

1. Identificación da programación

Centro educativo

| Código | Centro | Concello | Ano académico |
|----------|------------|------------------------|---------------|
| 15016000 | Compostela | Santiago de Compostela | 2018/2019 |

Ciclo formativo

| Código da familia profesional | Familia profesional | Código do ciclo formativo | Ciclo formativo | Grao | Réxime |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------|-------------------|
| HOT | Hostalaría e turismo | CSHOT04 | Dirección de cociña | Ciclos formativos de grao superior | Réxime de adultos |

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|--------------|--|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0503 | Xestión administrativa e comercial en restauración | 2018/2019 | 2 | 70 | 70 |

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | EVA MARÍA PINTOR SÁNCHEZ |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo de XESTIÓN ADMINISTRATIVA E COMERCIAL EN RESTAURACIÓN do Z.S. DIRECCIÓN COCIÑA, tomando como referencia o Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais, no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

COMPETENCIA XERAL

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias PROFESIONAIS, PERSOAIS e SOCIAIS deste título son as que se relacionan:

- a) Definir os produtos e os servizos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.
- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.



- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

CONTORNO PROFESIONAL

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿Director/ora de alimentos e bebidas.
- ¿Director/ora de cociña.
- ¿Xefe/a de produción en cociña.
- ¿Xefe/a de cociña.
- ¿Segundo/a xefe/a de cociña.
- ¿Xefe/a de operacións de cátering.
- ¿Xefe/a de partida.
- ¿Cociñeiro/a.
- ¿Encargado de economato e adega.

PROSPECTIVA DO TÍTULO NO SECTOR OU SECTORES

1. Cómpre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e nos estilos de vida da poboación consumidora (afastamento do posto de traballo e dos centros escolares, incorporación da muller á vida laboral, etc.), así como a ruptura da transmisión de coñecementos e da cultura culinaria, xunto coa proliferación de centros comerciais onde se poden compaxinar compras, comida e lecer, con datos con gran influencia no sector da hostalaría e a restauración.
2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no que se refire ao crecemento dos restaurantes tradicionais, os de luxo e os chamados "de autor" ¿en España existe o triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa¿, entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer, etc.) e das chamadas "empresas de restauración moderna" ou "neorrestauración", que abranguen unha ampla gama de conceptos.
3. Debido a este forte crecemento, a demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas é cada vez maior. Xa que logo, estes profesionais, axudados pola formación adecuada completada pola empresa e a propia experiencia, deberán ser quen de conseguir e proporcionar elevados estándares de calidade, no produto e no servizo, a unha clientela cada vez maior e máis exixente, á que se debe intentar fidelizar, como estratexia básica ante o incremento da competencia.
4. A evolución profesional, canto ás funcións que desempeñará este persoal titulado, relaciónase coas de dirección, comercialización dos produtos e organización das unidades de produción e servizo en cociña, entre outras. A evolución relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas maquinarias, ferramentas e produtos, como poden ser fornos de convección e mixtos programados, máquinas de baleiro e



de baleiro compensado, sistemas de distribución diferida no tempo e no espazo, produtos de cuarta e quinta gama, outros produtos ultraconxelados, programas informáticos para o control e o rexistro de procesos de produción, programas informáticos de xestión, e uso continuo de internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos

equipamentos e da maquinaria, adecuada esta, á súa vez, ao tipo de oferta gastronómica.

5. No referente á organización da produción e das tarefas, é de salientar a produción en cocifas centrais, que facilita a estandarización dos procesos e o óptimo aproveitamento dos recursos.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|------|--|---|--------------------|----------|
| 1 | A planificación nas empresas de restauración. | Definición dos obxectivos empresariais, establecemento de plans e deseño de estratexias e técnicas de planificación empresarial. | 9 | 15 |
| 2 | A xestión administrativa nas empresas de restauración. | Control da xestión administrativa das áreas de restauración analizando a documentación e a información reflectida nela. | 6 | 15 |
| 3 | Os orzamentos das áreas de produción. | Control dos orzamentos das áreas de produción recoñecendo e determinando a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do departamento ou establecemento. | 14 | 15 |
| 4 | As empresas de restauración, tipoloxía e situación no mercado. | Avaliación dos tipos de empresas de restauración e análise da súa situación no mercado. | 12 | 15 |
| 5 | O plan de comercialización. | Elaboración do plan de comercialización propio das empresas de restauración establecendo as características dos elementos que o conforman así como o deseño de estratexias e accións. | 9 | 15 |
| 6 | As ofertas gastronómicas, elementos e variables. | Deseño de ofertas gastronómicas caracterizando e seleccionando os elementos que as configuran e as súas variables. | 20 | 25 |



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 1 | A planificación nas empresas de restauración. | 9 |

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa. | SI |

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA1.1 Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto. |
| CA1.2 Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados. |
| CA1.3 Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial. |
| CA1.4 Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector. |
| CA1.5 Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector. |
| CA1.6 Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos. |
| CA1.7 Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos. |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Obxectivos empresariais: tipos. |
| Tipos de plans nas empresas de restauración. |
| Planificación: concepto, proceso e terminoloxía básica. |
| Etapas da planificación. |
| Ferramentas da análise estratéxica: análise de vulnerabilidade, clasificación estratéxica de produtos, análise DAFO, etc. |
| Modelos organizativos de empresas de restauración: conceptualización, tipos de organización e tendencias. |
| Organigramas: concepto e clases |
| Deseño e interpretación de organigramas de empresas de restauración. |
| Características diferenciadoras do mercado de servizos fronte ao de produtos. |



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 2 | A xestión administrativa nas empresas de restauración. | 6 |

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA2 - Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela. | SI |

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA2.1 Xustifícase a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración. |
| CA2.2 Recoñécese o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración. |
| CA2.3 Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela. |
| CA2.4 Identifícanse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida. |
| CA2.5 Clasifícase a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais. |
| CA2.6 Recoñécese a normativa básica relativa á xestión da documentación. |
| CA2.7 Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental. |
| CA2.8 Establecéronse sistemas de facturación e cobramento. |
| CA2.9 Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial. |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Obxectivos da xestión documental. |
| Novas tecnoloxías na xestión e na interpretación dos documentos. |
| Circuíto da documentación. Finalidade e relación entre documentos. |
| Sistemas de rexistro da documentación. |
| Sistemas e métodos de arquivo da documentación. |
| Información documental derivada das necesidades departamentais. |
| Normativa de xestión documental: protección de datos. |
| Documentación (albarás, facturas, pedidos, contratos con provedores e clientes, etc.) e a súa normativa. |
| Valoración da importancia da xestión documental. |
| Medios de pagamento e de cobramento en hostalaría. |



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 3 | Os orzamentos das áreas de produción. | 14 |

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso. | SI |

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA3.1 Identifícanse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración. |
| CA3.2 Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos. |
| CA3.3 Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas. |
| CA3.4 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras. |
| CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento. |
| CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración |
| CA3.7 Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo. |
| CA3.8 Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adaptan ás demandas empresariais. |
| CA3.9 Establecéronse métodos de valoración de existencias. |
| CA3.10 Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial. |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Orzamento: concepto, tipoloxía e elementos que o integran. |
| Selección de provedores: puntos para avaliar, valoración e toma de decisións. |
| Determinación dos niveis mínimos de solicitude de pedido, existencias mínimas e máximas, e rotura de existencias. |
| Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO, etc. |
| Novas tecnoloxías aplicadas á xestión departamental. |
| Elaboración do orzamento. |
| Control orzamentario: desviacións e medidas correctoras. |
| Determinación do prezo de venda das ofertas gastronómicas. |
| Técnicas de fixación de prezos. |
| Realización de escandallos. |



| Contidos |
|---|
| Elementos que integran a estrutura de custos en restauración. Cálculo de custos en restauración. Limiar de rendibilidade. |



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 4 | As empresas de restauración, tipoloxía e situación no mercado. | 12 |

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado. | SI |

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA4.1 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración. |
| CA4.2 Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración. |
| CA4.3 Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración. |
| CA4.4 Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal. |
| CA4.5 Identificáronse os factores e as motivacións da demanda. |
| CA4.6 Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía. |
| CA4.7 Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos. |
| CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda. |
| CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta. |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Normativa autonómica e estatal sobre a tipoloxía e a clasificación dos establecementos de restauración. |
| Empresas tradicionais de restauración. |
| Novas tendencias empresariais en restauración. |
| Tipos de empresas de restauración segundo a normativa. |
| Factores e motivacións que inflúen na demanda. |
| Clasificación da clientela. |
| Demanda: concepto e elementos. |
| Tendencias actuais da demanda. |



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------|----------|
| 5 | O plan de comercialización. | 9 |

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA5 - Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións. | SI |

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA5.1 Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing. |
| CA5.2 Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización. |
| CA5.3 Diseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización. |
| CA5.4 Realizouse a planificación económica do plan de comercialización. |
| CA5.5 Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións. |
| CA5.6 Diseñouse a presentación do plan de comercialización. |
| CA5.7 Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa. |

4.5.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Posición do produto: definición e metodoloxía. |
| Concepto e obxectivos do plan de comercialización ou de márketing. |
| Estratexias e accións nun plan de comercialización en restauración. |
| Etapas do plan de comercialización. |
| Fases do plan de comercialización: analítica, estratéxica, operativa e de avaliación ou control. |
| Confección do plan de comercialización. |



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 6 | As ofertas gastronómicas, elementos e variables. | 20 |

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables. | SI |

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA6.1 Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas. |
| CA6.2 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración. |
| CA6.3 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias. |
| CA6.4 Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores. |
| CA6.5 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta. |
| CA6.6 Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica. |
| CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade. |
| CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos. |
| CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela. |

4.6.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Descrición, caracterización e tipos de ofertas. |
| Ofertas básicas (menús, cartas, bufé, etc.): descrición e análise |
| Elementos e variables das ofertas gastronómicas. |
| Factores que cómpre ter en conta para o deseño de ofertas atendendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidade, tipo de establecemento, situación do establecemento, tipo de clientela, persoas con necesidades alimentarias específicas, etc. |
| Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas. |
| Principios básicos para o deseño físico dunha carta gastronómica: tipo de papel, formato, cor, colocación da oferta, etc. |
| Merchandising da carta e promoción da oferta de produtos. |
| Métodos de fixación de prezos: menú engineering , principio de Omnes, clasificación estratéxica, etc. |
| Medición das expectativas da clientela. |

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Os mínimos para este módulo son:

O conxunto de mínimos esixibles expresados en cada unidade didáctica, apartado 4.c), son os seguintes:

- Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector
- Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.
- Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
- Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
- Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
- Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
- Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
- Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
- Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.
- Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
- Estableceuse a estrutura de custos en restauración
- Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
- Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
- Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
- Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
- Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
- Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
- Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
- Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
- Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
- Controlouse o grao de satisfacción da clientela.
- Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.
- Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial
- Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
- Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.
- Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
- Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
- Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.
- Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
- Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.



- Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
- Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.
- Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
- Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
- Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
- Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
- Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
- Deseñouse a presentación do plan de comercialización.
- Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe. Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

As avaliacións terán unha cualificación de 1 a 10 e se comporán do seguinte xeito:

1) **PROBA ESCRITA** (poderán ser cuestionarios tipo test, preguntas de desenvolver ou cuestión curtas, de relacionar, casos prácticos, exercicios..., e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo): representa o 60% da nota da avaliación, en base ao peso outorgado aos CA. Valorarase de 1 a 10 puntos. A nota mínima para o aprobado é de 5 puntos.

En xeral, farase unha proba escrita por avaliación, en caso de realizar mais de unha, a nota deste ítem será a media aritmética das probas, sempre e cando se obteña unha nota mínima de 5 en cada unha delas.

2) **TRABALLOS** (de investigación, desenvolvemento de contidos orais ou escritos, simulacións, debates, etc.): representa o 30% da nota da avaliación. Valorarase de 1 a 10 puntos cada un deles. A nota mínima para o aprobado é de 5 puntos en cada un deles. Os traballos avaliaranse segundo a táboa de observación deseñada polo profesor.

En xeral, se avaliará: presentación, estrutura, adecuación do contido ao nivel esixido, conclusións (capacidade crítica), creatividade, iniciativa, esforzo e autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada, capacidade comunicativa, organización na exposición, etc.

A nota polos traballos realizados durante a avaliación parcial será a media aritmética. Non se fará media en caso de non acadar, en cada un deles, unha nota mínima de 5 puntos. Só se cualificarán os traballos entregados en tempo e forma. Os traballos serán orixinais, é dicir, aqueles nos que se detecte que son copias literais de textos ou plaxio de outros autores e/ou compañeiros, serán avaliados con 0 puntos.

3) **Observación de actitudes** (grao de participación, nivel de madurez, comportamento cívico e educado no entorno da aula, participación, iniciativa e interese e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo): representa un 10% da nota da avaliación.

Para determinar a NOTA das AVALIACIÓNS PARCIAIS, farase a media ponderada dos distintos traballos e probas. Para poder realizar esta media é preciso ter unha cualificación de 5 puntos, sobre 10, en cada un dos apartados descritos anteriormente.



A NOTA FINAL do MÓDULO será a media aritmética das cualificacións numéricas obtidas nas 3 avaliacións. Non obstante, a cualificación final do módulo coincidirá coa obtida na terceira avaliación parcial, segundo o artigo 34 da Orde do 12 de xullo de 2011. No caso do alumnado que teña non superada algunha das avaliacións trimestrais, a puntuación máxima que poderá asignarse na terceira avaliación parcial será de 4 puntos.

Todos os traballos obxecto de cualificación quedarán arquivados polo profesorado, xa que forman parte da cualificación do alumnado.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera nos exames de recuperación ou os extraordinarios, excepto no caso de que se presenten antes destes últimos.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxetivos e instrucións para o seu desenvolvemento.

- A recuperación do módulo levaranse a cabo sempre antes do 31 de maio en horario que determinará a xefatura de estudos co profesor do módulo e o titor do ciclo.

A proba estará baseada nos criterios de realización dentro dos mínimos esixibles. Deberán presentar os traballos correspondentes, suspensos ou non presentados no seu momento obrigatoriamente, para poder optar á proba de recuperación. Terá un carácter de síntese e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva (5 p), ó longo do curso.

As avaliacións terá unha cualificación de 1 e 10 e se terán en conta os seguintes aspectos:

- 1) O alumnado deben demostrar que superan o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) De non ter aprobadas todas as avaliacións, os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.
- 3) Nas probas escritas o alumnado deberá desenvolver un cuestionario formado por unha mestura de preguntas curtas e outras de desenvolvemento.
- 4) Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.
- 5) Os alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deben examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Unha proba, inspirada no 100 % dos criterios de avaliación do módulo e servirán asemade como referencia as actividades realizadas durante o desenvolvemento da formación do módulo. Esta proba terá dúas partes : contidos teóricos e supostos prácticos. O alumnado deberá obter como mínimo un 5, en cada unha das partes. Non existe a posibilidade de gardar unha parte aprobada se fose o caso.

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial: "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas"

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establececese para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

Será obrigatorio apercibilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.

Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

O alumnado que perde o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final de módulos correspondente, tal e como se recolle na RESOLUCIÓN do 7 de agosto de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018/2019: "El alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua en un determinado módulo tendrá derecho a una prueba final extraordinaria previa a la evaluación final de módulos correspondiente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 25.5 de la Orden de 12 de julio de 2011."

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo 5 faltas de asistencia.
Perda do dereito a avaliación continua, superado o 10% da duración do módulo..... 7 faltas de asistencia
5% de faltas xustificadas 4 faltas de asistencia

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual e revisión da programación utilizarase a plataforma de xestión das programacións (www.edu.xunta.es/programacions).

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28; ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO a esta programación.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun alumno determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados de aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de Xullo de 2011 no seu artigo 15; de acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, conforme o establecido no artigo 73 da Lei Orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores con actitudes recollidas no currículo do módulo, podendo destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.



Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se podan organizar no centro, alén doutras dentro ou fora do centro.

- Visitas a empresas de restauración turística
- Charlas de profesionais do sector
- Outras que poidan ser de interese e que vaian surxindo ao longo do curso

10. Outros apartados

10.1) Información

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático) e na web do Cifp Compostela, non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

10.2) ANEXO I- cuestionario de avaliación inicial

ZS Dirección de Cociña MODULAR Curso 2018/2019
Módulo: XESTIÓN ADMINISTRATIVA E COMERCIAL EN RESTAURACIÓN



Apellidos e nome:

- 1.- ¿La regulación de los establecimientos de restauración es a nivel estatal, autonómico o local?
- 2.- Menciona los tipos de organización de empresas de restauración que conozcas
- 3.- ¿Que entiendes por planificación empresarial?
- 4.- Indica al menos 3 documentos que se utilizarían en el proceso de compra de materia prima en un establecimiento de restauración
- 5.- ¿Que significan las siglas PMP y FIFO y a qué hacen referencia?
- 6.- ¿Que es el umbral de rentabilidad o punto muerto en restauración?
- 7.- ¿Cuál crees que es el objetivo principal de realizar un presupuesto?
- 8.- ¿Que es el análisis DAFO?
- 9.- Menciona algún instrumento de comunicación que conozcas usado en el sector de la hostelería y el turismo
- 10- Indica la diferencia entre MENU y CARTA

10.3) ANEXO II - ferramentas office

Traballarse na aula coas seguintes ferramentas de office que deberán ser recoñecidas e utilizadas por todo o alumnado para o correcto desenvolvemento de algunhas tarefas planteadas ao longo do curso:

- Word ou equivalente
- Excel ou equivalente
- PowerPoint ou equivalente