

## **1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN**

**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**DENOMINACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA**

**MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

Dicha programación hace referencia a un módulo profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre**, el cual, conforme a lo previsto en el **RD 1147/2011 de 29 de julio**, establece el título y fijan sus enseñanzas mínimas.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha establecido, en la **Orden de 5 de noviembre del 2010**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en **Cocina y Gastronomía**. En este currículo se tiene en cuenta la Disposición Adicional Tercera de la L.O. 5/2002, sobre las Cualificaciones. Mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para el ciclo formativo que tratamos, y la definición de contenidos sobre prevención de riesgos laborales, con el fin de que los alumnos/as obtengan el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico (R. D. 39/1997, de 17 de enero).

## **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los objetivos del módulo **“Ofertas gastronómicas”** expresados en términos de resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.
2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

**3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.**

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

A continuación, se enumeran los Resultados de aprendizaje, en relación con los elementos de capacidad, o criterios de evaluación, que en su totalidad conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. **R.D. 1396/2007 de 29 de octubre.**

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

- 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.**

- 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.

**3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.**

- 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 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.**

- \_ 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.

### **3. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN**

**La única prueba** constará de **dos partes**:

**A. PRIMERA PARTE TIPO TEST**

**B. SEGUNDA PARTE CUESTIONES TEÓRICO-PRÁCTICAS**

Se valorará **de 0 a 10**. Se considerará que el alumno ha superado la prueba cuando la **nota** sea **igual o superior a 5 puntos**.

La **calificación final** será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Se consideran **positivas las iguales o superiores a cinco** y negativas las restantes.

#### **4. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO**

La prueba constará de **dos partes**. La **primera**, consiste en **25-30 preguntas tipo test**, todas de igual valor. Cada pregunta tendrá 4 posibles respuestas, una sola válida, y cada 3 mal restan una bien, las preguntas en blanco no penalizan.

Las preguntas serán sobre las **referencias bibliográficas**.

La **segunda** parte, consta de **3-4 supuestos prácticos** sobre **referencias bibliográficas**, donde las habilidades técnicas correspondientes al módulo tendrán un peso significativo.

El alumno debe venir provisto de **calculadora y bolígrafo** (negro o azul). La duración máxima de la prueba será de 2 horas.