necesidad de efectuar un uso racional de los recursos existentes y una correcta disposición de los residuos para facilitar su posterior reciclaje.

- 22 de marzo: Día del Agua.
- 22 de abril: Día Mundial de la Tierra.
- 17 de mayo: Día Mundial del Reciclaje.
- 5 de junio: Día Mundial del Medio Ambiente.

Educación para la salud. Respetando las normas de seguridad e higiene respecto a la manipulación de alimentos, equipos e instalaciones, efectuando las prácticas con rigor, de forma que el resultado cumpla con la normativa y no tenga efectos nocivos para la salud o integridad física de las personas y así conseguir que el alumnado reflexione sobre la necesidad de establecer unas normas de seguridad e higiene personales y del producto, que las conozca y las ponga en práctica en el desarrollo de las actividades formativas, así como tomen conciencia de las posibles consecuencias de no cumplirlas.

- 16 de octubre: Día Mundial de la Alimentación.

Educación para la igualdad de oportunidades entre sexos, tomando una actitud abierta a nuevas formas organizativas basadas en el respeto, la cooperación y el bien común, prescindiendo de los estereotipos de género vigentes en la sociedad, profundizando en la condición humana, en su dimensión emocional, social, cultural y fisiológica, estableciendo condiciones de igualdad en el trabajo en equipo. Además, debe desarrollarse un uso del lenguaje no sexista y mantener una actitud crítica frente a expresiones sexistas a nivel oral y escrito.

- 8 de marzo: Día Internacional de la Mujer.
- 19 de marzo: Día del Padre.
- Primer domingo de mayo Día de la Madre.
- 10 de diciembre: Día de los Derechos Humanos.

- 20 de noviembre: Día de los derechos del niño y la niña.

Tecnologías de la información y de la comunicación, donde el alumnado valore e incorpore las NNTT, familiarizándose con los instrumentos que ofrece la tecnología para crear, almacenar, organizar, procesar, presentar y comunicar información. Utilizando las NNTT en la consulta de información técnica, en los informes, memorias y exposiciones orales y escritas. Una de las competencias clave de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y de las comunicaciones en el aprendizaje. Se promoverá con el uso de material audiovisual como informático. Uso de la Moodle.

- 17 de mayo día mundial de Internet

7. METODOLOGÍA

La metodología para impartir el módulo será activa y participativa por parte del alumno/a, procurando en todo momento despertar su interés y motivación hacia el aprendizaje de los diversos contenidos.

Se parte de una evaluación inicial que permita determinar un primer nivel de conocimiento de los alumnos/as, con el fin de adaptar el proceso de enseñanza a las características, capacidades y conocimientos del alumnado.

La metodología propuesta incluye exposición oral e interactiva por parte de la profesora de los distintos contenidos del módulo, utilizando para ello el ordenador y un cañón de proyección, así como la pizarra. Los alumnos/as tendrán disponibles las unidades en el libro de texto y otros documentos digitales en una plataforma Moodle.

Se les entregarán las propuestas de actividades para trabajar (prioritariamente en clase), las cuales configuran la manera activa y ordenada de llevar a cabo las estrategias metodológicas. Entre estas actividades, se proponen: investigación, comentario de artículos o vídeos, análisis de distintas normativas, propuesta de resolución de casos teórico-prácticos, debates, simulaciones dentro y fuera del aula, exposiciones individuales, en parejas, colectivas, etc.

Se procurará, dentro de lo posible, disponer de tiempo en clase para la realización de las actividades o de parte de ellas, a fin de que los alumnos/as no tengan que emplear un tiempo excesivo en casa, puesto que tienen otros módulos que atender y muchos alumnos tienen otras responsabilidades familiares y laborales fuera del horario lectivo.

Se utilizará una metodología constructiva, basada en los conocimientos previos del alumno/a, con el fin de conseguir un aprendizaje significativo. El alumno/a construirá sus propios conocimientos a partir de los que ya posee, relacionando los conocimientos previos con los nuevos y siendo capaz de aplicarlos a distintos contextos.

Esta metodología, implica una participación activa tanto del alumno/a como de la profesora, quién será una mera mediadora entre los conocimientos y los alumnos/as, fomentando la autoformación y el "aprender haciendo". Será un aprendizaje por tareas, donde lo que prima, son las tareas prácticas que el alumno/a realiza frente a los tradicionales conocimientos teóricos.

Por todo ello la metodología a seguir será principalmente una metodología práctica, donde se tendrá en cuenta de forma constante la inminente incorporación del alumnado al mundo laboral. Dicha incorporación al mundo laboral se utilizará como eje principal para conseguir la motivación de los alumnos/as, fomentando no solo la posibilidad de trabajar por cuenta ajena, sino además fomentando en la misma medida la posibilidad de trabajar por cuenta propia.

Es imprescindible señalar que dicha metodología no se establecerá de forma cerrada, sino que permitirá su adaptación y flexibilidad a las diversas circunstancias.

7.1 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Estas actividades se llevarán a cabo en función de los recursos existentes en el centro y podrán consistir en una visita al lugar donde se produzca un acontecimiento relacionado con el contenido del módulo, conferencias de profesionales, la proyección de un video o cualquiera otra que se nos ofrezca y la profesora considere conveniente realizar.

Las conferencias de profesionales ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde el alumnado pueda preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico.

Las visitas a empresas despiertan gran interés en el alumnado, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

Dada la situación actual generada por el COVID19, durante este curso no se realizarán actividades complementarias fuera del centro educativo.

7.2 AGRUPAMIENTOS. TRABAJO INDIVIDUAL Y DE GRUPO.

El alumno es el protagonista del aprendizaje.

Individualmente, como actividad de aprendizaje propia de cada alumno/a, que favorece la capacidad intelectual de aprender por sí mismo.

- Realiza ejercicios, actividades y tareas programadas
- Crea sus propias pautas o ritmos de aprendizaje.
- Es constante en sus tareas.
- Organiza sus tiempos. Es puntual en la entrega de trabajos.
- Es consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas.)

- Es autocrítico y tiene autoestima. Tiene iniciativa ante problemas que se le plantea.
- Es perseverante y responsable.
- Valora las posibilidades de mejora. Muestra satisfacción por el trabajo riguroso y bien hecho.
- Adquiere responsabilidades y compromisos personales.
- Cuida los recursos que utiliza (instalaciones, equipos, bibliografía, etc.), evita riesgos medioambientales.

Se trata por tanto de desarrollar las competencias personales y profesionales programadas.

En grupo, el alumno/a aprende mediante la interacción social. Procuraré que los alumnos/as logren entre sí, un buen clima de aceptación mutua, cooperación y trabajo en equipo, puesto que el desarrollo de estas actitudes en la Formación Profesional es básico para que el alumno/a en el futuro, se integre fácilmente en su puesto de trabajo y pueda participar en un auténtico equipo profesional. Al trabajar en grupo, el alumno puede resolver problemas prácticos, aplicar conocimientos teóricos y también recibir orientación por parte del profesor. La correcta aplicación del método suele requerir un número limitado de alumno en cada grupo de trabajo pues los grupos excesivamente grandes dificultan la colaboración y la participación activa de todos los alumnos. La labor del profesor es orientadora y motivadora del proceso de trabajo de los alumnos/as.

7.3 ASPECTOS ORGANIZATIVOS: TIEMPOS, ESPACIOS, RECURSOS Y MATERIALES.

7.3.1 TIEMPOS

La hora clase necesita de tiempos: antes, durante y después, porque necesita de planificación educativa previa para lograr un ambiente educativo adecuado en el aula, de acuerdo a los contenidos, conocimientos y competencias que se buscan formar en los estudiantes, de acuerdo a las exigencias de la sociedad y del desarrollo.

El estudiante durante el tiempo pre clase recaba información, estudia y realiza tareas; esta etapa requiere motivación y voluntad para combinar esfuerzos previos a la clase, tanto del docente como del estudiante.

Durante la clase el estudiante es un actor activo porque se ha preparado antes y la actitud del docente deja de ser la propia de la clase magistral para convertirse en un mediador, participativo, orientador y facilitador del aprendizaje. La clase en esta lógica se convierte en un proceso vivo integrado que proporciona altos niveles de comprensión a quienes se han preparado antes de la clase. Durante la hora clase, el docente desarrolla sus capacidades de conocimientos científicos, pedagógicos, didácticos, metodológicos y de relaciones sociales con sus estudiantes en función de lograr aprendizajes y conocimientos.

El rol del estudiante en la etapa post clase es la de afianzar el conocimiento por medio del repaso, el estudio y la discusión grupal; ello requiere de apuntes en el cuaderno, textos guías de estudio y de otras fuentes de conocimiento recomendadas por el docente. El estudiante, para alcanzar altos niveles de conocimiento y una formación competente, tiene que esforzarse en: asistencia a clases, atención permanente durante la clase, toma de apuntes, revisión y estudio inmediato de la clase.

7.3.2 ESPACIOS

En el artículo 11 del 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, aparecen recogidas las necesidades de espacios y equipamientos necesarias.

Espacios y equipamientos.

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este real decreto.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.
- Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.
- Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.
- Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar al alumnado la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.
- La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de personas matriculadas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

6. Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de

enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

7.3.3 RECURSOS MATERIALES

Los recursos didácticos son "mediadores o herramientas" en el proceso de enseñanza - aprendizaje y a través de ellos se pueden trabajar conceptos y procedimientos, pero también pueden ser elementos motivadores que guíen el proceso, estimulen la atención y el interés de los alumnos/as y les ayuden a desarrollar estrategias de aprendizaje. La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

Dentro de la amplia gama de los recursos didácticos destacan tres grandes grupos.

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

- Libros de texto: Gestión Administrativa y comercial en la Restauración de la Editorial Altamar.
- La biblioteca del aula, del centro y de la propia localidad.
- Prensa especializada en la materia.
- Documentación técnica: test de rendimiento o escandallos de un producto, hojas de coste o escandallo de un plato, etc.
- Fotocopias de textos, esquemas y apuntes del profesor, etc.

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

- Video y televisión. Diferentes documentales y archivos visuales.

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

El sistema educativo no ha permanecido ajeno a este fenómeno y podemos afirmar que disponemos de este tipo de recursos que debemos utilizar, como son: ordenadores, aulas de informática, empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos.

TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN.

Uno de los objetivos de la educación es la del conocimiento y el uso habitual de las tecnologías de la información y las comunicaciones en el aprendizaje. El uso de dichas tecnologías trataré de promoverlo mediante el empleo tanto de material audiovisual como informático. El material informático será:

Uso del ordenador como procesador de texto, hoja de cálculo (Excel) y herramienta de trabajo. Búsqueda de información relacionada con el módulo, a través de Internet, en direcciones que aparecen en la bibliografía y a través de la Moodle para cada UT.

Uso del correo electrónico, con el propósito de estar en contacto con grupos de trabajo de otros centros, solicitar información a organismos oficiales, empresas privadas etc.

8. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD. NEAE (Necesidades Específicas de Apoyo Educativo)

En nuestras aulas, nos encontramos con un alumnado muy variopinto. Esta diversidad está originada por múltiples motivos: diferentes capacidades, ritmos y estilos de aprendizaje, motivaciones, intereses, situaciones socioeconómicas y culturales, lingüísticas y de salud del alumnado, con la finalidad de facilitar la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales, el logro de los objetivos generales y los resultados de aprendizaje y la correspondiente titulación. A raíz de esta realidad, el nuevo sistema educativo español, incide de manera especial en la "educación desde la diversidad". Por tanto, este apartado ha resultado clave en el diseño de esta programación, facilitando a cada individuo, en relación con sus capacidades individuales, la consecución de los resultados de aprendizaje propuestos. Los métodos deben partir de la perspectiva del profesorado como orientador, promotor y facilitador del desarrollo en el alumnado, ajustándose al nivel competencial inicial de este y teniendo en cuenta la atención a la diversidad y el respeto por los distintos ritmos y estilos de aprendizaje mediante prácticas de trabajo individual y cooperativo. En caso de necesidad de realizar adaptaciones curriculares se valorará la adecuación de actividades de enseñanza/aprendizaje, metodología, recursos e instrumentos de evaluación planificados en la programación del módulo, modificándose lo que fuese necesario. Las medidas de atención a la diversidad afectan a la organización en el ámbito del centro y del aula. La atención individualizada entra en el terreno de las adaptaciones curriculares. Las adaptaciones curriculares significativas no están contempladas en Formación Profesional, es por ello que, sólo se podrán contemplar medidas no significativas de acceso al currículo.

En cuanto a las actuaciones que llevaremos a cabo con los distintos tipos de alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo:

- Alumnado con Necesidades Educativas Especiales: En el aula nos podemos encontrar: alumnado con déficit físico, psíquico o sensorial. Se intentará que este tipo de alumnado sea autosuficiente en el mayor grado posible, por lo que el aula se diseñará de forma funcional, también se pueden establecer cambios de actividades, potenciación de la integración social, etc.
- Alumnado con alta capacidad intelectual. Las actividades de ampliación son un recurso para este tipo de alumnado, así como la variación y su grado en diferentes niveles de dificultad.
- Alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas. Ante este tipo de alumnado, lo más idóneo es comenzar con un plan

de acogida, después para trabajar sus necesidades son necesarias actividades que fomenten la autoestima, las relaciones sociales, la cooperación, etc.

- Alumnado Extranjero. Se actuará sobre dos aspectos inicialmente: la socialización e integración del alumnado en el grupo, el conocimiento y desarrollo del lenguaje.

9. EVALUACIÓN

Para la evaluación tendremos en consideración lo establecido en el Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

Además, tendremos en consideración lo establecido en Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en el artículo 3 criterios de evaluación, en sus apartados 1,2 y 3:

1. Los centros docentes harán públicos, al inicio del curso, por los medios que se determinen en su proyecto educativo, los procedimientos de evaluación comunes a las enseñanzas de formación profesional inicial y los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo.
2. El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.
3. Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

9.1 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar:

- Si su programación didáctica es sistemática y adecuada. Si motiva y logra que el alumnado se esfuerce.
- Si se han empleado los recursos y materiales necesarios.
- Si se han logrado los resultados de aprendizaje y los objetivos propuestos.
- Si hay un buen ambiente en el aula y una buena relación entre los alumnos/as. Si las actividades realizadas eran las adecuadas.
- Si la distribución temporal ha sido correcta.

Los profesores por tanto evaluarán los procesos de enseñanza, su propia práctica docente y las programaciones, para comprobar el grado de desarrollo conseguido y su adecuación a las necesidades educativas del centro y del alumnado. Y dado que el currículum es

abierto y flexible, el profesor modificará, si fuese necesario, tras la realización de esta autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

9.2 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

- La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al qué evaluar.
- La evaluación es continua, para observar el proceso de aprendizaje. Dicha continuidad queda reflejada en una:
 - *Evaluación inicial o diagnóstica:* el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe tener lugar dentro un mes desde comienzos del curso académico.
 - *Evaluación procesual o formativa:* nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.
 - *Evaluación final o sumativa:* se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje planteados.

El proceso de evaluación tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en esta programación. Igualmente tendrá en cuenta la madurez del alumno en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo o de servicios a los que pueda acceder, así como el progreso en estudios a los que pueda acceder.

9.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución del resultado de aprendizaje correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por lo tanto, la evaluación ha de entenderse como un proceso continuo, sistemático y personalizado, en el que puede y deben ser utilizadas técnicas diferentes y no reducirse a actuaciones aisladas ni confundirse con la calificación.

La evaluación será continua durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, requiriéndose una asistencia regular a clase, así como la participación en las actividades programadas para el módulo profesional.

En relación a las faltas de asistencia, no se justificarán las faltas para la evaluación, únicamente se hará a efectos administrativos y siempre tras presentación de justificantes oficiales.

El alumnado que no asiste a clase verá su nota disminuida como consecuencia de la no realización de actividades, si bien este hecho también denotará una falta de actitud. En ningún momento pierde el derecho a ser evaluado y mucho menos de manera continua.

En las recuperaciones parciales (tras la evaluación correspondiente) el alumno/a debe presentarse a recuperar solo aquella parte que tenga pendiente dentro del tema en cuestión (se guarda la materia aprobada para posteriormente añadirle la/s parte/s recuperada/s y hacer la media del periodo). Si de esta forma tampoco se recupera, el alumno/a debe presentarse a la evaluación final (junio) con todo el tema.

A la evaluación final (junio) deberá presentarse todo alumno/a que tenga algún tema pendiente (siempre que se trate de una prueba escrita o alguna actividad individual) o aquel que no haya venido nunca a clase y no se haya dado de baja. obligatoriamente para ambos casos se tiene que acudir a las clases desde la última evaluación parcial hasta la final. En esta evaluación se opta a nota.

Los alumnos/as que deseen mejorar su calificación podrán hacerlo en la evaluación final con toda la materia del módulo. Además, tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clases, así como la calificación obtenida en esta última prueba, será la que prevalezca.

Para el alumnado se realizarán dos evaluaciones parciales durante el curso, con sus correspondientes recuperaciones. Las recuperaciones se harán después de la evaluación correspondiente. Por otro lado, no se recogerán trabajos ni se repetirán pruebas escritas, ni tareas de aula ni salidas después de la fecha acordada, con lo cual, el alumno/a tendrá que ir a la recuperación de la evaluación correspondiente sin poder optar a nota.

Se realiza un proceso de evaluación continua, en el que todas las actividades y tareas que realicen los alumnos serán evaluables, puesto que desarrollan los objetivos y contenidos previstos en cada unidad. Se pretende lograr un proceso de enseñanza aprendizaje basado en dichas tareas y en el que la memorización de contenidos tenga una importancia menor.

No obstante, hay aspectos del módulo que deben ser memorizados y cuya evaluación puede realizarse a través de pruebas objetivas como pueden ser test, exámenes con preguntas de desarrollo, exámenes orales, etc., pero éstos no tendrán mayor peso que el resto de tareas realizadas por el alumno durante cada unidad.

Para obtener la calificación global del curso se tendrán en cuenta que sólo podrán obtener una calificación positiva aquellos alumnos/as que hayan sido calificados positivamente en cada RA o en su correspondiente recuperación. La calificación de estos alumnos/as, se obtendrá mediante la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los RA.

Para finalizar, cuando el alumno/a incumpla las normas establecidas para la realización de las pruebas, esto es, copiando o colaborando en la copia de toda o parte de la prueba, o incluso en los trabajos, dichos quedan automáticamente anulados y éste deberá presentarse a la recuperación final (junio).

Del mismo modo, el uso de aparatos electrónicos en el aula está prohibido, salvo indicación de la profesora.

Para cada resultado de aprendizaje se han establecido los siguientes criterios de evaluación:

RA	CE
<p>1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.</p>	<p>a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto. c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados. d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial. e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector. f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector. g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.</p>
<p>2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.</p>	<p>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.</p>
<p>3. Controla los presupuestos de las áreas de producción,</p>	<p>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</p>

<p>reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.</p>	<p>estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.</p> <p>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.</p> <p>d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.</p> <p>e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.</p> <p>f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.</p> <p>g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecúen a las demandas empresariales.</p> <p>h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.</p>
<p>4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.</p>	<p>a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.</p> <p>b) Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.</p> <p>c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.</p> <p>d) Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.</p> <p>e) Se han clasificado los clientes según su tipología.</p> <p>f) Se han caracterizado los elementos socioculturales, económicos y demográficos de la demanda.</p> <p>g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.</p> <p>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.</p>
<p>5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.</p>	<p>a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización.</p> <p>b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.</p> <p>c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.</p> <p>d) Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización.</p> <p>e) Se han identificado sistemas de control del plan de comercialización y desviaciones del mismo.</p> <p>f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.</p> <p>g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.</p>

<p>6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

9.4 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Son las pruebas que sirven para valorar el aprendizaje de los alumnos/as. Teniendo en cuenta estos instrumentos de mi centro educativo yo utilizaré los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN
Técnicas de observación	Lista los aspectos que van a ser observados en el desempeño del estudiante.
Cuaderno de clase	Registro de acontecimientos, revelando aspectos significativos del comportamiento del alumno/a.
Trabajos de simulación o proyectos de grupo	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en trabajos de grupo y su capacidad para relacionarse con los miembros del mismo. Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda de soluciones adecuadas. Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la capacidad de decisión dentro del grupo. Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas. Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes diversas.
Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.	Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original de problema y su resolución. Asimismo, se evalúa la exposición ante los compañeros/as de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y coordinados por el profesor.
Autoevaluación (oral, escrita, individual, en grupo).	Se evalúa la capacidad de crítica y autocrítica, de inferir de los argumentos de otros compañeros/as y de valorar el proceso de aprendizaje.
Prácticas simuladas o ejercicios prácticos.	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en la clase, con preguntas y situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos/as, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada.
Pruebas teóricas y escritas individuales.	Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo. Se evalúa la expresión escrita.
Pruebas prácticas individuales	Se evalúa los conocimientos autónomos aplicados y las habilidades desarrolladas en el proceso de enseñanza del módulo, en ejercicios prácticos planteados por el profesor.

9.5 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos calificando cada tarea y hallando la nota media correspondiente a cada tema. En cada evaluación se calificará teniendo en cuenta los temas impartidos, sabiendo que en F.P. las evaluaciones parciales (diciembre y marzo) son meramente informativas, siendo la evaluación final (mayo) la que recoge la verdadera nota correspondiente al módulo profesional.

El instrumento que recoge todas las calificaciones es una hoja de cálculo Excel donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación para cada alumno.

Los criterios de calificación, así como los procedimientos e instrumentos de evaluación están recogidos en la tabla siguiente:

Para cada resultado de aprendizaje se ha establecido la siguiente ponderación:

Resultado de aprendizaje	Ponderación
RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	10 %
RA2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.	15 %
RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.	20 %
RA4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.	20 %
RA5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.	20 %
RA6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran	15 %

RA1.Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.		Instrumento de Evaluación
Criterios de Evaluación	Pondera	
Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.	10%	Actividad de clase
Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.	10%	Prueba escrita
Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.	10%	Prueba escrita
Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.	10%	Prueba escrita
Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.	30%	Actividad de clase Prueba escrita.
Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.	30%	Prueba escrita
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	
Actividades de clase	20%	
Pruebas escritas	80%	

RA2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la estructura financiera y la documentación.		Instrumento de Evaluación
Criterios de Evaluación	Pondera	
Se han interpretado las masas y submasas patrimoniales reconociendo los diferentes elementos que los integran.	15%	Prueba escrita.
Se ha analizado la estructura financiera y económica de la empresa.	20%	Prueba escrita.
Se ha valorado la relación óptima entre recursos propios y recursos ajenos.	15%	Prueba escrita.
Se han definido y valorado el balance y la cuenta de explotación como herramientas fundamentales para la gestión de la empresa.	20%	Prueba escrita.
Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.	5 %	Prueba escrita
Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.	5 %	Prueba escrita
Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales	5 %	Actividad de clase
Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación	5 %	Actividad de clase
Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.	5 %	Actividad de clase
Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.	5 %	Actividad de clase
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	
Actividades de clase	20%	
Pruebas escritas	80%	

RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.		Instrumento de Evaluación
Criterios de Evaluación	Pondera	
Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación de las empresas de restauración.	10%	Prueba escrita
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.	20%	Prueba escrita.
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.	20%	Prueba escrita.
Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.	20%	Prueba escrita.
Se han calculado los precios de ventas de las diferentes ofertas gastronómicas y el tipo de establecimiento o servicio.	20%	Actividad de clase Prueba escrita.
Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.	5%	Actividad de clase.
Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.	5%	Actividad de clase.
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	
Actividades de clase	20%	
Pruebas escritas	80%	

RA4. Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado analizando las variables de su posicionamiento y de resultados.		Instrumento de Evaluación
Criterios de Evaluación	Pondera	
Se ha reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.	10%	Actividad de clase
Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.	10%	Actividad de clase
Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según normativa legal vigente.	20%	Prueba escrita.
Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.	10%	Prueba escrita.
Se han clasificado los clientes según su tipología.	10%	Prueba escrita.
Se han caracterizado los elementos socioculturales, económicos y demográficos de la demanda.	20%	Prueba escrita.
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.	20%	Prueba escrita.
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	
Actividades de clase	20%	
Pruebas escritas	80%	

RA 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.		Instrumento de Evaluación
Criterios de Evaluación	Pondera	
Se ha conceptualizado el plan de comercialización.	10%	Actividad de clase.
Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.	10%	Prueba escrita
Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.	20%	Prueba escrita
Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización.	15%	Prueba escrita
Se han identificado sistemas de control del plan de comercialización y desviaciones del mismo.	15%	Prueba escrita
Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.	20%	Prueba escrita
Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.	10%	Actividad de clase
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	
Actividades de clase	20%	
Pruebas escritas	80%	

RA 6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran		Instrumento de Evaluación
Criterios de Evaluación	Pondera	
Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.	10%	Prueba escrita
Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.	10%	Prueba escrita
Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.	20%	Prueba escrita
Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.	15%	Prueba escrita
Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.	15%	Prueba escrita
Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.	10%	Prueba escrita
Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad	5%	Actividad de clase.
Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.	5%	Actividad de clase.
Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.	10%	Actividad de clase.
TOTAL CALIFICACIÓN	100%	
Actividades de clase	20%	
Pruebas escritas	80%	

Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación
Realización de pruebas escritas u orales teórico-prácticas.	100%
Análisis de actividades, debates, trabajos individuales y/o colectivos, entre otros (fichas registro con rúbricas previamente explicadas en clase).	
Actitud (observación: registros con rúbrica, entrevistas, cuestionarios y revisión del material de trabajo).	

La calificación final del módulo se obtendrá de la media de las calificaciones de cada resultado de aprendizaje además de lo que se establece en el artículo 3, punto 3 de la orden de Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía: "Al término del proceso de enseñanza- aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final par a cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores".

9.6 SESIONES DE EVALUACIÓN

Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del curso.

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| ➤ Evaluación inicial | Antes del 15 de octubre |
| ➤ Primera evaluación parcial | Primer trimestre |
| ➤ Segunda evaluación parcial | Segundo trimestre |
| ➤ Evaluación Final | Antes del 22 de junio |

9.7 SISTEMAS Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

La recuperación debe entenderse como actividad y no como examen de recuperación. Así, se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno. Se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno/a sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno/a actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

cuando el alumno/a no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no haya alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

Estas actividades podrán consistir, según la naturaleza de los conceptos, conocimientos y capacidades implicados en: resolución de cuestionarios, análisis y solución de casos y problemas, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones... No olvidemos que es importante que el alumnado se sienta estimulado y orientado por el profesor para corregir las diferencias que posee, haciéndole ver que puede alcanzar los objetivos propuestos.

Para concretar más este apartado debemos atenernos a lo estipulado en la orden de Evaluación de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo III, artículo 12, apartado 6, que detalla lo siguiente: "El alumnado de segundo curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, proyecto, continuará con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año".

10. BIBLIOGRAFÍA

- Gestión Administrativa y comercial en Restauración. Editorial Paraninfo.
- Gestión Administrativa y comercial en Restauración. Editorial Altamar.
- Hostelería y Turismo. Volumen III. Editorial MAD.
- Plan General de Contabilidad

11. ANEXO

Aclaraciones:

- ☞ **POSIBLES MODIFICACIONES EN CASO DE QUE LA IMPARTICIÓN DEL MÓDULO FUERA A DISTANCIA O NO PRESENCIAL:** los exámenes podrían ser sustituidos por tareas globales que evaluaran todos los criterios implicados.
- ☞ **MODIFICACIÓN DE ACTIVIDADES:** las actividades propuestas en cada una de las unidades podrán ser modificadas o alterado el valor de las mismas, según las necesidades del grupo-clase y a criterio del profesor/a.

PREVISIONES DEBIDAS AL COVID

En cuanto a los distintos escenarios que podríamos afrontar por el COVID19:

1.- Si las circunstancias obligaran a impartir el módulo en la modalidad semipresencial con presencia del alumnado en semanas alternas (asisten al centro todos los días, pero una semana a clases teóricas y la siguiente a práctica reduciendo a la mitad el grupo en todas las sesiones):

Las clases presenciales se podrían organizar, en función de la naturaleza de los contenidos y del alumnado del aula:

Dedicando las clases presenciales a la impartición de los contenidos teóricos más complicados y a prácticos de mayor dificultad y corrección en grupo de actividades; y dedicando las clases a distancia, articuladas a través de Moodle, a las distintas actividades propuestas (primando aquellas de naturaleza digital como investigaciones por Internet, cumplimentación de formularios online, creación de contenido multimedia por parte del alumno...) y al abordaje de la teoría de menor dificultad mediante vídeos, presentaciones, infografías y otros recursos multimedia.

Mediante la técnica de la clase invertida, dedicando las clases presenciales a actividades en el aula y usando la plataforma Moodle para compartir los vídeos explicativos de la teoría correspondiente.

2.- Si la enseñanza pasara a ser completamente en modalidad online, los contenidos podrían ser objeto de una simplificación aun mayor de la que proponemos, siempre primando la impartición de los contenidos más relevantes para la consecución de los criterios de evaluación y más significativos para el futuro profesional del alumnado.

Asimismo, la metodología se adaptaría ya por completo al entorno digital con la ayuda de la interfaz de Moodle, mediante la cual el profesorado pondría a disposición del alumnado, recursos variados para el trabajo a distancia: vídeos, presentaciones, infografías, cuadros, audios, tareas resueltas... Con la ayuda de dichos materiales, el alumnado realizaría actividades diversas, primando las de naturaleza digital como investigaciones por Internet, cumplimentación de formularios online, creación de contenido multimedia -presentaciones, vídeos- por parte del alumno...) y siendo flexibles con el alumnado afectado por la brecha digital.

En este segundo escenario, los instrumentos de evaluación podrían cambiar, por acuerdo del departamento, fundamentalmente en el sentido de sustituir una prueba específica o examen por una tarea global individual que abarcara todos los criterios concernidos.

3.- Si el escenario fuera de clases online temporales, (una cuarentena), además de lo previsto en el punto 2, podría alterarse el orden de impartición de las unidades didácticas, si el profesor afectado lo considerase conveniente.