

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	2018/2019	3	70	70

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ SÁNCHEZ IGLESIAS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación correspondente ao módulo Xestión Administrativa e Comercial en Restauración, está fundamentada no propósito de adapta-los contidos teórico-prácticos desenvolto no currículo dos títulos Dirección de Cociña e Dirección de Servizos de Restauración promulgados nos Decretos 83/2011 e 88/2011, respectivamente, polo que se establecen os currículos dos Ciclos Formativos de Grao Superior correspondentes aos títulos de Técnico Superior en Dirección de Cociña e Técnico Superior en Dirección de Servizos en Restauración, introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e ás características do contorno sociocultural do centro.

A competencia xeral destes títulos consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña e en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias de aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias profesionais, persoais e sociais son as que se relacionan no currículo de cada unha das titulacións.

As ensinanzas do módulo centraranse no coñecemento da organización, deseño de produtos e comercialización dos mesmos, no ámbito das empresas hostaleiras e de restauración.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de xestión do persoal, basicamente desde unha perspectiva de xefe de equipamento ou de dirección.

A función de xestión administrativa e comercial abrangue aspectos como:

- Planificación e organización empresarial.
- Xestión documental.
- Control orzamentario das empresas de restauración, así como dos seus departamentos.
- Selección de provedores.
- Xestión económica do economato-almacén nas empresas de restauración.
- Análise de mercado.
- Desenvolvemento dun plan de comercialización para a empresa do sector da restauración.
- Deseño de ofertas gastronómicas.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), d), m), n) e o) do ciclo formativo, e as competencias a), c) e m).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Métodos e sistemas de planificación e organización.
- Xestión documental.
- Control orzamentario.
- Control económico do almacén e selección de provedores.
- Análise do mercado.
- Plan de comercialización.
- Ofertas gastronómicas.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	O sector da restauración	Coñecer os datos e a evolución do sector, así como a tipoloxía de empresas de restauración.	8	11
2	Estudo e deseño de ofertas gastronómicas	Deseñar e elaborara distintas ofertas gastronómicas.	8	11
3	Xestión de custos. Establecementos de prezos	Xestionar os custos e establecer prezos ás ofertas gastronómicas.	12	17
4	Control da xestión da documentación administrativa das áreas de produción	Xestión de compras e pedidos.	12	17
5	Control dos orzamentos das áreas de restauración	Xestionar e elaborara os orzamentos, así como controlar as desviacións.	12	17
6	Análise do mercado da restauración. Avaliación da situación empresarial	Análise e avaliación da situación empresarial.	8	11
7	Elaboración do plan de comercialización. Marketing interno e xestión da calidade	O plan de marketing.	5	8
8	Planificación empresarial e control da xestión económico-financeira	Cronogramas de planificación e ciclo contable.	5	8



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O sector da restauración	8

##### 4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.	NO
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.	NO

##### 4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.4 Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.5 Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.6 Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.
CA1.7 Identifícanse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.
CA4.1 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
CA4.2 Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
CA4.4 Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Modelos organizativos de empresas de restauración: conceptualización, tipos de organización e tendencias.
Organigramas: concepto e clases
Deseño e interpretación de organigramas de empresas de restauración.
Características diferenciadoras do mercado de servizos fronte ao de produtos.
Normativa autonómica e estatal sobre a tipoloxía e a clasificación dos establecementos de restauración.
Empresas tradicionais de restauración.
Tipos de empresas de restauración segundo a normativa.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Estudo e deseño de ofertas gastronómicas	8

#### 4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.	NO
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.	SI

#### 4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.5 Identifícanse os factores e as motivacións da demanda.
CA4.6 Clasifícase a clientela segundo a súa tipoloxía.
CA4.7 Caracterízanse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.
CA6.1 Caracterízanse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
CA6.2 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA6.3 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
CA6.4 Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
CA6.5 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA6.6 Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Ferramentas da análise estratéxica: análise de vulnerabilidade, clasificación estratéxica de produtos, análise DAFO, etc.
Descrición, caracterización e tipos de ofertas.
Ofertas básicas (menús, cartas, bufé, etc.): descrición e análise
Elementos e variables das ofertas gastronómicas.



**Contidos**

Factores que cómpre ter en conta para o deseño de ofertas atendendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidade, tipo de establecemento, situación do establecemento, tipo de clientela, persoas con necesidades alimentarias específicas, etc.

Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

Principios básicos para o deseño físico dunha carta gastronómica: tipo de papel, formato, cor, colocación da oferta, etc.

Merchandising da carta e promoción da oferta de produtos.

Métodos de fixación de prezos: menú engineering , principio de Omnes, clasificación estratéxica, etc.

Medición das expectativas da clientela.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Xestión de custos. Establecementos de prezos	12

#### 4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.	NO

#### 4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración
CA3.7 Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Determinación do prezo de venda das ofertas gastronómicas.
Técnicas de fixación de prezos.
Realización de escandallos.
Elementos que integran a estrutura de custos en restauración.
Cálculo de custos en restauración.
Limiar de rendibilidade.



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Control da xestión da documentación administrativa das áreas de produción	12

#### 4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.	SI
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.	NO

#### 4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Xustifícase a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
CA2.2 Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.
CA2.3 Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
CA2.4 Identifícanse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
CA2.5 Clasifícase a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
CA2.6 Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
CA2.7 Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
CA2.8 Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.
CA2.9 Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.
CA3.8 Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adaptan ás demandas empresariais.
CA3.9 Establecéronse métodos de valoración de existencias.
CA3.10 Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Obxectivos da xestión documental.
Novas tecnoloxías na xestión e na interpretación dos documentos.
Circuíto da documentación. Finalidade e relación entre documentos.
Sistemas de rexistro da documentación.
Sistemas e métodos de arquivo da documentación.
Información documental derivada das necesidades departamentais.





**Contidos**

Normativa de xestión documental: protección de datos.

Documentación (albarás, facturas, pedidos, contratos con provedores e clientes, etc.) e a súa normativa.

Valoración da importancia da xestión documental.

Medios de pagamento e de cobramento en hostalaría.

Selección de provedores: puntos para avaliar, valoración e toma de decisións.

Determinación dos niveis mínimos de solicitude de pedido, existencias mínimas e máximas, e rotura de existencias.

Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO, etc.

Novas tecnoloxías aplicadas á xestión departamental.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Control dos orzamentos das áreas de restauración	12

#### 4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.	NO

#### 4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
CA3.2 Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
CA3.3 Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
CA3.4 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Orzamento: concepto, tipoloxía e elementos que o integran.
Elaboración do orzamento.
Control orzamentario: desviacións e medidas correctoras.



#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Análise do mercado da restauración. Avaliación da situación empresarial	8

#### 4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.	NO

#### 4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
CA4.3 Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
CA4.5 Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
CA4.6 Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
CA4.7 Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Normativa autonómica e estatal sobre a tipoloxía e a clasificación dos establecementos de restauración.
Novas tendencias empresariais en restauración.
Factores e motivacións que inflúen na demanda.
Clasificación da clientela.
Demanda: concepto e elementos.
Tendencias actuais da demanda.
Posición do produto: definición e metodoloxía.



#### 4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Elaboración do plan de comercialización. Marketing interno e xestión da calidade	5

#### 4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións.	SI
RA6 - Diseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.	NO

#### 4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
CA5.2 Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
CA5.3 Diseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
CA5.4 Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
CA5.5 Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
CA5.6 Diseñouse a presentación do plan de comercialización.
CA5.7 Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.
CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Concepto e obxectivos do plan de comercialización ou de márketing.
Estratexias e accións nun plan de comercialización en restauración.
Etapas do plan de comercialización.
Fases do plan de comercialización: analítica, estratéxica, operativa e de avaliación ou control.
Confección do plan de comercialización.



#### 4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Planificación empresarial e control da xestión económico-financieira	5

#### 4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.	NO

#### 4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.
CA1.2 Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.
CA1.3 Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Obxectivos empresariais: tipos.
Tipos de plans nas empresas de restauración.
Planificación: concepto, proceso e terminoloxía básica.
Etapas da planificación.



## 5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exigibles son os establecidos no apartado 4.c.

Para a superación das avaliacións parciais os alumnos e alumnas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos, en cada unha das avaliacións levadas a cabo ao longo do curso.

Os criterios de cualificación para as avaliacións parciais serán os seguintes:

-Proba/s presencial/is ao final de certas unidades didácticas (no caso de realizarse máis dunha proba por avaliación, a nota das probas será a media aritmética das notas obtidas en cada unha delas): ata 10 puntos. Para aprobar será necesario obter mínimo un 5. A nota/s da/s proba/s escrita/s teórica/s ponderará un 60%.

-Actividades diarias, tarefas, traballos de investigación do módulo relacionados co proxecto final así como probas prácticas de cada unha das avaliacións: ata 10 puntos. Nestas tarefas (casos, supostos, exercicios, actividades, traballos, informes...tanto individuais como colectivas, escritas e orais) valorarase a actitude, entrega en prazo, esforzo, implicación, participación activa, traballo en equipo e interese así como forma de transmisión e presentación, aplicación das normas e contidos a estudar e utilización do vocabulario e técnicas específicas. Ponderarán un 40%.

A nota final do módulo será a media aritmética das cualificacións numéricas obtidas en cada unha das avaliacións parciais. Non obstante, a cualificación final do módulo coincidirá coa obtida na última avaliación parcial previa á realización da FCT, segundo os artigos 31, 32 e 33 da Orde do 12 de xullo de 2011.

No caso dos alumnos e alumnas que non superen algunha das probas parciais a puntuación máxima que poderá asignarse na última avaliación parcial será de catro puntos.

### PROBAS DE AVALIACIÓN FINAL

Ao finalizar o desenvolvemento do módulo, realizarase unha proba presencial final de carácter global.

Esta proba terán que realizala:

Os alumnos e alumnas que non se presentaron a algunha das probas de avaliación presencial parcial, deberán presentarse ás partes non presentadas.

Os alumnos e alumnas que non superen algunha das probas de avaliación presencial parcial, deberán presentarse ás partes non superadas.

Os alumnos e alumnas que non superasen o módulo mediante as probas de avaliación presencial parcial.

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e de traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta que:



Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas, a cualificación final neste apartado será a media aritmética das notas obtidas. En todo caso a cualificación total, deberá ser igual ou superior a 5 (farase media a partir da obtención dun 4 na proba escrita). A parte teórica ponderará un 60% e a parte práctica un 40% (traballos, casos prácticos e actividades), nesta última parte avaliaranse tanto os contidos procedementais, como os contidos actitudinais (puntualidade, asistencia, comportamento, interese, actitude, participación...).

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A superación das actividades de avaliación final supón a recuperación das partes ou actividades non superadas previamente.

Ao final do módulo faranse probas ou tarefas específicas para superar as unidades non acadadas.

A cualificación positiva destas tarefas será dun máximo de 5 puntos. Poderase contemplar como nota da recuperación un 6 como máximo no suposto de que a nota real acadada sexa igual ou superior a un 8.

As actividades de recuperación deberá presentarse todo o alumnado que non se presentou ás probas parciais ou que non superou algunha delas. Haberá posibilidade de recuperar a materia pendente nas avaliacións previas á final. Necesario obter nas probas mínimo un 5.

Poderán recuperar a materia pendente en cada avaliación no período contemplado para a realización das probas correspondentes.

No suposto de promocionar ao seguinte curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período (ao longo do terceiro trimestre). Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. Realizaráse a proba da avaliación no mes de xuño e computarán para a nota final os seguintes criterios:

70%: proba escrita teórico-práctica.

30%: traballos e actividades realizadas así como contidos actitudinais.



A nota final será a resultante da media dos anteriores apartados sendo requisito imprescindible acadar mínimo un 5 e unha nota igual ou superior a 4 en cada unha das partes.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

### **6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua**

A proba extraordinaria para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua, consistirá nun exame teórico práctico inspirado no 100% dos resultados de aprendizaxe. Para acadar una avaliación positiva o alumno/a deberá obter en dita proba un mínimo de 5 puntos sobre 10. A proba será escrita e podería incluír algunha parte oral (teórico-práctica). Versará sobre o contido global do módulo.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011 que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que o alumno/a poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo: 4,2 faltas de asistencia (5 faltas).

Perda do dereito á avaliación continua superado o 10% da duración do módulo: 7 faltas de asistencia.

### **7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente**

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando o grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso entregárase unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilízase o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento da Programación PR.75.PRO.01 que de ser o caso, entregárase a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento. Empregarase a plataforma de xestión das programacións ([www.edu.xunta.es/programacions](http://www.edu.xunta.es/programacions)).



Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento da Programación.

A avaliación da propia práctica docente efectuarase a través das correspondentes enquisas ao alumnado, así como a través da comunicación continua profesor-alumnado.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: "Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente."

Dado que este módulo desenvólvese ao longo do 2º curso do ciclo (e suponse que os alumnos xa se coñecen), realizarase unha sesión oral e/ou escrita de avaliación inicial (sobre coñecementos previos da materia, expectativas, intereses, motivacións así como sobre a experiencia profesional) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e cos datos de información da matrícula.

### 8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Segundo a diversidade do alumnado, as medidas de reforzo versarán sobre exercicios e traballos complementarios, así como aclaración de dúbidas en titorías.

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promoverá a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo traballarase coa educación en valores non só a través dos contidos actitudinais recollidos no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro. Para este módulo podemos destacar:

-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento farase diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.



- Educación ambiental: é fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- Educación para a saúde: é importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- Educación para a convivencia: procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

-Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

- Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.
- Situat o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.
- Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

Programanse as seguintes actividades de carácter transversal:

- Titorar, apoiar, conducir e orientar ao alumnado na elaboración dos traballos de investigación cos que participan en distintos certames/eventos/concursos de posta en valor do patrimonio cultural galego no sector turístico, gastronómico e alimentario.
- Participar nos eventos programados.
- Posibilidade de introducir nos distintos trimestres a actividade Diccionario visual multilingüe, que consiste na elaboración dunha entrada nun glosario visual multilingüe.
- Fomento do Plurilingüismo.
- Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

En colaboración cos outros módulos poderíase xestionar a visita a un hotel/establecemento de hostalería co obxectivo de coñecer a organización



das distintas unidades departamentais así como a participación en distintos eventos tematizados consonte ao momento do ano en que nos atopemos.

Contéplase a posibilidade de realizar algunha charla ou organización protocolaria simulada dalgún acontecemento, así como a asistencia ou visita a algún evento ou establecemento relacionado dalgún xeito co sector da hostalería e o turismo.

## **10.Outros apartados**

### **10.1) Coordinación con outros módulos**

Posibilidade de coordinación dalgunha actividade con outros módulos dos ciclos pertencentes á familia profesional da Hostalería e Turismo.