



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
OFERTAS GASTRONÓMICAS***

CURSO: 2021/2022

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distanci
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

MARTA DE FRÍAS ALCANTARILLA

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

OFERTAS GASTRONÓMICAS

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: 1HOTM01DD
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. ELVIRA CUESTA CARAZO

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

Aprender a confeccionar las diferentes ofertas gastronómicas que se pueden presentar en los múltiples tipos de restaurantes y hoteles.

Aprender a confeccionar otros tipos de ofertas relacionadas con colectivos especiales, comedores escolares, caterings...etc.

Conocer los diversos sistemas empleados para el control de costes en la elaboración de platos y bebidas en los restaurantes.

Saber determinar los precios de venta de las diferentes cartas y menus, de acuerdo con alguno de los sistemas existentes al efecto.

Adquirir nociones suficientes para la realización del cálculo del valor nutritivo de algunas recetas de platos y menús equilibrados.

Aprender a realizar de forma aceptable la recepción de géneros y su correcto almacenaje, tanto de perecederos como de no perecederos.

Ser capaz de determinar la calidad de los principales géneros en el momento de su recepción.

Conocer los sistemas de control físico y económico de existencias en almacenes.

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

Unidad didáctica 1. Introducción a la gastronomía

1.1. Cocina y gastronomía

1.2. Historia de la cocina y de la gastronomía

1.3. Los movimientos culinarios

1.4. Cocinas territoriales españolas

Unidad didáctica 2. Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración

- 2.1. Los establecimientos de restauración
- 2.2. Las empresas de panadería y pastelería
- 2.3. Empresas elaboradoras y envasadoras de alimentos

Unidad didáctica 3. La organización de las empresas de restauración

- 3.1. La organización en un establecimiento de restauración
- 3.2. La distribución de tareas entre departamentos
- 3.3. Organización del personal
- 3.4. La estructura organizativa

Unidad didáctica 4. Propiedades dietéticas y nutricionales

- 4.1. Conceptos básicos de nutrición y dietética
- 4.2. La nutrición
- 4.3. La alimentación
- 4.4. La dieta
- 4.5. Dietas alimentarias especiales

Unidad didáctica 5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio

- 5.1. La oferta gastronómica
- 5.2. La prestación del servicio

Unidad didáctica 6. El menú

- 6.1. El menú
- 6.2. Tipos de menús
- 6.3. Otros tipos de menús
- 6.4. La confección de menús

Unidad didáctica 7. La carta

- 7.1. La carta

- 7.2. El contenido de la carta
- 7.3. El diseño formal de la carta
- 7.4. Renovación de la carta: el menú engineering
- 7.5. Cartas que complementan la oferta
- 7.6. Carta de otros establecimientos de restauración

Unidad didáctica 8. Cálculo de costes y fijación de precios

- 8.1. La rentabilidad del negocio
- 8.2. La gestión de los costes
- 8.3. Cálculo del coste de la oferta gastronómica
- 8.4. La gestión de los ingresos o ventas
- 8.5. La cuenta de explotación
- 8.6. Fijación del precio de la oferta gastronómicas

Tratamiento de los temas transversales

En clase y relacionándolos con la actitud se trabajarán los siguientes temas transversales:

- Compañerismo, mediante trabajos/ejercicios en equipo.
- Respeto, disciplina y puntualidad.
- Normas básicas de higiene.
- Atención a la multiculturalidad.

Temporalización de los contenidos

1ª Ev UT 1, 2, 3,

2ª Ev UT 4, 5 y 6

3ª Ev UT 7 y 8

Actividades Complementarias y Extraescolares

Las que se programen desde el departamento.

Complementarias

Las que se programen desde el departamento.

Recursos

Metodológicos

El libro de texto a utilizar será el de "OFERTAS GASTRONÓMICAS". Editorial Altamar.

La metodología será eminentemente participativa, evitando siempre que sea posible las exposiciones prolongadas del profesor.

Utilizaremos la plataforma Google Workspace y dentro del espacio destinado para cada clase se subirán explicaciones detalladas de los procedimientos a seguir en cada caso, plazos de entrega, resolución de dudas en foro común y correcciones simultáneas en línea. Este procedimiento será utilizado si el profesor lo considera oportuno para esos refuerzos.

El/los trabajo/ejercicios en grupo (si se realizaran) servirán para desarrollar las actividades de enseñanza-aprendizaje. En el desarrollo de éstas, se combinarán el método demostrativo y el de descubrimiento. El primero se utilizará siempre que la falta de conocimientos de los alumnos sobre la materia a tratar sea importante, pero prevalecerá, siempre que sea posible, el de descubrimiento. Los trabajos/ejercicios en grupo serán expuestos preferiblemente.

A parte de todo ello, también se desarrollarán:

- Exposiciones a cargo del profesor utilizando recursos materiales y/o tecnológicos.
- Exposición de diferentes cuestiones o trabajos por parte de los alumnos.
- Proyección de vídeos, artículos y otros materiales que refuercen o vertebren las explicaciones del profesor; provocando además la reflexión y el intercambio de opiniones.
- Utilización de la sala de ordenadores.
- Realización de escenificaciones de tipo role play, debates, tormenta de ideas y otros recursos metodológicos.
- Investigación de conceptos relacionados con la materia mediante el uso de las TIC

Materiales

- Libro "Ofertas gastronómicas". Editorial Altamar.
- Cañones y otros medios audiovisuales
- Proyecciones Power Point
- Internet. Programa de software de hoja de cálculo (microsoft excel)
- Vídeos.
- Artículos de periódicos, revistas especializadas, etc.
- Otros libros de Ofertas gastronómicas acorde a los contenidos y al nivel del grupo de alumnos

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

A través del paquete Google Workspace institucional @eshtmadril.com. Se utilizará este paquete, para ello se creará un espacio personalizado (clase) dentro de la plataforma Google Classroom donde se colgará información, apuntes, explicaciones, tareas, etc. y donde los alumnos puedan resolver sus dudas, entregar sus tareas y tener contacto directo con el profesor a través del chat o correo.

Los alumnos deberán estar incluidos dentro de cada grupo de clase virtual desde el inicio de curso para familiarizarse con la plataforma y su uso.

Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

Dentro del espacio destinado para cada clase se subirán explicaciones detalladas de los procedimientos a seguir en cada caso, plazos de entrega, resolución de dudas en foro común y correcciones simultáneas en línea.

Las pruebas escritas o exámenes planificadas se realizarán a través de la plataforma Classroom dentro del espacio "Tareas". La no presentación a las pruebas de evaluación por causas de avería en el ordenador o error de conexión no darán derecho a recuperación de dicha prueba.

Las pruebas orales, puestas en común y presentaciones se realizarán a través de la plataforma Google Meet

El trabajo colaborativo se realizará a través de Google Drive, Meet....

Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

A través de paquete Google Workspace institucional el profesor y alumnos deberán de tener:

1. Cuenta de correo "gmail" de uso exclusivo para las clases con nombre reconocible.
2. Ordenador con cámara y micrófono y conexión a internet con capacidad suficiente para soportar el volumen de conexión y datos.
3. Manejo de las plataformas Google Classroom y Meet
4. Manejo de Google Drive para fomentar el trabajo colaborativo

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

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.
- 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 alimenticias específicas.
- 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 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.
- Se ha 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 los variables.
- Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Crterios de Calificación Ordinaria (*Actividad lectiva presencial en el centro.*)

Perderán el derecho a evaluación continua aquellos alumnos que alcancen el 15% de faltas de asistencia, justificadas o no.**Este apartado tendrá una especial consideración debido a la situación COVID, pudiendo surgir situaciones excepcionales**.

Ello conllevará la obligación de presentarse a la prueba de evaluación ordinaria que tendrá lugar en el mes de junio, con todos los contenidos del módulo.

El curso escolar consta de dos evaluaciones. Para aprobar este módulo , cada evaluación deberá ser superada de manera independiente con cinco puntos, realizándose la media entre las tres evaluaciones superadas para obtener la calificación final del módulo.

Dicha calificación se formulará en cifras de cero a diez, sin decimales por lo que las calificaciones con decimales entre 0,1-0,5 serán calificadas por la cifra entera anterior y las calificaciones decimales de 0,6-0,9 serán calificadas con cifra entera inmediatamente superior. Si bien, en la evaluación ordinaria se realizará con los

decimales exactos para operar del mismo modo y así alcanzar un número entero .

En cada una de las evaluaciones del trimestre se tendrán en cuenta los siguientes criterios para obtener la nota final de la evaluación.

a) Conceptos: 60%

Se hará un EXÁMEN ESCRITO al final del trimestre de tipo test, preguntas cortas y/o ejercicios prácticos.

b) Procedimientos: 40%

Para ello se analizarán las actividades de clase y trabajos ya sean individuales o grupales, valorando el grado de creatividad, el grado y la calidad de la participación, los contenidos, la expresión oral, la presentación y coherencia.

Se tendrán en cuenta dentro de estos criterios el nivel de participación en las actividades, el interés y la responsabilidad y la actitud hacia el trabajo en equipo, la correcta presencia, el comportamiento en clase, el respeto hacia los demás y hacia las instalaciones, el correcto uso de lenguaje, además de la asistencia regular y la puntualidad.

Se valorarán con este porcentaje los trabajos que hayan de realizar los alumnos . Sólo se aceptarán si son entregados en la fecha indicada..

Cada uno de estos bloques (Conceptos, procedimientos) tendrá una calificación sobre un total de diez puntos cada una de ellas. Para obtener una calificación global positiva (Igual o superior a cinco puntos) en cada trimestre el alumno deberá obtenerla a su vez en cada uno de dichos bloques.

Para obtener la calificación global del curso se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

Sólo podrán obtener una calificación positiva aquellos alumnos que hayan sido calificados positivamente en todas las evaluaciones. La calificación de estos alumnos se obtendrá mediante la media aritmética de las calificaciones de cada una de las evaluaciones.

Aquellos alumnos que no hayan sido calificados positivamente en alguna de las evaluaciones, tendrán la oportunidad de recuperarla en la convocatoria ordinaria que tendrá lugar en el mes de junio

Los alumnos que no recuperen una o varias evaluaciones en la convocatoria ordinaria deberán ir con las 3 evaluaciones a la convocatoria extraordinaria de Junio 2023.

La falta justificada o no el día de las pruebas de cualquier evaluación, conllevará la pérdida del derecho al examen y la posibilidad de la recuperación correspondiente fijada previamente, en ningún caso se realizará una recuperación de manera particular.

Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

Se realizará de la siguiente manera:

1. Realizar pruebas teoricas a traves google classroom. Se deberá superar todas con una puntuación superior o igual a 5 en todas y cada una de ellas. Su valor total del curso será del 80 %
2. Realización de trabajos para reforzar el módulo. La no entrega en tiempo y forma de una o más actividades de refuerzo supondrá la no superación del módulo. Su valor total del curso será del 20%.

En el caso de que no se realice ningún trabajo en alguna evaluación, ese porcentaje se sumará al del 80%

El alumno tendrá que seguir el horario que se fije cuando haya clases, explicaciones, videoconferencias.....

Crterios de Calificación Extraordinaria

Esta evaluación se llevará a cabo en junio del 2023

En la evaluación extraordinaria tendrán que recuperar toda la materia aquellos alumnos que tengan al menos una de las evaluaciones suspensas.

Se hará una RECUPERACIÓN para la parte escrita y para los casos PRÁCTICOS se hará repetir aquellas partes que necesiten mejorar.

La falta justificada o no el día de la prueba extraordinaria conllevará a la pérdida del derecho a la recuperación.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

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.
- 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 alimenticias específicas.
- 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 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.
- Se ha 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 los variables.
- Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: MAYO /PRIMEROS DE JUNIO 2022
- Evaluación extraordinaria: JUNIO 2023

Valoración final del alumnado

- | | | |
|------------------------|--------------------|------------------------|
| 1. CONCEPTO | carga parcial..... | 60 % de la carga total |
| 2. PROCEDIMIENTOS..... | carga parcial..... | 40 % de la carga total |
| 3. ACTITUDES | carga parcial..... | % de la carga total |
| 4. TRABAJOS | carga parcial..... | % de la carga total |

Actividades formativas del módulo en la empresa

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE **FP DUAL**)

Aprender a confeccionar las diferentes ofertas gastronómicas que se pueden presentar en los múltiples tipos de restaurantes y hoteles.

Aprender a confeccionar otros tipos de ofertas relacionadas con colectivos especiales, comedores escolares, caterings...etc.

Conocer los diversos sistemas empleados para el control de costes en la elaboración de platos y bebidas en los restaurantes.

Saber determinar los precios de venta de las diferentes cartas y menus, de acuerdo con alguno de los sistemas existentes al efecto.

Adquirir nociones suficientes para la realización del cálculo del valor nutritivo de algunas recetas de platos y menús equilibrados.

Aprender a realizar de forma aceptable la recepción de géneros y su correcto almacenaje, tanto de perecederos como de no perecederos.

Ser capaz de determinar la calidad de los principales géneros en el momento de su recepción.

Conocer los sistemas de control físico y económico de existencias en almacenes.

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

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.
- 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 alimenticias específicas.
- 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 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.
- Se ha 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 los variables.
- Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Bibliografía

Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento . Mireia Planas y Mercé López. Editorial Altamar.

Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Pascual Laza Muñoz y Jose Miguel Lambés. Ed. Síntesis.

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento: Gestión de modelos de restauración (Hostelería y turismo).Editorial Ideaspropias.

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. María Caridad de Jesús Becerra Torres, Raquel Bernal López, Isabel Manzano. Editoral Paraninfo.Certificados de Profesionalidad.

Ofertas Gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento. Angel García Bermejo. Ed. Mc Graw Hill.

Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Pascual Laza Muñoz y Jerónima Laza Muñoz. Ed. Paraninfo..