



I.E.S. "AGUILAR Y CANO"
ESTEPA.

Ofertas Gastronómicas

Programación Didáctica

Departamento de Hostelería y Turismo
2011 / 2012

PROFESOR: MANUEL A. MUÑOZ GÓMEZ

1. INTRODUCCIÓN.

2. NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM.

3. CONTEXTUALIZACIÓN.

3.1. Características del centro, entorno y familias.

3.2. Características del alumnado.

3.3. Horario.

4. PROGRAMACIÓN DEL AULA – ELEMENTOS DE PLANIFICACIÓN.

4.1. Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales.

4.2. Objetivos.

4.3. Contenidos.

- Educación en valores.

4.4. Metodología.

4.4.2. Principios metodológicos

4.4.3. Agrupamientos.

4.4.4. Organización espacial del aula y de los recursos.

4.4.5. Organización Temporal.

4.4.6. Actividades.

4.4.7. Coordinaciones.

4.4.8. Atención a la diversidad.

4.5. Evaluación.

4.5.1. Momentos y principios de la evaluación.

4.5.2. Criterios de evaluación.

4.5.3. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

4.5.4. Criterios de calificación.

4.5.5. Recuperación

4.5.6. Evaluación de la enseñanza.

5. BIBLIOGRAFÍA.

1.- INTRODUCCIÓN.

El título de técnico de Cocina y Gastronomía, donde queda encuadrado este módulo, forma parte de la oferta formativa de la formación profesional, cuya finalidad (recogida en el art. 2 del Decreto 436/2008) es preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática y al aprendizaje permanente.

Estas nuevas exigencias formativas unidas a las nueva realidad laboral del cocinero, surgidas por los cambios acontecidos en la sociedad, relacionados sobre todo con la incorporación de la mujer al mundo de trabajo y el limitado tiempo para comer que ofrecen las condiciones labores actuales, provocan múltiples cambios en su mundo laboral ante los que se debe preparar.

La Formación del módulo pretende responder a esta realidad; por este motivo no sólo se pretende desarrollar una serie de competencias profesionales, sino también personales y sociales, las cuales contribuyan a alcanzar la unidad de competencia **UC0259_2:**

Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos, del Catalogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Este módulo tiene una duración total de es de 84 horas distribuidas en 4 horas semanales; dos sesiones de 1 hora y 1 sesión de 2 horas.

2.- **NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM**

Para llevar a cabo mi acción docente, he tenido en cuenta básicamente la siguiente normativa:

- **Normativa marco:**
 - LEY Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
 - LEY de 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- **Normativa que regula Formación Profesional:**
 - LEY Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
 - REAL DECRETO 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
 - REAL DECRETO 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
 - REAL DECRETO [1147/2011](#), de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE 30-07-2011).
 - DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.
 - 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.
 - ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Normativa sobre Currículum y general de organización:**
 - REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo Correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Corrección de errores de las Órdenes de 9 de octubre de 2008, por las que se desarrollan los currículos de Formación Profesional Inicial (BOJA 16-03-2009).
- 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 Andaluza.
- DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 16-07-2010).
- Corrección de errores al DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 05-11-2010).
- ORDEN de 20-08-2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado (BOJA 30-08-2010).
 - **Normativa atención a la diversidad:**
 - LEY 1/1999, de 31 de marzo, de Atención a las Personas con discapacidad.
 - LEY 9/1999 de Solidaridad de la Educación.
 - DECRETO 147/2002 de ordenación de la atención al alumnado que presenta NEEs asociadas a sus capacidades personales y la ORDEN 19/09/2002 que regula la evaluación psicopedagógica y el dictamen de escolarización.
 - Artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

3.- CONTEXTUALIZACIÓN

3. 1.- Características del centro, entorno y familias.

El I.E.S. Aguilar y Cano se encuentra ubicado la localidad de Estepa, en el sureste de la provincia de Sevilla.

Cabe destacar en este sentido, que la lejanía que nos separa de la capital, Sevilla y el hecho de ser el único Centro de la comarca que oferta ciclos de la Familia de Hostelería y Turismo, hace que recibamos alumnado de pueblos cercanos: Aguadulce, Algámitas, Badolatosa, Casariche, Los Corrales, Estepa, Gilena, Herrera, Lantejuela, Lora de Estepa, Marinaleda, Martín de la Jara, Osuna, Pedrera, La Roda de Andalucía, e incluso de la provincia de Córdoba.

Se trata de una zona eminentemente agrícola y con una consolidada industria agroalimentaria donde destaca la producción de aceite de oliva, aceituna de mesa y mantecados.

Destacar que el centro mantiene una relación positiva con empresas, no solo del entorno más cercano al Centro, sino de Sevilla e incluso otros puntos, para facilitar la realización de las prácticas del alumnado del ciclo y su posterior inserción laboral.

Los padres cuentan con una formación académica primaria, trabajando la mayoría, aunque hay un porcentaje considerable de madres (65-68 %) dedicadas a las labores del hogar.

El perfil tipo se corresponde a un alumnado que accede al ciclo con una edad entre 16 a 21 años, provenientes en su mayoría de la ESO, aunque también acceden un número significativo mediante prueba de acceso.

El objetivo final que persiguen la mayoría es la rápida preparación profesional para incorporarse al sector productivo en las zonas limítrofes al centro educativo.

En el Instituto se imparte Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Ciclos Formativos de grado medio y de grado superior. Entre ellos, Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, de Panadería, Repostería y Confitería, y Gestión Administrativa y Ciclo de Grado Superior de Industria Alimentaria y de Administración y Finanzas.

En cuanto a los recursos materiales y espaciales existentes para desempeñar la acción docente, señalar que no hay carencias significativas, aunque está claro que no vendrían mal algunos más o la renovación de otros existentes, como por ejemplo, la habilitación de un cuarto frío en cocina, la ampliación de los espacios-aulas para la impartición de clases, mejores recursos tic, etc.

Dotación de Recursos Personales. En la actualidad, la plantilla del centro está formada por 76 profesores y profesoras. Concretamente, el departamento de hostelería lo componen 5 personas (3 profesores y 2 profesoras).

El Equipo Directivo está formado por el director, vicedirectora, secretario, 1 jefe de estudios y dos adjuntos. Existe una buena coordinación entre el profesorado de cada una de la etapas y sobre todo a nivel de ciclos y departamentos, colaborando en diversas actividades formativas y elaborando los diferentes documentos del centro.

Documentos Curriculares. En la actualidad se está procediendo a la actualización de los diferentes documentos que forma el Plan Plurianual de Centro (englobando el Proyecto Educativo, el ROF, el Plan de Convivencia y el Proyecto de Gestión).

Por otro lado, en el centro se llevan a cabo diversos planes y proyectos, entre otros: Proyecto Plurilinguismo, Proyecto Tic, Plan de Convivencia, Escuelas Solares, Proyecto de Lectura y Bibliotecas o Coeducación.

3.2. –Características del alumnado

Esta programación va dirigida al grupo de 2º de Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía en el módulo de Productos culinarios.

El grupo está formado por 12 alumnos/as, 10 chicos y 2 chicas.

Se trata de alumnado proveniente, en su mayoría, de pueblos cercanos de la comarca, con la salvedad de dos alumnos que son de la localidad de Estepa.

Todos poseen el título de Enseñanza Secundaria Obligatoria, accediendo directamente de esos estudios, sin tener contacto con el mundo laboral, a excepción, de tres alumnos que han trabajado por tener negocios familiares relacionados con el sector.

Las edades oscilaran en su mayoría entre los 17 y los 19 años, dándose la circunstancia de encontrarse dos alumnos con más edad. Este último tipo de personas son adultos que vuelven a estudiar ya en edad madura, bien por cambiar de profesión o bien porque siempre le ha gustado la especialidad. En cualquiera de los casos, no se trata de un alumnado que requiera especial atención, al contrario están muy motivados y con su actitud son referentes del grupo y colaboran constantemente en la dinámica de la clase.

Además, señalar que en este grupo hay un alumno que se encuentra realizando las FCT durante el periodo extraordinario.

3.3. Horario

El horario general del aula vendrá definido por el principio de **flexibilidad**, de manera que en el caso que se considere necesario se adaptará según: las necesidades y características de las elaboraciones a realizar, los servicios dados y la realización de actividades extraescolares o complementarias.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30-9:30	2º Ofertas G.				
9:30-10:30					2º Ofertas G.
10:30-11:30					
12:00-13:00		2º Ofertas G.			
13:00-14:00		2º Ofertas G.			
14:00-15:00					

4. PROGRAMACIÓN DE AULA- ELEMENTOS DE PLANIFICACIÓN.

4.1. Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales.

La **Competencia general** puede entenderse como las funciones más significativas del título, tomando como referente el conjunto de las cualificaciones, y, en su caso, las unidades de competencia.

La competencia general de este título, recogida en el Real Decreto 1396/2007, consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Con respecto a las competencias, la actual legislación (Real Decreto 1396/2007 y Orden 9 de octubre de 2008) las divide en tres grupos: **Personales, Profesionales y Sociales.**

Como queda recogido en el anexo I de la Orden 9 de octubre del 2008 que desarrolla el currículo de cada módulo profesional de dicho título, con el módulo de Productos culinarios estaremos trabajando fundamentalmente las competencias:

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

4.2. Objetivos

Los objetivos generales de mi programación son las metas que guían el proceso de enseñanza y de aprendizaje y actúan como referentes de la planificación. Se formulan en términos de **resultados de aprendizaje** y a la hora de plantear y secuenciar los objetivos de mi programación, me he basado en los siguientes documentos:

- La *competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales* del ciclo; los objetivos generales de la Formación Profesional (art. 3 del Decreto 436/2008).
- Los *objetivos generales* del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía (art. 9 Real Decreto 1396/2007 y en el art. 3 de la Orden de 9 de octubre de 2008), y más concretamente en los puntos:
 - a) *Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.*
 - k) *Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.*
 - l) *Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.*
- En los *resultados de aprendizaje* del módulo, descritos en la orden que regula el título:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.
2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.
3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.
4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.
5. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

4.3.- Contenidos

Una vez que he planteado los resultados de aprendizaje que pretendemos alcanzar pasamos a especificar las capacidades concretas que vamos a desarrollar, las cuales hemos establecido de acuerdo a las siguientes consideraciones:

- **Funcionalidad.** Procurando que conecten con los intereses, motivaciones y necesidades del alumnado y que puedan ser utilizados en situaciones reales del ámbito laboral.
- Adecuación al nivel de **los conocimientos previos** del alumnado.
- Tener en cuenta el **entorno** en el que nos encontramos.
- **Estructura lógica**, de manera que los contenidos aprendidos sirvan de base para futuros aprendizajes de las áreas de conocimiento sobre las que se trabaja.

Aún teniendo en cuenta que en la nueva normativa los contenidos vienen expresados de forma íntegra, para facilitar tanto el proceso de enseñanza- aprendizaje como la evaluación, organizaremos y secuenciaremos los contenidos en los términos siguientes:

a) Conceptuales: se refieren al **saber**, al conocer datos, conceptos, hechos, principios y teorías.

b) Procedimentales: Son un conjunto de acciones ordenadas, orientadas a la consecución de una meta. Se refieren al **saber hacer** y al **aprender a aprender**. Están constituidos por técnicas, métodos, estrategias, habilidades, destrezas que pretendemos que el alumnado adquiera.

c) Actitudinales. Se refieren al **saber ser, saber estar**, e incluyen actitudes, valores y normas, que tienen, también, una importancia evidente para la socialización de nuestro alumnado y para su desempeño profesional.

Seguidamente, presento los **contenidos generales** que pretendo desarrollar en mi programación en virtud de los objetivos planteados:

CONTENIDOS

CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES

Identificación de tendencias gastronómicas:

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

Clasificación de las empresas de restauración:

- Las empresas de restauración.
 - Descripción y caracterización.
 - Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
 - Tendencias actuales en empresas en restauración.
 - El sector de la restauración en Andalucía.
 - Clasificación de las empresas de restauración.
- Estructura organizativa y funcional.
 - Áreas o departamentos. Funciones.
 - Categorías profesionales. Responsabilidades.
 - Documentos de control. Circuitos documentales.
 - Relaciones interdepartamentales.
 - Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
 - Clasificación de los alimentos por grupo.
 - Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
 - Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
 - Pirámide de los alimentos.

- Dietas tipo. Dieta mediterránea.

Determinación de ofertas gastronómicas:

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

Cálculo de los costes globales de la oferta:

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

ACTITUDINALES

- Interés por asistir puntualmente y mantener una actitud activa positiva ante el trabajo.
- Toma de conciencia de la necesidad del aprovechamiento de materias primas.
- Valoración de la importancia de realizar las tareas siguiendo el método indicado, prestando atención a todos los procesos, así como al resultado final.
- Toma de conciencia de la necesidad de la higiene personal y de la higiene en el trabajo.
- Respeto de las opiniones, ideas o conductas de los demás.
- Toma de conciencia de la necesidad de mantener una actitud de colaboración durante las tareas realizadas colectivamente.
- Toma de conciencia de la necesidad de tener iniciativa y autonomía para tratar de resolver situaciones imprevistas que se pueden presentar durante el desarrollo del trabajo.

- Educación en Valores.

Además de los contenidos citados anteriormente, también trabajaremos, como elementos transversales la educación en valores, tal y como queda recogido en el artículo 39 de la LEA que establece que las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales, entre otros, los siguientes:

- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.
- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- La igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres.
- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

4.4. Metodología

4.4.1. Principios metodológicos

La metodología que voy a emplear en mi Programación se basará en una serie de **principios** que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva que permita un **aprendizaje constructivista**, que defiende:

- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
- Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (creación de recetas propias, reflexión sobre artículos,...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.
- Conceder importancia al papel de los contenidos procedimentales.

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Potenciaré una **metodología investigadora**, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- **Contextualización de los aprendizajes**, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello presentaré las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de la realización de la propuesta gastronómica para diversas actividades, y servicios (rea menús semanales, apertura de restaurante, buffet, lunch,...)
- La **monitorización entre iguales**, ya que el proceso de enseñanza – aprendizaje entre iguales es más enriquecedor, compensando las dificultades que puedan surgir en algunos alumnos/as.

- Por otro lado, fomentaré en todo momento:

- La autonomía y la capacidad de decisión, así como la creatividad .
- La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Web.
- El uso de las Tecnologías de la información y comunicación.
- La igualdad efectiva y la no discriminación social, racial, de género o de cualquier tipo.
- El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y ambiental.

En relación al **método de enseñanza** que voy a aplicar, y teniendo en cuenta el agrupamiento que he empleado, será un método o abordaje mixto entre el método dirigido (basado en explicaciones, demostraciones, estructuración de determinados contenidos, ayuda directa, etc.) e independiente (donde cada alumno/a realiza la parte

que le corresponda, se llevan a cabo trabajos de aplicación, cooperativos, elaboración de menús, etc.).

4.4.2. Agrupamientos

Con respecto a **los agrupamientos**, y teniendo en cuenta la metodología a emplear, me basaré, fundamentalmente, en el modelo de gran grupo (grupo clase), aunque también, podré plantear diferentes agrupamientos, que variarán en función de los trabajos a realizar.

Por lo que, los criterios que he tenido en cuenta para establecer los agrupamientos de mi clase se basan en una supuesta homogeneidad, pero en la que, gracias a los agrupamientos flexibles queda garantizada la heterogeneidad en la atención educativa (atención individualizada).

4.4.3. Organización espacial del aula y de los recursos

Los criterios que he seguido para establecerla son los siguientes:

- Dar respuesta a la diversidad de actividades a realizar y a las necesidades educativas del alumnado.
- Responder a los modelos de agrupamiento establecidos.
- Favorecer un uso flexible y maniobrabilidad de los espacios que contenga.
- Ser coherente con la dotación de material existente.
- Seguir los criterios establecidos en el Departamento de Hostelería.

Para llevar a cabo mi programación, dispongo de una clase teórica de referencia, además de un aula con acceso a Internet, cuando su disposición lo permita.

La distribución espacial del aula será lineal, mirando a la pizarra, aunque también la organizaremos con diversos esqueletos a la hora de trabajar de manera grupal o visionar alguna película o documental.

Los **Recursos Materiales** que voy a utilizar en mi programación son múltiples y variados, destacando:

- Material didáctico: libros de texto, libros específicos de cocina, revistas y artículos especializados, material fungible, vídeo didáctico, fichas técnicas y presentaciones en ordenador.
- Material audiovisual: DVD, ordenadores con acceso a Internet y cañón.

4.4.4.- Organización Temporal

La programación del módulo está planteada para desarrollarse a lo largo de un curso escolar. Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la siguiente manera:

- Primer trimestre: Unidades 1, 2, 3
- Segundo trimestre: Unidades 4, 5, 6

Nº	UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN
1	Historia y evolución de la Cocina.	18 horas
2	Tendencias Gastronómicas. Corrientes culinarias.	18 horas
3	Empresas de Restauración	10 horas
4	Ofertas Gastronómicas	14 horas
5	Los Costes de la oferta	14 horas
6	Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	10 horas

La organización de los horarios, la temporalización o el lugar de impartición, tendrá una organización flexible, siendo informado en todo momento el alumnado y pudiendo adaptarse a las características de los contenidos formativos impartidos o a las actividades a realizar.

4.4.5.- Actividades

Las actividades planteadas serán coherentes con los objetivos establecidos, los contenidos y con los principios metodológicos seguidos, intentando que sean motivadoras, realistas, útiles, que tengan una presentación clara,...

Actividades complementarias propuestas para este curso escolar son:

- Desayuno molinero en conmemoración con el día de Andalucía.
- Servicios de desayuno y meriendas para diversas escuelas e institutos que desean conocer nuestro centro.

- Inauguración del aula-comedor a lo largo del primer trimestre. Estará enfocada a dar a conocer a los padres de nuestro alumnado las actividades que en centro desarrollan.
- Practicas reales consistentes en la apertura del comedor del centro, con el objetivo principal de acercar lo mayor posible al mundo laboral a nuestro alumnado.

Actividades extraescolares propuestas para este curso son:

- Visita al Complejo Medioambiental “Matagrande” (Herrera). Sevilla.
- Visita al matadero de Aves “Procari” (Marchena). Sevilla.
- Visita a COVAP (Pozoblanco) y “Bodegas Campos” (Córdoba).
- Visita al Congreso o alta Cocina “Andalucía Sabor” (Sevilla)
- Visita a “Sor Ángela de la Cruz” S.A.T. Aceitunas de mesa. Estepa.
- Visita a “Ybarra” y “Cruzcampo” (Sevilla).
- Visita a “Ubago” (Málaga).
- Visita a “Puleva” (Granada).
- Visita al centro logístico de “Bimbo” (Antequera)
- Visita al centro logístico de “Mercadona” (La Roda de Andalucía).
- Visita a la Bodega “Huerta de Abadía” (Arcos de la Frontera).
- Visita a un molino tradicional de Aceite “ El Callejón” (Cádiz).
- Visita al un Molino Harinero (Prado Rey) Cádiz.
- Visita a una Escuela de Hostelería (Arcos de la Frontera).
- Visita a la cooperativa “Oleoestepa” en Estepa.
- Visita a fábricas de manteados en Estepa (“La estepeña”, “La vicaría”, “La muralla”, etc.)
- Visita a la “Harinera Santa Clara” y a la cooperativa de aceitunas de mesa (Gilena).
- Visita a una Fábrica de Queso (Zuheros).
- Visita a Empresas de Levaduras en Córdoba.
- Visita a bodegas (Bollullos del Condado)

4.4.6. Coordinaciones

Como profesor técnico de cocina y pastelería, pertenezco al Departamento de Hostelería, por lo mantengo una estrecha coordinación con los miembros de éste y con el departamento de Industria Alimentaria, dado que compartimos tanto materiales, como instalaciones y actividades extraescolares y complementarias. Además, mantenemos continuo contacto con el departamento de FOL, Orientación y Administración.

La reunión del Departamento se lleva a cabo de forma semanal, los lunes en horario de tarde y con el resto de departamentos, de forma puntual, cuando lo consideramos necesario.

Además, como miembro del claustro me relacionaré con el resto del profesorado y con el equipo directivo, sobre todo, a la hora de participar en actividades propuestas para todo el centro o en solicitar su colaboración en las actividades que planteamos a nivel de departamento.

Mantendré, además, contacto con el equipo docente de mi alumnado, para intercambiar información y establecer acuerdos que permitan ofrecer una respuesta educativa adecuada.

Estaré en constante relación con la familia, para intercambiar información sobre la evolución de sus hijos/as, a través de llamadas telefónicas y de reuniones personalizadas.

Y por último, me coordinaré con las empresas del sector a la hora de organizar y de realizar el seguimiento las prácticas de empresa de mi alumnado.

4.4.7. Medidas de atención a la diversidad previstas.

En este grupo no hay alumnos/as que presenten necesidades específicas de apoyo educativas. A pesar de esto, el hecho que el grupo esté formado por diferentes personas conlleva que haya DIVERSIDAD de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses (relacionados directamente con los valores), de motivaciones, etc.

Por lo que, a través de mi labor docente debo dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico, intentando ajustar mi intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con la desarrollo del currículo.

Por otro lado, ante las dificultades que puedan presentar mis alumnos/as, por cualquier causa física o personal, plantearé las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, incluidas, en caso de ser necesarias, las recogidas el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial y en el artículo 2 de la Orden de 29 de

septiembre de 2010 que regula la evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional.

4.5. Evaluación.

Es una actividad sistemática integrada en el proceso educativo cuya finalidad es ver los resultados obtenidos, así como contribuir a la mejora de los mismos, incluyendo, la ayuda y la orientación del alumnado y la revisión crítica de programas, métodos y recursos empleados.

4.5.1. Momentos y principios de la evaluación.

La evaluación que seguiré, teniendo en cuenta lo recogido en el Orden de 29 de septiembre de 2010, se llevará a cabo en tres o cuatro momentos diferenciados:

- a. **Inicial**, llevada a cabo durante el primer mes de comienzo de curso y que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumno en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar.

En los resultados obtenidos en la evaluación inicial, realizada a través de un cuestionario y el análisis del rendimiento académico del alumnado en el curso anterior, pudimos llegar a la conclusión que, a nivel general, el grupo posee un nivel de conocimientos teóricos poco homogéneo, manifestando varios de los alumnos un nivel adecuado, mientras el resto tienen un nivel bastante bajo.

Por lo que, en la programación reforzaré los contenidos adquiridos en el curso anterior para que sirvan de partida en la adquisición de nuevos aprendizajes, y por otro lado, plantearé tareas que favorezcan su autonomía (búsqueda y elaboración de recetas con las diferentes técnicas trabajadas en clase) y su dinámica de trabajo (trabajos en grupo, ...).

Además, señalar que parte del alumnado tienen motivaciones para continuar los estudios en este campo (algunos tienen la intención de realizar el grado superior) y en su futuro laboral.

- b. **Parcial.** En 2º curso se realizarán 2 sesiones de evaluación, en las que se harán constar las calificaciones en los módulos profesionales en los que se encuentren matriculados. En la segunda evaluación parcial, previa a la realización del módulo de formación en centros de trabajo, acordaremos todo el equipo docente el acceso o la exención total o parcial de este módulo. Ésta se realizará cuando se haya impartido al menos 110 jornadas lectivas.
- c. **Final.** El alumnado de este curso que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, deberá continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al 22 de junio. Estos alumnos se examinarán en una única sesión de evaluación final.

4.5.2. Criterios de evaluación.

Y además, tendré en cuenta los siguientes principios:

- a) **Global**, puesto que se referirá a las competencias básicas y a los objetivos generales de la etapa y tendrá como referente el progreso del alumno, las características propias del mismo y el contexto sociocultural del centro docente.
- b) **Continua**, llevada a cabo a lo largo del todo el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno, permitiendo detectar las posibles dificultades que surjan en el mismo y adoptando las medidas necesarias para continuar el proceso de enseñanza aprendizaje.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término “gastronomía”. b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario. c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario. d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

- e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
- f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

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

4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.

- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

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

4.5.3. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

- 1) Como procedimiento: la observación sistemática; el análisis de los trabajos realizados por el alumnado y de la realización de pruebas específicas tanto teóricas como prácticas.
- 2) Como instrumentos: el diario-anecdótico, libreta de prácticas, trabajos y pruebas escritas y exámenes prácticos.

Todo esto me permitirá ir aplicando sobre la marcha y en todas las Unidades Didácticas los mecanismos de recuperación y de refuerzo que se consideren oportunos o necesarios para el desarrollo adecuado de las capacidades del alumno y la compensación de sus necesidades.

4.5.4. Criterios de calificación.

	Apartados a valorar	Puntuación
Pruebas evaluables (50%)	- Exámenes	5
“Procedimientos” Trabajo diario (30%)	a) Conoce los procedimientos b) Relaciona y retiene procedimientos. c) Es capaz de ejecutarlos e) Es capaz de trabajar sólo f) Es capaz de trabajar en equipo g) Se implica en las tareas. h) Puede simultanear tareas i) Colabora y ayuda a compañeros	3
“Actitudes y valores” (10 %)	a) Puntualidad. b) Trae el material exigido. c) Presta atención. e) Respeta material común. f) Orden y limpieza. h) Respeto al profesor i) Respeto a compañeros j) Constancia e interés	1
Observación sistemática (5%)	b) Recetario. c) Hojas de coste	0.5
Trabajos sobre libros de lectura (5%).	a) Cuestionario b) Resumen. c) Resumen crítico. d) Exposición Oral	0.5

Para realizar la media de los apartados y superar la evaluación tienen que tener un mínimo del 50% de puntuación en cada apartado.

Dentro de la propuesta para paliar y corregir los fallos en ortografía y expresión escrita en los ciclos formativos, se acordó:

Faltas de ortografía, de expresión y mala presentación	0,1
Faltas de acentuación	0,075

La puntuación total que el alumno pierde se restará de la misma, con un máximo de hasta 1 punto.

El alumnado que sea pillado copiando durante la realización de un examen, será sancionado con la evaluación negativa de ese módulo durante dicho trimestre.

La falta injustificada a clase del 15% de las horas lectivas de una materia dará lugar a la pérdida del derecho de evaluación continua.

4.5.5. Recuperación

Se realizarán evaluaciones de recuperación posterior a cada evaluación no superada.

Para ello, realizaré exámenes teóricos de recuperación al iniciar el segundo trimestre, reforzando estos contenidos previamente a dicho examen y repitiendo los ejercicios desarrollados.

Además, será obligatoria la entrega de los ejercicios o trabajos pendientes de cada evaluación para su recuperación.

El alumnado de este curso que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, deberá continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al 22 de junio. Estos alumnos se examinarán en una única sesión de evaluación final.

4.5.6. Evaluación de la enseñanza.

Intentaré comprobar lo adecuado e inadecuado del planteamiento organizativo y didáctico de mi aula (individualmente, al terminar las unidades didácticas), así como a nivel del centro (coordinado con el resto del departamento, durante el curso en las reuniones de Departamento y al finalizar el mismo en la Memoria final de curso). Los criterios de evaluación en los que me basaré serán:

- El nivel de aprendizaje alcanzado por los/las alumnos/as.
- Reflexión sobre el planteamiento o desarrollo del proceso de enseñanza (objetivos, contenidos, estrategias, materiales y evaluación):
 - a) La validez de la selección, distribución y secuenciación de las capacidades terminales contenidos y criterios de evaluación, a lo largo del curso.

- b) La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos empleados.
- c) La validez de las estrategias de evaluación establecidas.
- La opinión de los alumnos/as, a través de diálogos guiados y cuestionarios.

4. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía de aula

- Autores varios. *Laurousse Gastronomique Español*. Edit: Laurousse. 2007.
- Barriga, Xavier. *Panadería artesana, tecnología y producción*. Edit: Montagud Editores. 2003.
- Ducasse, Alain. *El gran libro de cocina de Alain Ducasse*. Edit: Akal. 2008.
- Petrás, Llorenc. *Cocinar con setas*. Edit: Península. 2000.
- McGee, Harold. *La buena cocina*. Edit: Debate. 2010.
- Varios. *Productos Culinarios*. Edit: Paraninfo. 2010.
- Edmond Neirinck, Jean Pierre Poulain. *La historia de la cocina y de los cocineros*. Editorial Zendera Zariquiey (*Es el libro propuesto por el departamento como lectura obligatoria*).

Bibliografía de departamento

- Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente.” Guías para el profesorado correspondientes a los títulos de formación profesional derivados de la LOE Técnico en Cocina y Gastronomía”. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA
- Dirección General de Evaluación Educativa y Formación del Profesorado y Dirección General de Formación Profesional y Solidaridad en la Educación. “Estructura, Títulos Profesionales y Diseño Curricular. Formación Profesional Específica”. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA.

U.D. Nº 1: Historia y evolución de la Cocina.

Temporalización:
18 horas. Del 16 de Septiembre al 17 de octubre.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 3

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">- Conocer la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término “gastronomía”.- Identificar los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.- Conocer las publicaciones y personas más relevantes del mundo culinario y gastronómico.- Conocer los productos más relevantes de cada periodo histórico.	
	CONCEPTOS -saber-	PROCEDIMIENTOS -saber hacer-
	<ul style="list-style-type: none">- Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.- Historia y evolución de la cocina.- Sucesos más importantes e influyentes en esta evolución.- Publicaciones y personas más relevantes del mundo culinario y gastronómico.- Productos más importantes de cada periodo histórico.	<ul style="list-style-type: none">- Identificación del concepto de gastronomía y su origen.- Identificación de los sucesos, publicaciones y personajes más importantes en la historia de la gastronomía.- Caracterización de los productos más relevantes.
	ACTITUDES -saber ser y estar-	
<ul style="list-style-type: none">-Valoración la importancia de asistir puntualmente y mantener una actitud activa y positiva ante el trabajo.- Respeto de las opiniones, ideas o conductas de los demás.		

TIC: Documental “Super size me”

EDUCACIÓN EN VALORES:

Educación para el consumo: Valorar la importancia de presentar de forma atractiva los productos

obtenidos para favorecer su comercialización.

Educación para la Salud: Ser conscientes de los problemas de salud que puede ocasionar el consumo inadecuado y abusivo de algunos productos.

METODOLOGÍA:

Estrategia espacial: Aula teórica.

Agrupamientos: Gran grupo y pequeño grupo.

Recursos:

Materiales: libro de texto, esquemas, planos de cocinas, apuntes.

Personales: profesor y alumnado.

Actividades:

- Presentación general de la unidad didáctica. Introducción del tema.
- Desarrollo conceptual del tema y toma de apuntes.
- Investigar en la web sobre los productos más importantes llegados a nuestras tierras.
- Leer el libro “Historia de la cocina y de los cocineros”
- Realizar un trabajo sobre dicho libro.
- Examen de la unidad.

EVALUACIÓN

CRITERIOS

- Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término “gastronomía”.
- Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- Conoce los productos más relevantes de cada periodo histórico
- Conoce las publicaciones y personas más relevantes del mundo culinario y gastronómico.

Procedimientos de Evaluación

Prueba específica, trabajos realizados, diálogo libre y observación sistemática.

Instrumentos de Evaluación

Examen, trabajo sobre el documental, hojas de observación y registro.

U.D. Nº 2 : Tendencias Gastronómicas. Corrientes culinarias.

Temporalización:

18 horas. Del 18 de octubre al 23 de noviembre.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 1 y 3.

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer y caracterizar los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. - Conocer y caracterizar las tendencias actuales. - Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española. - Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía. 	
	CONCEPTOS -saber-	PROCEDIMIENTOS -saber hacer-
	CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> • Movimientos o corrientes culinarias: <ul style="list-style-type: none"> - Cocina moderna o alta cocina, “nouvelle cuisine” y nueva cocina española. • Tendencias actuales: <ul style="list-style-type: none"> - Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras. • Cocinas territoriales españolas. <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y características generales. - Productos y elaboraciones más significativas. • Gastronomía andaluza. <ul style="list-style-type: none"> - Características generales, productos y elaboraciones más significativas.
<p>ACTITUDES -saber ser y estar-</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> - Interés por asistir puntual y mantener una actitud positiva ante el trabajo. - Valoración de la información recibida para la ejecución correcta del trabajo. 	
<p>TIC: Elaboración de fichas técnicas y pedidos en soporte informático, utilizando Internet como recurso de búsqueda y transmisión de la información.</p>		
<p>EDUCACIÓN EN VALORES: <u>Educación para el consumo:</u> Ser conciente y valorar las características y calidades de los productos a adquirir. <u>Respeto al Medio Ambiente:</u> Interés por conseguir el mayor ahorro energético posible, coordinando las elaboraciones a realizar.</p>		
METODOLOGÍA:		Actividades:
<p>Estrategia espacial: Aula teórica.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Presentación general de la unidad didáctica. Introducción del tema. - Desarrollo conceptual del tema y toma de apuntes. - Investigar en la web sobre los productos más importantes con sellos de calidad de Andalucía. - Continuar con la lectura del libro “Historia de la cocina y de los cocineros” - Examen de la unidad.
<p>Agrupamientos: Gran grupo y pequeño grupo.</p>		
<p>Recursos: <u>Materiales:</u> libro de texto, esquemas, planos de cocinas, apuntes. <u>Personales:</u> profesor y alumnado.</p>		
EVALUACIÓN		
CRITERIOS	<ul style="list-style-type: none"> - Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. - Conoce y caracteriza las tendencias actuales. - Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española. - Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía. 	
Procedimientos de Evaluación		Instrumentos de Evaluación
Prueba específica, trabajos realizados, diálogo libre y observación sistemática.		Examen, hojas de observación y registro.

U.D. Nº 3 : Empresas de Restauración**Temporalización:****10 horas. Del 23 de noviembre al 14 de diciembre.****RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 1****OBJETIVOS**

- Identificar los distintos tipos de establecimientos, así como las diferentes fórmulas de restauración.
- Identificar las tendencias actuales en empresas de restauración.
- Identificar el sector de la restauración en Andalucía.
- Caracterizar los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- Identificar los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos., así como las relaciones interdepartamentales.
- Valorar las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo

CONTENIDOS**CONCEPTOS****-saber-**

- Las empresas de restauración.
 - Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
 - Tendencias actuales en empresas en restauración.
 - El sector de la restauración en Andalucía.
- Estructura organizativa y funcional.
 - Áreas o departamentos. Funciones.
 - Categorías profesionales. Responsabilidades.
 - Documentos de control. Circuitos documentales.
 - Relaciones interdepartamentales.
 - Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

PROCEDIMIENTOS**-saber hacer-**

- Descripción y caracterización de las empresas de restauración.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Identificación de la estructura organizativa y funcional de las empresas del sector.
- Caracterización e identificación de las aptitudes y actitudes necesarias.

ACTITUDES**-saber ser y estar-**

- Valorar la importancia del respeto al profesor y a compañeros
- Constancia e interés

TIC:

Elaboración de fichas técnicas y pedidos en soporte informático, utilizando Internet como recurso de búsqueda y transmisión de la información.

EDUCACIÓN EN VALORES:

Cultura Andaluza: Valorar la variedad y calidad de productos que podemos encontrar en nuestra comunidad.

Respeto de los valores que preparan para vivir en una sociedad libre y democrática: valorar la importancia de cumplir las labores encomendadas dentro del grupo para que el trabajo realizado sea correcto, evitando la aparición de posibles conflictos.

METODOLOGÍA:

Actividades:

Estrategia espacial: Aula teórica.

Agrupamientos: Gran grupo y pequeño grupo.

Recursos:

Materiales: libro de texto, esquemas, planos de cocinas, apuntes.

Personales: profesor y alumnado.

- Presentación general de la unidad didáctica. Introducción del tema.
- Desarrollo conceptual del tema y toma de apuntes.
- Realizar un cuadro-esquema en el que se relaciones los departamentos con sus funciones y responsabilidades.
- Desarrollar diversos documentos de control aplicados a nuestra organización.
- Realizar una encuesta sobre las aptitudes y actitudes que debe darse en los profesionales.
- Examen de la unidad.

EVALUACIÓN

CRITERIOS

- Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
- Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo

Procedimientos de Evaluación

Instrumentos de Evaluación

Prueba específica, trabajos realizados, diálogo libre y observación sistemática.

Examen, hojas de observación y registro.

U.D. Nº 4 : Ofertas Gastronómicas**Temporalización:**

14 horas. Del 14 de diciembre al 20 de enero.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 3**OBJETIVOS**

- Relacionar las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- Caracterizar las principales clases de oferta.
- Tener en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- Valorar los recursos humanos y materiales disponibles.
- Aplicar criterios de equilibrio nutricional.
- Considerar la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- Comprobar y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- Definir las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- Seleccionar los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

CONTENIDOS**CONCEPTOS****-saber-**

- Clases de ofertas, características y descripción.
- Elementos y variables de las ofertas.
 - Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.

PROCEDIMIENTOS**-saber hacer-**

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela
- Descripción y análisis. Realización de ofertas básicas atendiendo a:
 - Criterios de equilibrio nutricional
 - Estacionalidad.
 - Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

ACTITUDES**-saber ser y estar-**

- Interés por asistir puntualmente y mantener una actitud activa positiva ante el trabajo.
- Toma de conciencia de la necesidad de mantener una actitud de colaboración durante las tareas realizadas colectivamente.

TIC:

Elaboración de fichas técnicas y pedidos en soporte informático, utilizando Internet como recurso de búsqueda y transmisión de la información.

EDUCACIÓN EN VALORES:

Educación para el consumo: Necesidad de valorar los distintos formatos en lo que podemos encontrar los productos en la actualidad en las tiendas (atmósfera protectora, al vacío, precocinado, etc.) y la calidad del producto obtenido.

Cultura Andaluza: Valorar la variedad y calidad de ofertas gastronómicas que podemos encontrar en nuestra comunidad.

METODOLOGÍA:

Estrategia espacial: Aula teórica.

Agrupamientos: Gran grupo y pequeño grupo.

Recursos:

Materiales: libro de texto, esquemas, planos de cocinas, apuntes.

Personales: profesor y alumnado.

Actividades:

- Presentación general de la unidad didáctica. Introducción del tema.
- Desarrollo conceptual del tema y toma de apuntes.
- Realizar diversas ofertas básicas atendiendo a:
 - Criterios de equilibrio nutricional
 - Estacionalidad.
 - Ubicación del establecimiento y otros.
- Valorar los resultados.
- Examen de la unidad.

EVALUACIÓN

CRITERIOS

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

Procedimientos de Evaluación		Instrumentos de Evaluación	
Prueba específica, trabajos realizados, diálogo libre y observación sistemática.		Examen, hojas de observación y registro.	
U.D. N° 5 : Los Costes de la oferta		Temporalización: 14 horas. Del 23 de enero al 14 de febrero.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 4			
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología. - Identificar las variables implicadas en el coste de la oferta. - Identificar la documentación asociada al cálculo de costes. - Interpretar correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. - Valorar y determinar los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. - Complimentar la documentación específica. - Reconocer los métodos de fijación de precios. - Realizar las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. - Analizar la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía. - Utilizar correctamente los medios ofimáticos disponibles. 		
	CONTENIDOS	CONCEPTOS -saber-	PROCEDIMIENTOS -saber hacer-
<ul style="list-style-type: none"> - Costes. Definición y tipos. - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. - Documentos relacionados. - Precio de venta. <ul style="list-style-type: none"> • Componentes. • Métodos de fijación del precio de venta. - Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético. 		<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las diversas fórmulas de realizar los costes. - Realización del cálculo de coste de ofertas gastronómicas. - Elaboración de un plan para posibilitar recortes en costes y ahorro energético. - Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo. 	
ACTITUDES -saber ser y estar-			
<ul style="list-style-type: none"> - Respeto por las opiniones, ideas o conductas de los demás. - Responsabilidad de los resultados obtenidos en la realización de tareas. 			
TIC: Elaboración de fichas técnicas y pedidos en soporte informático, utilizando Internet como recurso de búsqueda y transmisión de la información.			
EDUCACIÓN EN VALORES:			

Educación para el consumo: necesidad de realizar una presentación correcta, atractiva y con unos costes correctos para favorecer la venta de las mismas.
Respeto por el medio ambiente: valorar la importancia de ahorrar energía y recursos (plásticos,..)

METODOLOGÍA:

Estrategia espacial: Aula teórica.

Agrupamientos: Gran grupo y pequeño grupo.

Recursos:

Materiales: libro de texto, esquemas, planos de cocinas, apuntes.

Personales: profesor y alumnado.

Actividades:

- Presentación general de la unidad didáctica. Introducción del tema.
- Desarrollo conceptual del tema y toma de apuntes.
- Realizar el cálculo de coste de las diversas ofertas llevadas a cabo en el centro durante el curso.
- Elaborar un plan para posibilitar recortes en costes y ahorro energético.
- Examen de la unidad.

EVALUACIÓN

CRITERIOS

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

Procedimientos de Evaluación

Prueba específica, trabajos realizados, diálogo libre y observación sistemática.

Instrumentos de Evaluación

Examen, hojas de observación y registro.

U.D. Nº 6 : Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos

Temporalización:
10 horas. Del 14 de febrero al 6 de marzo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 5

OBJETIVOS

- Definir y diferenciar los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
- Caracterizar los grupos de alimentos.
- Identificar los principios inmediatos y otros nutrientes.
- Reconocer las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.
- Reconocer los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- Describir las dietas tipo.
- Caracterizar las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

CONTENIDOS

CONCEPTOS
-saber-

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
 - Clasificación de los alimentos por grupo.
 - Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
 - Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
 - Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.

PROCEDIMIENTOS
-saber hacer-

- Identificación del concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Descripción de los tipos de alimentos y de la rueda.
- Identificación de los nutrientes esenciales, de las necesidades nutricionales.
- Clasificación de las dietas.

ACTITUDES
-saber ser y estar-

- Valoración de la necesidad de planificar las tareas de un grupo de trabajo.
- Respeto por las opiniones, ideas o conductas de los demás.
- Responsabilidad de los resultados obtenidos en la realización de tareas.

TIC: Elaboración de fichas técnicas y pedidos en soporte informático, utilizando Internet como recurso de búsqueda y transmisión de la información.

EDUCACIÓN EN VALORES:

Educación para la Salud: Necesidad de una dieta equilibrada, como consumidor/a de estos productos, ser conscientes de los problemas en su salud que puede ocasionar el consumo abusivo de los mismos.

La igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres: reparto igualitario de tareas en la cocina, sobre todo, las relativas a la limpieza y recogida del aula.

METODOLOGÍA:		Actividades:	
Estrategia espacial: Aula teórica.		<ul style="list-style-type: none"> - Presentación general de la unidad didáctica. Introducción del tema. - Desarrollo conceptual del tema y toma de apuntes. - Indagar sobre las distintas pirámides y ruedas nutricionales. - Buscar vídeos en la red que nos hablen de nutrición infantil. - Recordar el documental Super size me, que vimos al inicio del módulo. - Llevar a cabo un estudio individual de la alimentación propia. Sacar conclusiones. - Realizar distintos menús, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales y las alergias e intolerancias alimentarias. - Examen de la unidad. 	
Agrupamientos: Gran grupo y pequeño grupo.			
Recursos: <u>Materiales:</u> libro de texto, esquemas, planos de cocinas, apuntes. <u>Personales:</u> profesor y alumnado.			
		EVALUACIÓN	
CRITERIOS	<ul style="list-style-type: none"> - Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición. - Se han caracterizado los grupos de alimentos. - Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. - Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano. - Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. - Se han descrito las dietas tipo. - Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas. - 		
Procedimientos de Evaluación		Instrumentos de Evaluación	
Prueba específica, trabajos realizados, diálogo libre y observación sistemática.		Examen, hojas de observación y registro.	