

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:
OFERTAS GASTRONÓMICAS (código 0045)**

CONTENIDOS: Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.**

- **Contenidos impartidos durante la 1ª Evaluación parcial:**

U.T. 1 Tendencias gastronómicas (12 sesiones)

U.T. 2 Las empresas de restauración (8 sesiones)

U.T. 3 Diseño de ofertas gastronómicas (20 sesiones)

U.T. 4 Cálculo de costes globales y evaluación de precios (15 sesiones)

- **Contenidos de la 2ª Evaluación parcial:**

U.T. 4 Cálculo de costes globales y evaluación de precios (9 sesiones)

U.T. 5 Alimentación, nutrición y dietética (20 sesiones)

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

Podemos destacar:

- El medio ambiente, la ecología y el desarrollo sostenible del sector (unidades 2, 3 y 5).
- Respetar otras opiniones y culturas a la hora de programar diferentes ofertas gastronómicas (unidades 2, 3 y 5).
 - Tolerancia y aceptación de la diversidad.
 - No discriminación.
- Educación para la salud (unidades 1, 3 y 5).
- El consumo responsable (unidades 2 y 3).
- Conocer los derechos del Consumidor y la existencia de Organismos que se encargan de su defensa (unidades 1, 2 y 3).
- Educación para la paz, convivencia y solidaridad en el puesto de trabajo (unidades 1 y 2).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Los recogidos en la Orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía.

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:

- U.T. 1: Cuestionario sobre la historia de la gastronomía. Análisis y exposición oral de publicaciones digitales/impresas especializadas en cocina y/o gastronomía. Cocina de autor: representantes andaluces y onubenses de las nuevas tendencias. Madrid Fusión 2015: Actos, participantes, etc. La gastronomía en la literatura: relación de obras de teatro, novela, ensayo, etc. indicando autor, editorial y un breve comentario sobre el argumento de la obra. Lectura en el aula de artículos de prensa relacionados con las grandes figuras o acontecimientos relevantes de la gastronomía española.

- U.T. 2: Resumen y puesta en común sobre el artículo publicado en la revista oficial de la Federación Española de Hostelería “Los sectores de la hostelería en el año 2012”. Estudio de los restaurantes de Huelva: Características y clasificación. Análisis comparativo de la oferta de dos restaurantes de la localidad, un fast -food y un restaurante tradicional. Realización de organigramas del sector.
- U.T. 3: Realización de un supuesto de planificación de oferta gastronómica. Ejercicios de elaboración de menús según la temporada, tipo de establecimiento, público objetivo, etc. Estudio de los diferentes tipos de menús ofrecidos por los restaurantes de Huelva.
- U.T. 4: Ejercicios prácticos sobre cálculo de costes y fijación de precios.
- U.T. 5: Realización de dietas equilibradas para niños, adolescentes y adultos. Análisis del aporte nutricional de diferentes menús. Análisis del aporte nutricional del menú servido durante varias semanas en el comedor del instituto. Redacción sobre anorexia y bulimia (puesta en común en clase). Trabajo individual sobre la ingesta de nutrientes y estudio de posibles carencias en la dieta de cada alumno.

Actividades de refuerzo/ampliación. A aquellos alumnos/as que tengan dificultades durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, se les pedirá la repetición sistemática de pequeñas prácticas centradas en la asimilación de los contenidos mínimos del módulo. Como actividades de ampliación, para aquellos alumnos/as que hayan demostrado un especial interés en los contenidos propuestos o una especial consecución de los objetivos, se contemplará la posibilidad de pedirles trabajos de investigación en los que vayan relacionando contenidos tratados en las distintas unidades de trabajo (análisis un establecimiento de restauración de la provincia: tipo de establecimiento, características de su oferta, valoración nutricional de la misma, estimación del coste de sus elaboraciones, etc.).

Actividades de evaluación. La evaluación de los contenidos se realizará a través de las actividades propuestas para cada unidad de trabajo, de las pruebas escritas que se programarán para cada una de aquellas y de la observación en clase.

Actividades de recuperación. Se centrarán en la repetición de las actividades solicitadas (primero con ayuda de la profesora como guía para después, ir pidiéndoles progresivamente mayor autonomía en la realización de éstas), y la realización de pruebas escritas centradas en los contenidos mínimos.

Actividades complementarias/extraescolares: Se programarán visitas a las empresas del entorno en función de la disponibilidad de las mismas a lo largo del curso:

- Visita a las empresas de restauración de la zona.
- Se programarán charlas sobre aspectos relacionados con la hostelería, procurando la intervención de empresarios del ámbito turístico.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La evaluación será continua y formativa y tendrá como fin esencial determinar en qué medida se van alcanzando los objetivos marcados con anterioridad, por lo que se podrán introducir las modificaciones que se consideren necesarias en la metodología y las estrategias utilizadas.

Se realizará una evaluación inicial en el mes de octubre, una evaluación parcial en el mes de diciembre, una segunda evaluación parcial en el mes de marzo y una última evaluación final en el mes de junio en base a:

- Criterios aptitudinales: Referidos a la profundidad con la que sea tratada cada Unidad de Trabajo.
- Criterios actitudinales: Referidos al comportamiento en clase, la relación con los compañeros, integración al grupo, iniciativa y atención concentrada. Se tendrá muy en cuenta la puntualidad como base para la creación de buenos hábitos para la futura inserción laboral.

Los criterios de calificación en las evaluaciones parciales serán los siguientes:

- Pruebas escritas: Un **50 %** será el resultado de las pruebas objetivas realizadas sobre los contenidos conceptuales.
- Trabajos: Un **30 %** de la nota corresponderá a trabajos y actividades desarrolladas sobre los contenidos conceptuales tratados en clase. La presentación de los diferentes trabajos o actividades deberá realizarse en la fecha establecida previamente, salvo presentación de la debida justificación, en cuyo caso se admitirá en fecha posterior.
- Actitud y participación: Un **20 %** será resultado de la actitud positiva y la participación en clase (se evaluará a través de la ficha recogida en el proyecto educativo de ciclo).
- Para aprobar el módulo, en cada una de las evaluaciones, se deberá obtener una calificación media de 3 puntos (antes de aplicar el porcentaje de ponderación) en cada una de los bloques de contenidos a evaluar.
- Al finalizar cada trimestre académico se realizará un examen escrito de evaluación en el que se recogerán todos los contenidos impartidos durante dicho período.
- No se recogerá ningún trabajo o actividad fuera de la fecha establecida para su entrega, salvo que se justifique debidamente la imposibilidad de su entrega, por lo que se tendrán en cuenta los mismos criterios que para la justificación de faltas de asistencia a clase.
- El alumno/a que supere el 25% de faltas, justificadas o no, perderá el derecho de evaluación continua y sólo podrá presentarse a los exámenes de la evaluación final.
- La falta de asistencia a las horas previas a la realización de una prueba escrita, se considerará como una actitud negativa, a valorar en la evaluación del módulo. También se considerará una

actitud negativa el no traer a clase el material escolar que la profesora haya determinado.

- Sólo se considerarán faltas de asistencia justificadas aquellas que se acrediten debidamente mediante documento escrito: certificado médico, deber inexcusable, etc.
- Las sesiones de recuperación se realizarán antes de la última evaluación parcial, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:
 - Se realizarán exámenes escritos en base a los contenidos mínimos marcados.
 - Se considerará apto con una nota mínima de 5.
 - Las actividades o trabajos no presentados o calificados como no aptos, deberán presentarse o repetirse hasta que su evaluación sea positiva.

Recuperación de contenidos no superados:

- El alumnado que no supere el módulo en evaluación parcial deberá asistir a clase durante el período comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final. Durante dicho período se realizarán las oportunas pruebas escritas y se programarán actividades encaminadas a la evaluación positiva del módulo.
- Los alumnos/as que hayan obtenido una calificación final positiva podrán mejorar dicha calificación mediante las oportunas pruebas escritas y actividades que se planteen durante el período anteriormente citado.

PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16

Noelia Ramírez Ortiz

