

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
OFERTAS GASTRONÓMICAS,
1º TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1690/2007 de 14 de diciembre**, 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 9 de diciembre del 2010**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en **Servicios en Restauración**. 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 prueba constará de dos partes:

PRUEBA	PONDERACIÓN
A. PRIMERA PARTE	40 % de la nota final
TIPO TEST	
B. SEGUNDA PARTE	
CUESTIONES TEÓRICO- PRÁCTICAS	60 % de la nota final

Cada una de las partes se valorará de 0 a 10. La **calificación final** se obtendrá como **media ponderada** (según el cuadro anterior) de ambas partes.

Se considerará que el alumno ha superado la prueba cuando la **media ponderada** de ambas partes (según el cuadro anterior) sea **igual o superior a 5 puntos**.

Si el alumno obtiene **una puntuación inferior a 4 en alguna de las partes de la prueba (A o B)**, no se realizará la ponderación de las mismas y se calificará la **prueba como negativa**.

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**, supone el 40% del valor total de la prueba, y consiste en **25 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, con un valor del 60%, consta de **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), y documento que acredite su identidad. La duración máxima de la prueba será de 2 horas.