

MÓDULO PROFESIONAL OFERTAS GASTRONÓMICAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PONDERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| RESULTADO DE APRENDIZAJE | PONDERACIÓN NOTA FINAL |
|--|---------------------------|
| RA1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. | 15% |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | UT |
| a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». | UT 1 |
| b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario. | UT 1 |
| c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario. | UT 1 |
| d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. | UT 1 |
| e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española. | UT 1 |
| f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía. | UT 1 |

| RESULTADO DE APRENDIZAJE | PONDERACIÓN NOTA FINAL |
|--|---------------------------|
| RA 2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. | 15% |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | UT |
| a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. | UT 2 |
| b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. | UT 2 |
| c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración. | UT 2 |
| d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía. | UT 2 |

| | |
|---|------|
| e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. | UT 2 |
| f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. | UT 3 |
| g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. | UT 2 |
| h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo. | UT 2 |

| RESULTADO DE APRENDIZAJE | PONDERACIÓN NOTA FINAL |
|---|---------------------------|
| RA 3: Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos. | 20% |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | UT |
| a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición. | UT 4 |
| b) Se han caracterizado los grupos de alimentos. | UT 4 |
| c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. | UT 4 |
| d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano. | UT 4 |
| e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. | UT 4 |
| f) Se han descrito las dietas tipo. | UT 4 |
| g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas. | UT 4 |

| RESULTADO DE APRENDIZAJE | PONDERACIÓN NOTA FINAL |
|---|---------------------------|
| RA 4 Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. | 25% |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | UT |
| a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. | UT 5 |
| b) Se han caracterizado las principales clases de oferta. | UT 5 |

| | |
|--|------|
| c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias. | UT 5 |
| d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. | UT 5 |
| e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. | UT 5 |
| f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. | UT 5 |
| g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. | UT 5 |
| h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. | UT 5 |
| i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta. | UT 5 |

| RESULTADO DE APRENDIZAJE | PONDERACIÓN NOTA FINAL |
|---|-----------------------------------|
| RA 5 Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. | 25% |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | UT |
| a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología. | UT 6 |
| b) Se han distinguido los costes fijos de los variables. | UT 6 |
| c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. | UT 6 |
| d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. | UT 6 |
| e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. | UT 6 |
| f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. | UT 6 |
| g) Se ha cumplimentado la documentación específica. | UT 6 |
| h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios. | UT 6 |
| i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. | UT 6 |
| j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía. | UT 6 |
| k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles. | UT 6 |



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

