

Familia: Formación Ocupacional	
Impartición de Acciones Formativas para el Empleo	100 horas


Objetivos

Definir estrategias que faciliten el aprendizaje de adultos previo a la acción formativa. Promover la motivación y la participación activa del alumnado. Usar técnicas de comunicación aplicables y adaptadas a la acción formativa. Aplicar las habilidades docentes necesarias para desarrollar la impartición de la acción formativa favoreciendo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Contenidos

UD1. Aspectos psicopedagógicos del aprendizaje en formación profesional para el empleo. 1.1. El proceso de enseñanza-aprendizaje en la formación de personas adultas. 1.2. La motivación. 1.3. La comunicación y el proceso de aprendizaje. UD2. Dinamización del aprendizaje en el grupo según modalidad de impartición. 2.1. Características distintivas del aprendizaje en grupo. 2.2. Tipos de grupos. 2.3. Fases del desarrollo grupal. 2.4. Técnicas de dinamización grupal situación y objetivos de aprendizaje. 2.5. Coordinación y moderación del grupo. 2.6. Tipos de respuestas ante las actuaciones del alumnado. 2.7. Resolución de conflictos. UD3. Estrategias metodológicas en la formación profesional para el empleo según modalidad de impartición. 3.1. Métodos de enseñanza. 3.2. Principios metodológicos. 3.3. Estrategias metodológicas. 3.4. Elección de la estrategia metodológica. 3.5. Habilidades docentes. 3.6. Estilos didácticos. 3.7. La sesión formativa. 3.8. La simulación docente. 3.9. Utilización del aula virtual.

MAS INFORMACION EN CAMARA DE CIUDAD REAL

Calle Lanza 2, 13004 Ciudad Real	 926 27 44 44	pice@camaracr.org	www.camaracr.org
-------------------------------------	--	-------------------	------------------

Familia: Formación Ocupacional	
Selección, Elaboración, Adaptación y Utilización de Materiales, Medios y Recursos Didácticos en Formación Profesional para el Empleo	100 horas

Objetivos

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de seleccionar elaborar adaptar y utilizar materiales medios y recursos didácticos para el desarrollo de contenidos formativos. En concreto el alumno será capaz de: **Objetivos:** seleccionar elaborar adaptar y utilizar materiales medios y recursos didácticos para el desarrollo de contenidos formativos. Seleccionar adaptar y/o elaborar materiales gráficos en diferentes tipos de soportes para el desarrollo de los contenidos atendiendo a criterios técnicos y didácticos. Utilizar medios y recursos gráficos atendiendo a criterios metodológicos y de eficiencia. Seleccionar adaptar y/o elaborar material audiovisual y multimedia para el desarrollo de los contenidos atendiendo a criterios técnicos y didácticos. Utilizar medios y recursos audiovisuales y multimedia atendiendo a la modalidad de impartición de la formación criterios metodológicos y de eficiencia.

Contenidos

UD1. Diseño y elaboración de material didáctico impreso. 1.1. Finalidad didáctica y criterios de selección de los materiales impresos. 1.2. Características del diseño gráfico. 1.3. Elementos del guión didáctico. 1.4. Selección de materiales didácticos impresos en función de los objetivos a conseguir respetando la normativa sobre propiedad intelectual. 1.5. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el diseño y elaboración de material didáctico impreso. UD2. Planificación y utilización de medios y recursos gráficos. 2.1. Características y finalidad didáctica. 2.2. Ubicación en el espacio. 2.3. Recomendaciones de utilización. 2.4. Diseño de un guión con la estructura de uso en una sesión formativa. UD3. Diseño y elaboración de materiales y presentaciones multimedia. 3.1. El proyector multimedia. 3.2. Presentación multimedia. 3.3. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el diseño y elaboración de una presentación multimedia. UD4. Utilización de la web como recurso didáctico. 4.1. Internet. 4.2. Criterios de selección de recursos didácticos a través de la web. UD5. Utilización de la pizarra digital interactiva. 5.1. Componentes (ordenador proyector multimedia aplicación informática entre otros). 5.2. Características y finalidad didáctica. 5.3. Herramientas (calibración escritura acceso a la aplicación informática entre otras). 5.4. Ubicación en el espacio. 5.5. Recomendaciones de uso. UD6. Entorno virtual de aprendizaje. 6.1. Plataforma/aula virtual: características y tipos. 6.2. Utilización de herramientas para la comunicación virtual con finalidad educativa: foros chat correo etc. 6.3. Recursos propios del entorno virtual de aprendizaje. 6.4. Tareas y actividades su evaluación y registro de calificaciones. 6.5. Elaboración de vídeos tutoriales y otros recursos con herramientas de diseño sencillas. 6.6. Aplicaciones más frecuentes en la formación en línea.

MÁS INFORMACIÓN EN CÁMARA DE CIUDAD REAL			
Calle Lanza 2, 13004 Ciudad Real	 926 27 44 44	pice@camaracr.org	www.camaracr.org

Familia: Formación Ocupacional	
Selección, Elaboración, Adaptación y Utilización de Materiales, Medios y Recursos Didácticos en Formación Profesional para el Empleo	100 horas

Objetivos

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de administrar unidades de producción culinaria. En concreto el alumno será capaz de: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria. Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria. Calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación. Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración y su entorno de relaciones internas y externas justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental. Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de producción culinaria comparándolos críticamente. Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan. Aplicar técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria. Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente que se utilizan en el asesoramiento gastronómico y resolución de peticiones y quejas. Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria justificando sus aplicaciones.

Contenidos

UD1. La planificación del departamento de producción culinaria. 1.1. Proceso de planificación empresarial. 1.2. La planificación departamental. 1.3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad. 1.4. La planificación en las unidades de producción culinaria. 1.5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas. UD2. Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria. 2.1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales. 2.2. Presupuestos. 2.3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria. UD3. Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria. 3.1. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria. 3.2. Costes empresariales específicos. 3.3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad utilizando herramientas informáticas. 3.4. Parámetros establecidos para evaluar. UD4. Organización en los establecimientos de restauración. 4.1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración. 4.2. Establecimientos de restauración. 4.3. Organización y relación de funciones gerenciales. 4.4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración. 4.5. Características de los diferentes tipos de establecimientos.

MAS INFORMACION EN CAMARA DE CIUDAD REAL			
Calle Lanza 2, 13004 Ciudad Real	 926 27 44 44	pice@camaracr.org	www.camaracr.org

de restauración.4.6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración.UD5. Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria.5.1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.5.2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.5.3. Relación con la función de organización.5.4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria.5.5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad.5.6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal.5.7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal.UD6. Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria.6.1. Comunicación en la organización del trabajo.6.2. Negociación en el entorno laboral.6.3. Problemas en el entorno laboral.6.4. Sistemas de dirección y tipos de mando/liderazgo.6.5. Análisis de herramientas para la toma de decisiones.6.6. Equipos y reuniones de trabajo.6.7. Motivación en el entorno laboral.UD7. Asesoramiento gastronómico y atención al cliente.7.1. Clientes y trato.7.2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes.7.3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.7.4. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.7.5. Interpretación de comportamientos básicos.7.6. Asesoramiento gastronómico especializado.7.7. Protección de consumidores y usuarios.7.8. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.UD8. Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria.8.1. Tipos.8.2. Comparación.8.3. Programas a medida y ofertas estándar del mercado.UD9. Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria.9.1. Evolución histórica de la calidad.9.2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española.9.3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios.9.4. Especificaciones y estándares de calidad.9.5. Gestión de la calidad en restauración.9.6. Planes de mejora.9.7. Los grupos de mejora.9.8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.9.9. Satisfacción del cliente.9.10. Procedimiento para el tratamiento de las quejas y sugerencias.9.11. Gestión documental del sistema de calidad.9.12. Evaluación del sistema de calidad.

MAS INFORMACION EN CAMARA DE CIUDAD REAL

MAS INFORMACION EN CAMARA DE CIUDAD REAL			
Calle Lanza 2, 13004 Ciudad Real	 926 27 44 44	pice@camaracr.org	www.camaracr.org