Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
S2D	HOSTELERIA Y TURISMO	GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION	2

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste en conseguir que el alumnado obtenga una visión de las funciones administrativa y comercial que reposan sobre la figura de un responsable de establecimientos de restauración.

Objetivos concretos:

1. Analizar de las estructuras organizativas.
2. Gestionar la documentación administrativa
3. El control de costes
4. Elaborar de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato.
5. Evaluación de la situación empresarial y del mercado.
6. Elaborar del plan de comercialización.
7. Diseñar ofertas gastronómicas.

CONTENIDOS ESENCIALES

1. La empresa de restauración y su estructura organizativa.
2. Gestión de la documentación administrativa. Proceso de compra
3. Control de costes.
4. Control presupuestario y análisis de viabilidad.
5. Introducción al Marketing y el análisis del mercado.
6. Elaboración del plan de comercialización.
7. Diseño de ofertas gastronómicas
7. Evaluación de la situación empresarial y del mercado en restauración.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Debido a la situación extraordinaria que genera el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se decreta el Estado de Alarma entre cuyas medidas se adopta la suspensión de las clases presenciales y la Instrucción de 17 de abril Instrucción de 17 de abril de 2020, de la Dirección General de centros, planificación y ordenación educativa de la consejería de educación de la junta de Castilla y León, relativa al desarrollo de la actividad educativa durante el tercer trimestre y la evaluación final del curso académico 2019/20.
Los alumnos que tienen el modulo pendiente, siguen un plan de recuperación que consiste en realizar actividades de cada tema, presentar resúmenes de cada unidad

La metodología que se utilizará desde el final del segundo y en el tercer trimestre respecto al plan de recuperación para alumnos con el modulo suspens, donde ya esta todo el temario explicado, será:
- Los alumnos recibirán clases on line a través de la herramienta TEAMS.
- Se realizaran actividades de cada tema, junto con un resumen de cada unidad, con la finalidad de afianzar los contenidos, que los alumnos enviaran a través de correo electrónico .
- Seguimos el libro de texto GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION, editorial Altamar

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los criterios de evaluación
Mínimos exigidos:

1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.
2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.
3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.
4. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.
5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.
6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

La modificación la vamos a introducir en los criterios de calificación, ya que al haberse suspendido las clases de recuperación presenciales, tenemos que adaptarnos a una nueva forma de evaluar.
Dadas las circunstancias los alumnos que tengan una asistencia regular a las clases de recuperación y presenten todas las actividades y tareas propuestas de cada tema . Si estas tareas se presentan con la regularidad requerida y se tiene un contacto con el alumno quedando certeza de que la materia ha sido trabajada en tiempo y forma, el trabajo realizado supondrá el 70% de la nota, se realizará un examen que supondrá el 30 % de la nota final.
Si el alumno no realiza las tareas planteadas, ni asiste a las cases de recuperación harán únicamente un examen final de toda la materia.

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as. Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.