I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral". Málaga

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Ofertas Gastronómicas

2º de C.F.G.M. Cocina y Gastronomía

ÍNDICE

1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

2. CONTENIDOS

2.1. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

2. 2. ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO.

3.- ACTIVIDADES

4.- TEMPORALIZACIÓN

5. METODOLOGÍA Y RECURSOS DIDÁCTICOS

5.1. RECURSOS Y MATERIAL

6. LA EVALUACIÓN.

6.1. Actividades y Criterios de Evaluación.

6.2. Criterios de calificación

7. TEMAS TRANSVERSALES

8. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Programación Didáctica.

2º de Ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Introducción.

El módulo profesional **0045** "**OFERTAS GASTRONOMICAS**" está asociado a la unidad de competencia 4 del Catalogo Nacional de Cualificación Profesional UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales.

Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del segundo curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio "COCINA Y GASTRONOMÍA".

Con una duración de 84 horas, que se desarrollarán durante los dos primeros trimestres del curso, impartiéndose 4 horas a la semana.

Basándonos en el texto de la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico en Cocina y Gastronomía, en el que se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro, podemos por tanto adaptar el desarrollo curricular de estas enseñanzas.

Esta programación está diseñada para ser aplicada en el IES "Universidad Laboral" de Málaga. Desde este contexto destacan, en síntesis, tres ángulos, el entorno socioeconómico, los recursos del centro y posibilidades del departamento y las necesidades específicas del alumnado, que permiten hacer una adaptación ajustada a las circunstancias educativas en que se pretende desarrollar esta:

El entorno socioeconómico

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos las centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación

para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: ***la restauración directa y la restauración diferida.*** Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los **servicios de comedor** y de **"tienda de gastronomía artesana"** respectivamente.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintas niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Los alumnos de segundo curso se harán cargo de los servicios de restaurante en el comedor del departamento hasta el mes de marzo, momento en que pasarán a la fase de formación en las empresas del sector, aquellos que aprueben, y a actividades de recuperación los que no superen el módulo. Las actividades prácticas diseñadas en esta programación para ellos se articularán fundamentalmente alrededor del mantenimiento de dichos servicios, como, por otra parte es habitual en el resto de escuelas de la provincia.

Los menús ofrecidos en el restaurante estarán confeccionados a la medida de los aprendizajes que se quiere que los alumnos alcancen, su dificultad y variedad así como la metodología empleada para la confección estará vertebrada en parte por los alumnos bajo la atenta tutela del profesor que imparte clase en el módulo.

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los menús tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes.

Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias se trabaja en mejorarlas. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas y a nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se pueden encuentran al mismo tiempo cerca o más de 60 alumnos/as con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene y una futura acogida de la calidad educativa.

Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

Las necesidades específicas del alumnado

En el grupo encontramos alumnos que podemos clasificar como nivel medio en contenidos conceptuales. La actitud de todos es buena y orientada hacia el trabajo, pero con poca actitud para el trabajo en equipo, todos son bastante individualistas. La gran mayoría de ellos presentan muchas dificultades en aspectos curriculares básicos de matemáticas y lengua. Carencias tales como la falta de comprensión lectora, redacción o expresión, o la dificultad para la resolución de problemas básicos de matemáticas, cambio de medidas, reglas de tres o ecuaciones sencillas. Esto hace que se retrasen mucho los contenidos propios del módulo.

El alumnado de 2º según confirman las pruebas de diagnóstico inicial se caracteriza por poseer un bajo nivel de teorización, que sin embargo se compensa, en general, con una notable entrega al trabajo práctico.

1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- Se han identificado las tendencias actuales en restauración.

- Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.

- Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

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

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- Se han descrito las dietas tipo.
- Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades específicas.

3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- 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 y necesidades de la clientela.
- Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- Se han 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.

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

Criterios de evaluación

- Se han identificado la documentación asociada al cálculo de costes.

- Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- 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 distinguido los costes fijos de las variables.
- Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	x	x	x	x	x
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.		x			
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	x	x	x	x	x
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo	x	x		x	

2. Contenidos básicos.

1. Organización de las empresas de restauración.

- Clasificación de las empresas de restauración.

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
    - Composición de los alimentos.
    - Función y degradación de nutrientes.
    - Necesidades nutricionales.
    - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
    - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
3. Determinación de ofertas gastronómicas:
    - Descripción, caracterización y clases de ofertas.
    - Elementos y variables de las ofertas.
    - Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros. Descripción y análisis.
    - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
4. Cálculo de los costes globales de la oferta:
    - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
    - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
    - Posibilidades de ahorro energético.

Los contenidos en este módulo están estructurados en cuatro grandes bloques y cuatro unidades de trabajo. Estos bloques están organizados con arreglo a un sistema lógico para facilitar una visión de la materia general y completa. Además esta organización se deberá ir adaptando a las características propias del centro educativo y el alumnado.

2.1. Estructura y organización de los contenidos.

Bloque 1: "Las empresas de restauración"

- Las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y diferentes fórmulas de restauración.
- Estructuras organizativas y funcionales más características.

Bloque 2: "Alimentación, Nutrición y Dietética"

1 Definición de alimentación y nutrición.

- La Rueda de los alimentos: Los principios inmediatos.
- Alimentos y necesidades nutricionales. La dieta equilibrada.
- Clasificación de los nutrientes.
- Dieta mediterránea.

Bloque 3: "Ofertas gastronómicas"

2 Definición y tipos de ofertas.

- Elementos variables de la oferta gastronómica.
- Principales ofertas básicas.
- Menú.
- Carta.

Bloque 4: "Los costes en restauración"

- Los costes. Definición y clasificación.
- Estructura de los costes en restauración.
- Ficha Escandallo.
- Ficha Técnica.
- Componentes del precio.
- Menú Engineering.
- Fijación de precios.
- Alergias e intolerancias.
- Situaciones patológicas.

- Estados carenciales. La malnutrición.

El Bloque 1 tiene carácter introductorio a las empresas de restauración. El objetivo principal será dar una visión general de los diferentes tipos de empresas de restauración y sus estructuras organizativas.

El Bloque 2 dotará al alumno/a de los conocimientos básicos en el campo de la nutrición con objeto de facilitar su trabajo a la hora de aplicar criterios dietéticos en el proceso de elaboraciones culinarias y/o servicios. Conocerá las diferentes alergias e intolerancias alimentarias para poder ofertar productos adecuados a sus clientes potenciales.

El Bloque 3 capacitará al alumno/a a identificar y componer diferentes ofertas gastronómicas, presentándolas de acuerdo con su categoría, tipo de establecimiento, tipo de servicio e instrucciones recibidas

El Bloque 4 ofrecerá al alumno los materiales, formulas y capacidades para determinar y analizar los diferentes costes que genera una empresa de restauración y pastelería. Así como a fijar los componentes de los precios de los elementos de una carta o menú.

2. 2. Elementos curriculares de cada unidad de trabajo.

BLOQUE 1: "LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN"

UNIDAD 1: Las empresas de restauración.

3 Aspectos económicos.

4 Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

5 Estructuras organizativas y funcionales características.

6 Áreas o departamentos básicos.

7 Relaciones interdepartamentales

Conceptos

- Conocimiento de los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Normativa básica vigente.
- Análisis de las diferentes estructuras organizativas de este tipo de empresas.

Procedimientos

- Identificar los diferentes tipos de establecimientos y sus departamentos.
- Identificar y asociar los departamentos básicos con sus principales funciones.
- Búsqueda de disposiciones legales vigentes de la materia.

Actitudes

- Reconocer la identidad profesional: normas, valores y modos derivados de la profesión.
- Ética profesional.
- Desarrollar actitudes críticas ante el incumplimiento de normas por parte de ciertas empresas.

BLOQUE 2- "ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA"

- La salud. Concepto.
- La alimentación. Antecedentes históricos.
- Definición y eficacia de la alimentación.
- Antecedentes históricos de la nutrición.
- La rueda de los alimentos.
  - Los alimentos en la dieta diaria.
  - Los grupos de alimentos.
- Equilibrios nutricionales de una dieta.
- Principios de la alimentación.
- Dieta equilibrada.
- Los carbohidratos o glúcidos.
- Los lípidos o grasas.
  - Los prótidos o proteínas.
  - Las sustancias minerales.
  - Las vitaminas.
- El agua.
- Etapas de la malnutrición.

- Otras enfermedades de nuestro tiempo.
- Conceptos básicos y definiciones.
- Dietas terapéuticas. Algunos ejemplos de dietas.

Conceptos

- Establecer las diferencias entre los conceptos de alimentación y nutrición.
- Clasificación de los alimentos según el tipo y la procedencia.
- Circunstancias que influyen en la alimentación.
- La rueda de los alimentos: Los principios inmediatos.
- La dieta mediterránea.

Procedimientos

- Identificar y describir los principios básicos de la dietética y la nutrición.
- Componer ofertas gastronómicas atendiendo a los principios de dietética y nutrición.
- Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

Actitudes

- Respetar en todo momento las normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.

Contenidos mínimos

- Analizar los conceptos de alimentación y nutrición y establecer las diferencias.
- Reconocer los "Principios Inmediatos".
- Aplicar los principios de la dietética a los procesos de elaboraciones culinarias.
- El decálogo de la dieta mediterránea.

BLOQUE 3 - "OFERTAS GASTRONÓMICAS"

UNIDAD 3: Ofertas -gastronómicas

- Introducción al estudio de mercado.
- Clasificación de las ofertas gastronómicas.
- Tipos de Menú.
- La carta.

- Menú engineering.
- Métodos de fijación de precios.

Conceptos

- Conocimiento de las diferentes ofertas gastronómicas.
- Identificación de los productos y servicios a ofrecer.
- Identificación de las principales ofertas básicas.

Procedimientos

- Preparar las diferentes ofertas, de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- Identificar las señas y atributos de calidad de los géneros y productos culinarios.
- Realizar de forma atractiva en el diseño y contenido las diversas ofertas gastronómicas posibles.

Actitudes

- Orden y limpieza en la presentación de las diversas ofertas gastronómicas.
- Utilizar adecuadamente los diferentes equipos y maquinaria.

Contenidos mínimos

- Definir y clasificar las diferentes ofertas gastronómicas.
- Identificar las variables que componen las diferentes ofertas.
- Diseñar y realizar ofertas gastronómicas básicas: menú y carta.
- Elaborar un menú engineering.

BLOQUE 4 - "LOS COSTES EN RESTAURACIÓN"

UNIDAD 1: Técnicas de evaluación de precios. Los costes.

- Definición y clases de costes.
- Componentes del precio.
- Cálculo del coste de materias primas
- Gestión de stocks e inventarios.

Conceptos

- Concepto de coste.
- Clasificación de los costes. La estructura de los costes en restauración.

- Conocer los distintos componentes del coste de un plato
- Conocer tos distintos márgenes comerciales.
- Distintos tipos de stocks.
- Clases de inventarios.
- Documentos relacionados con la gestión de costes.

Procedimientos

- Identificar los diferentes tipos de costes.
- Reconocer los costes que tienen mayor incidencia en los establecimientos de restauración.
- Determinar el coste de un plato analizando los alimentos que intervienen en el mismo.
- Determinar el precio de venta de un plato, partiendo del coste de las materias primas.
- Elaboración de fichas de escandallos y fichas técnicas.
- La gestión de stocks. La informatización del economato. Aplicación de los programas de gestión a los diferentes servicios.

Actitudes

- Respetar en todo momento las normas de seguridad e higiene.
- Utilizar el sentido común en la aplicación de los precios de venta al público.

Contenidos mínimos

- Definir los diferentes tipos de costes que intervienen en las empresas de restauración.
- Determinar el coste de un plato y a partir de ahí su precio de venta.

3.- actividades

Bloque 1: Las empresas de restauración

- Leer algún artículo publicado en periódicos, internet, tv que trate sobre hostelería, procediendo a debates con los alumnos/as.
- A partir de un caso práctico aprender a identificar la estructura organizativa de una empresa de restauración y plasmarla mediante un organigrama.

Bloque 2: Alimentación y nutrición

- Elaborar distintos menús semanales que se adapten a las necesidades energéticas y de salud de distintos colectivos.

Bloque 3: Ofertas gastronómicas

- Diseñar ofertas gastronómicas adecuadas a las características específicas del local: capacidad, decoración, categoría... y su ubicación geográfica: centro ciudad, rodeado de jardines...
- Diseñar la oferta gastronómica para un restaurante de cocina creativa, presentando la carta del mismo.

Bloque 4: Técnicas de evaluación de precios. Los costes

- Confeccionar fichas de elaboración de distintas recetas gastronómicas.
- Confeccionar fichas escandallo de distintas hojas de escandallos.
- Realizar fichas técnicas con e1 coste de distintas elaboraciones culinarias.
- Realizar el inventario de los materiales del Aula de Prácticas del centro.

4.- Temporalización

- 1ª Evaluación: bloques 1 y 2
- 2ª Evaluación: bloques 3 y 4

5. Metodología y recursos didácticos

En cada una de las U.D. se profundizará en la adquisición de contenidos conceptuales, actitudinales y procedimentales. Todas las UD. estarán relacionadas entre sí y los conocimientos adquiridos en cada unidad de trabajo estarán relacionados con las siguientes unidades.

Por lo tanto, la metodología a seguir será activa, dinámica, participativa, individualizada, formativa y creativa. Para ello se seguirán los siguientes principios metodológicos:

1- Utilización del medio circundante como primer punto de referencia del alumno, realizando actividades que incluyan una visión crítica de las relaciones que se mantienen en el centro educativo con el fin de construir un sistema de relaciones lo más adecuado posible. También se pueden analizar aquellas relaciones de las empresas de Restauración del entorno.

2- *Conocimiento do las ideas previas,* Durante la primera semana del curso y, siempre al comenzar a tratar una unidad de trabajo nueva, se realizará un "brainstorming" o tormenta de ideas para detectar los conocimientos previos de los alumnos y adaptar los contenidos a esos conocimientos iníciales.

3- Introducción a la motivación del alumnado. Se intentará motivar al alumnado utilizando material específico y real corno información sobre empresas del sector, bibliografía, páginas web, etc. Además se les pedirá que realicen proyectos creativos para fomentar la imaginación.

4- Potenciar el trabajo autónomo o individual y, a su vez, el trabajo en equipo. Los/as alumnos/as harán parte de sus tareas de forma individual, buscando información dentro y fuera de las aulas, analizándola y asimilándola de forma crítica.

También parte de sus actividades serán desarrolladas en grupos, con lo que se fomentará la empatía y el compartir conocimientos y experiencias.

En cualquier caso e independientemente del método de trabajo a utilizar, el profesor atenderá a cada alumno/a de forma individualizada, siguiendo paso a paso su trayectoria de aprendizaje.

5- Estrategias expositivas:

Tras conocer los conocimientos previos del alumnado, comienza la fase de exposición. El proceso de enseñanza-aprendizaje conjuga la exposición previa de contenidos por parte del profesor, con la realización de actividades eminentemente prácticas, a través de las cuales se llegarán a dominar las capacidades terminales requeridas en este M.P. Cuando haya que exponer algo, se hará de forma oral acompañada de la documentación necesaria y, cuando sea necesario, de transparencias y material audiovisual.

6- Potenciar las técnicas de indagación e investigación, ya que con la información que el alumnado va a recibir y asimilar, deberá realizar diversos trabajos investigadores relacionados con el mundo profesional.

7- Aplicaciones y transferencias de lo aprendido al mundo productivo real. Se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí los/as alumnos/as con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.

Con todo ello, la metodología a aplicar será *activa-participativa,* fomentando el aprendizaje constructivo del explorando los conocimientos iniciales del grupo, elaborando cuadros sinópticos v resolviendo dudas.

El profesor aportará al alumno fotocopias de los contenidos de las Unidades Didácticas elaboradas a partir de la bibliografía que se cita.

Se realizará una exposición al iniciar cada Unidad de Trabajo, ayudando a los alumnos a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno adquiera una visión general del tema. Se utilizará una metodología activa y motivadora dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros, promoviendo en él un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional.

Nuestra función como docentes tendrá como finalidad dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno vea la parte práctica del módulo. Todo ello se desarrollará mediante unas estrategias de aprendizaje eminentemente activas, que marquen las pautas de actuación durante el proceso y estimulen el trabajo posterior del alumno.

Será necesario que el alumno relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que ha aprendido previamente.

5.1. Recursos y material

Un recurso Didáctico, en un sentido amplio, puede ser cualquier objeto o acción que pueda utilizarse para favorecer el aprendizaje de los alumnos. Las condiciones para que un recurso sea eficaz son:

- Que estén incluidos en la planificación de la Unidad Didáctica correspondiente.
- Que el profesor los conozca perfectamente.
- Qué sean los más adecuados para la consecución de los objetivos propuestos, al menos dentro de los que se dispongan,
- Que sean sencillos de utilizar
- Que faciliten la investigación del alumno

Para desarrollar esta programación se utilizarán los siguientes:

- Mapas Conceptuales: tienen por objeto representar relaciones significativas entre conceptos en forma de proposiciones, es decir, expresiones cortas que sirven para relacionarlos entre sí.

- Prensa Escrita: incluimos en esta denominación tanto a la prensa diaria como las revistas de divulgación y las monografías fácilmente al alcance de los alumnos. El uso que puede hacerse de este recurso es muy variado
- Material elaborado por el Profesor: resúmenes, esquemas.
- Libros de Texto recomendados para el alumno: Ofertas Gastronómicas de la Editorial Altamar.
- Medios Audiovisuales: Pizarra, retroproyector, reproductor de video, reproductor de DVD y equipos informáticos con conexión a Internet.

6. LA EVALUACIÓN.

6.1. Actividades y criterios de evaluación.

La evaluación será continua y se realizará durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Se evaluará:

- La puntualidad y la actitud
- Las actividades de enseñanza-aprendizaje.
- Las actividades específicas de evaluación.

El hecho de entender la evaluación como un proceso continuo, nos exige un desarrollo en distintos momentos de manera sistemática y coherente. Estos momentos son:

- **Evaluación inicial:** Al comienzo del proceso y que servirá para introducir el tema y nos permitirá a la vez detectar los conocimientos previos del alumno.
- **Evaluación formativa:** Facilita la valoración del desarrollo de los aprendizajes del alumno a través de la recogida de datos continua y sistemática. Mediante este tipo de evaluación, será posible ajustar algunos elementos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

  Los alumnos con evaluaciones negativas deberán ser informados de su evaluación con objeto de que puedan hacer las correcciones necesarias.

  - **Evaluación sumativa o final:** Nos dará los resultados obtenidos al final del período, mediante la resolución de test y/o supuestos prácticos que pongan de relieve el grado de asimilación de los contenidos.

Los instrumentos de evaluación serán:

- Puntualidad.

- Las actividades que se realicen en el aula.
- Actitud para el trabajo en equipo.
- Iniciativa en la toma de decisiones.
- Actitud en clase.
- Pruebas escritas, valorando las faltas de ortografía

6.2. Criterios de calificación

Criterios de evaluación a las enseñanzas de formación profesional inicial en Departamento de Hostelería

En cumplimiento del artículo 3.1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 se establecen los siguientes criterios de evaluación comunes a las enseñanzas de formación profesional inicial.

Estos criterios tendrán que ser tenidos en cuenta por los Departamentos Didácticos en las programaciones didácticas de las materias de las que sean responsables, además de los criterios de evaluación propios.

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas, se tendrán en cuenta las capacidades terminales y criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumnos.

La calificación final de cada trimestre será obtenida de la siguiente manera.

- **Pruebas escritas: 20%0**
- **Trabajos y actividades 70%**
- **Actitudes 10%**

	Apartados a valorar	**Puntuación**
Pruebas escritas	- Exámenes	**2**

(70%)		
Trabajos y actividades (20%)	Trabajos de desarrollo 10% Actividades en clase 10%	**7**
"Actitudes y valores" (10 %)	Puntualidad 0,2 % Trae el material exigido 0,2 % Presta atención y demuestra interés 0,2 % Respeta material común 0,2 % Respeto al profesor y compañeros 0,2 %	**1**

6.2.1. Recuperación

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

Para ello, realizaré exámenes teóricos de recuperación al iniciar el segundo trimestre.

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

El alumno que tenga suspenso el primer y segundo trimestre deberá continuar en el periodo de recuperación hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

Estos alumnos se examinarán en una única sesión de evaluación final.

La **calificación ordinaria** se obtendrá hallando la nota media de las distintas evaluaciones siempre que se obtenga una nota igual o superior a 5 en cada una de ellas. En caso contrario no se hará media y el alumno/a deberá repetir todas las actividades y/o pruebas realizadas en cada una de las evaluaciones.

La calificación se expresará en números enteros del 1 al 10.

Los alumnos/as que no hayan superado los contenidos mínimos deberán realizar la **evaluación extraordinaria**.

La evaluación extraordinaria requerirá la superación de los mismos contenidos mínimos establecidos que para la evaluación ordinaria así como la entrega de trabajos propuestos en clase.

7. TEMAS TRANSVERSALES

- Educación para la salud.
- Educación ambiental.
- Educación para la paz.
- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos.
- Educación para el consumidor.
- Educación moral y cívica.
- Patrimonio de Andalucía.

8. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

- 1.- Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos o la especialidad.
- 2.- Visita al Instituto Andaluz de la Dieta Mediterránea.

Las actividades que necesiten una dotación económica para su realización, están sujetas al presupuesto destinado para este fin. En un principio no hay ninguna partida destinada para ello.

Si en algún momento del curso hubiese algún cambio y se destinase alguna cantidad económica para actividades extraescolares, se planteara cuáles de ellas se pueden realizar.