

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	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
MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	2018/2019	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DIEGO MOSQUERA MIRAMONTES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

1. Na actualidade hai un importante número de empresas dedicadas ao sector da hostalaría, entre hoteis, restaurantes, cafeterías, bares, hospitais, colectividades, cátering, discotecas, pubs, etc., o que repercute nun grande volume de persoas traballando na especialidade de servizos, e cun notable incremento en época de verán. Trátase, xa que logo, dun dos sectores máis salientables na economía de Galicia.

2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no crecemento dos restaurantes tradicionais, de luxo, e dos chamados "de autor" (en España existe o triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa), entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividades (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer, etc.) e das chamadas "empresas de restauración moderna" ou de "neorestauración", que abranguen unha ampla gama de conceptos e tipoloxía de establecementos.

Outros establecementos, como cafeterías, cervexarías, pubs, discotecas, bares, gastrobares, etc., seguen a ocupar unha importante porcentaxe na oferta de establecementos de hostalaría.

3. Por causa da grande diversificación de actividades empresariais no sector de hostalaría, e máis concretamente no subsector da restauración, faise indispensable a aparición de profesionais cualificados para dirixiren e supervisaren a grande cantidade de empresas de servizos de comidas e bebidas. Deben ser profesionais do sector que saiban adecuarse e responder ás novas estruturas organizativas, produtivas e de servizos.

4. As funcións que poden desempeñar estes profesionais unha vez titulados relaciónanse na Páxina 15 de 108, a comercialización dos produtos, a organización de eventos e servizos de restauración e das unidades de produción, etc.

A evolución profesional relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas técnicas e novos sistemas de atención e servizo á clientela, programas informáticos para a xestión e o control de establecementos e servizos, o uso continuo de internet para o intercambio e consecución de información etc. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e das maquinarias adecuadas ao tipo de oferta gastronómica e de servizo coas que conte o centro.



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	ASESORAMENTO NO DESEÑO DO LOCAL	ASESORAR NO DESEÑO DO LOCAL	15	20
2	PLANIFICACION, XUSTIFICACION E CARACTERISTICAS DAS INSTALACIONES	PLANIFICAR, XUSTIFICAR AS CARACTERISTICAS DAS INSTALACIONES	18	15
3	ORGANIZACION DE SERVICIOS	ORGANIZAR SERVICIOS	38	25
4	DIRIXIR O SERVIZO	DIRIXIR O SERVIZO	28	30
5	APLICACION DO PROTOCOLO	APLICAR O PROTOCOLO	41	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	ASESORAMENTO NO DESEÑO DO LOCAL	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase e interpretoase a información previa necesaria.
CA1.2 Recoñeceuse e analízase a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relaciónáronse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.
CA1.5 Caracterízase a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.
CA1.8 Realízase o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.
CA1.9 Identifícanse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.
CA1.10 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
O local: características, dimensións e situación.
Características da construción e da decoración.
Análise da normativa: solos, paredes, iluminación, insonorización, capacidade de persoas, etc.
Distribución de espazos: zonas de office, adega, clientes, barra ou mostrador, etc.
Dimensionamento.
Recursos materiais. Cálculo de necesidades e criterios de adquisición: calidade, deseño, funcionalidade, custo, duración, etc.).
Circuitos de traballadores e clientes. Estudo de tempos e recorridos; diagramas de circuitos de persoal.
Novas tendencias nas instalacións e nos deseños de establecementos de restauración.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	PLANIFICACIÓN, XUSTIFICACIÓN E CARACTERÍSTICAS DAS INSTALACIÓNS	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de catering e para celebración de eventos en restauración.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícase e interprétase a información previa necesaria para a planificación.
CA2.2 Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.
CA2.3 Identifícanse as necesidades de instalacións de auga e enerxía, desaugadoiros, etc.
CA2.4 Identifícanse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verifícase a dispoñibilidade de recursos.
CA2.5 Identifícanse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.
CA2.6 Identifícanse as necesidades de persoal de servizo.
CA2.7 Planifícase a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.
CA2.8 Determináronse os servizos complementarios que cumpra contratar ou alugar.
CA2.9 Recoñeceuse a normativa relacionada co catering.
CA2.10 Identifícanse as novas tendencias nos deseños e nas instalacións de servizos de catering e eventos.
CA2.11 Planifícase con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Catering en banquetes e eventos en restauración: definición, tipos e características.
Operacións previas á organización do catering e eventos. Análise da información previa. Distribución lóxica e planificación dos espazos. Planificación das instalacións que vaian empregar. Diagramas de procesos. Selección e xustificación de recursos materi
Determinación de necesidades de xéneros e materias primas.
Selección e xustificación de recursos humanos: persoal de montaxe, de servizo, de recollida e outros servizos auxiliares.
Servizos complementarios: seguridade, decoración transporte, etc. Descrición e caracterización.
Operacións posteriores ao evento: planificación da desmontaxe e protocolos para a recollida e o transporte.
Normativa.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analízouse e interprétouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.
CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.
CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.
CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.
CA3.5 Establecéronse horarios do persoal de servizo.
CA3.6 Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.
CA3.7 Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.
CA3.8 Supervisouse a presentación definitiva da montaxe no seu conxunto.
CA3.9 Comprobouse a disposición do persoal de servizo.
CA3.10 Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.
CA3.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Análise de informacións previas. Datos e expectativas da clientela. Reservas: sistemas, comunicación e xestión.
Coordinación con outros departamentos.
Determinación do tipo de servizo: A demanda do cliente. Estudo de posibilidades e limitacións. Obxectivos da empresa. Outros condicionantes. Secuencia.
Organización de recursos humanos: horarios de persoal, criterios de fixación de quendas, descansos, etc.
Distribución de funcións: nivelación, e coordinación de funcións e responsabilidades do persoal de servizo.
Control das operacións de montaxe.
Operacións de control sobre o local e as instalacións, sobre a distribución de equipamentos e moblaxe, sobre as operacións de montaxe e sobre a presentación final.



Contidos

Control deontolóxico do persoal: aspecto persoal, uniformidade, presenza, conduta, etc.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	DIRIXIR O SERVIZO	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar e detectáronse os puntos críticos de control.
CA4.2 Transmitíuselles a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.
CA4.3 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.
CA4.4 Recibiuse a clientela e asesorouse sobre a oferta do establecemento.
CA4.5 Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.
CA4.6 Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.
CA4.7 Coordináronse os protocolos na solución de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
CA4.8 Controláronse os procesos de facturación e cobramento.
CA4.9 Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Información sobre a oferta e sobre os servizos no servizo.
Control de puntos críticos: detección e solucións.
Coordinación sobre as operacións de recepción e asesoramento á clientela.
Coordinación de operacións de servizo e atención á clientela.
Control sobre as actitudes e as aptitudes do persoal, sobre os procesos, as secuencias e os tempos do servizo, sobre os procesos de rexeneración de produtos, sobre os procesos de coordinación interdepartamental, de facturación e de cobramento, sobre as op
Coordinación de operacións de atención de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
Documentación asociada ao servizo (informes, memorias, diarios de produción, partes de incidencias, consumos, etc.): xestión, tramitación e fluxos.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	APLICACION DO PROTOCOLO	41

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.
CA5.2 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.
CA5.4 Deseñáronse invitacións en relación coa tipoloxía dos actos.
CA5.5 Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

4.5.e) Contidos

Contidos
Protocolo: definición e tipos.
0Análise de exemplos prácticos.
Valoración da imaxe corporativa.
Normativa en materia de protocolo e precedencias oficiais do Estado e das comunidades autónomas.
Ordenación de bandeiras nos actos protocolarios.
Protocolo en restauración: definición e elementos que o compoñen.
Imaxe persoal do profesional de restauración: indumentaria.
Tratamento da clientela: saúde e presentación.
Protocolo na mesa: formas de mesas e planos de distribución; uso de flores; tipos de presidencia. Sistemas de organización de invitados. Deseño de invitacións.
Protocolo na organización de eventos: aperitivos, cócteles, recepcións e outros eventos.
Protocolo institucional na restauración: definición e elementos que o compoñen.



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

Os mínimos para este módulo son:

Organizar diferentes tipoloxías de servizo determinando a súas estruturas e coordinándose con tódolos departamentos afectados

Determinar e supervisar as operacións de montaxe de sala e distribuír ó persoal de servizo nas súas funcións supervisando que se cumpran as normas deontolóxicas de imaxe persoal, hixiene, uniformidade)

Dirixir o servizo controlando tódolos procesos e xestionando a documentación relacionada

Asesorar no deseño de espazos destinados ó servizo estipulando as necesidades de recursos e coñecendo e cumprindo a normativa asociada a incendios, seguridade, aislamiento, e adaptabilidade

Planificar e caracterizar instalacións de catering para a execución dun servizo análogo, distribuíndo o espazo en función do evento e determinando os servizos secundarios que cabe contratar

Coñecer e aplicar as normas de protocolo en Restauración.

Criterios de cualificación:

Os criterios de avaliación aplicables nos módulos profesionais dos diferentes ciclos que impartimos no centro estrutúranse en dous apartados: o soporte conceptual da materia (probos escritos, supostos prácticos e traballos) e as prácticas de taller. En función da importancia que asigna o profesorado a cada un destes apartados dáselle un peso específico na cualificación final do alumnado. Debido o alto compoñente práctico das nosas ensinanzas o apartado onde se realizan prácticas de taller é o que normalmente máis peso ten nas cualificacións finais dos módulos profesionais.

1. Resultados de aprendizaxe, probos teóricas, supostos prácticos e traballos:

Son aqueles que o profesorado identifica normalmente coa asimilación de conceptos, sexan estes teóricos ou teórico-prácticos. Consisten normalmente na realización de probos escritos tipo test, probos de desenvolvemento, supostos prácticos, traballos de campo, caderno de aula, caderno de receitas. Estes traballos poden ser de carácter individual ou en ocasións desenvolverse en forma de grupo, polo que neste caso a cualificación deberá repartirse entre os participantes, ponderándoa.

Probos escritos (test e supostos prácticos) e traballos

A este apartado outórgaselle un peso do 40% no total da cualificación trimestral do alumno, e terá que ter un mínimo de 4.5 puntos para poder facer media coa parte procedemental.

-A cualificación total deste apartado resultará da realización da media entre as cualificacións obtidas e o número de probos tipo realizadas durante un trimestre.

Pódese estruturar nos seguintes apartados:

-Probos tipo test que inclúen preguntas con respostas alternativas en relación co temario proporcionado previamente ó alumno ou impartido na aula. Estas probos realizaranse en calquera momento do trimestre, cando o profesor o estime oportuno.

-Probos de desenvolvemento de conceptos teóricos ou teórico-prácticos (supostos prácticos incluídos).



-Traballos ou exercicios para entregar, relacionados coa materia impartida na aula.

2. Resultados de aprendizaxe, o saber facer:

Este tipo de contidos forman o gran grupo de competencias básicas que o alumnado deberá acadar para obter unha avaliación positiva nun módulo profesional. Normalmente versan sobre tarefas prácticas nos talleres, realizacións básicas ou complexas, confección dun caderno de aula con fichas técnicas ou fichas de traballo, observación das normas de seguridade e hixiene e respecto da deontoloxía profesional.

A estes contidos outórgaselle o 60% tendo que acadar un mínimo de 5 de media no do total da cualificación trimestral dividida en dous apartados claramente diferenciados: prácticas de taller e/ou aula, e respecto das normas de seguridade e hixiene, e o código deontolóxico da profesión sengundo as normas deontolóxicas aprobadas no departamento deste centro, e inclidas no NOF (varóns afeitados, sen pircings, pelo curto, e mulleres, con pelo recollido, etc.)

Prácticas de taller e aula

-O alumno repetirá as actividades previamente propostas e explicadas polo profesor.

-O alumno será capaz de facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.

-As realizacións (preelaboracións, elaboracións e/ou servizo) terán a calidade mínima esixible dacordo coas instrucións proporcionadas previamente polo profesor.

-A cualificación final do trimestre calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.

-En caso de estimalo oportuno o profesor, trimestralmente realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumno deberá demostrar asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba.

3 Cualificación parcial e cualificación final

Considerarase positiva a avaliación parcial ou final dun alumno cando a nota é igual ou superior os 5 puntos. Para obter esta cualificación un alumno deberá obter as cualificacións parciais mínimas nos dous dos apartados anteriormente expostos:

-Non se realizan recuperación parciais por trimestre, polo que considérase recuperada unha avaliación non superada cando o alumno obtén un 5 ou máis na seguinte avaliación trimestral.

- Os alumnos cunha avaliación negativa o final do terceiro ou quinto trimestre realizará as actividades de recuperación propostas polo profesor do módulo consistindo estas no expresado no apartado 6 da programación didáctica do módulo profesional que se trate.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto que o alumnado non supere con resultado positivo algún dos RA comprendidos nesta programación, ou concórrese na perda de avaliación continua por faltas reiteradas de asistencia á clase, terá dereito a un período de realización de actividades de recuperación e a unha avaliación extraordinaria da que será informado da data e contidos dos que será avaliado na proba, que constará dunha parte de avaliación de contidos na que deberá obter unha calificación mínima de 5 para poder presentarse á avaliación práctica do módulo. A parte práctica deberá presentarse debidamente uniformado en tempo e forma. Nesta proba de realizacións prácticas e desenrols procedimentais deberá acadar tamén unha calificación mínima de 5 puntos.



De non acadar un resultado positivo nestas probas de recuperación, deberá matricularse de novo no módulo formativo.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter una calificación mínima de 5 puntos na proba teórica e na valoración actitudinal así coma nas actividades de carácter procedimental, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

O alumno coñecerá de antemán a relación de probas procedimentais que se solicitarán na proba de recuperación de módulo pendente ou PS que consistirá na realización de supostos iguais ou similares ós realizados durante o curso naqueles RA nos que o alumno non acadase a cualificación mínima.

Con respecto á proba teórica, o alumno será informado dos contidos dos que será avaliado e de que forma: (exposición oral, exercicio de desenrolo ou cuestionario), estes contidos versarán entorno ós Contidos dos RA non acadados.

En canto ós contidos actitudinais, serán os mesmos expostos de carácter xeral para tódalas unidades didácticas e que versarán sobre a obrigación de acudir ás actividades e avaliación, correctamente uniformado e aseado así como exercer un respecto pleno polo material, aula taller e profesor

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

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua neste módulo acadando 14 faltas sen xustificar, terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final antes do periodo de FCT do módulo correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011, e tal e como recolle a resolución do 24 de Xullo do 2018.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, de 40 preguntas na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

-Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor), as probas consistirán:

- Planificar e xustificar a preparación e posta a punto dun servizo de restauración concertado complexo.
- Montar e planificar unha estrutura para un tipo de servizo de catering.
- Xestión de persoal, necesidades de instalacións, e análise dos custos para un suposto de servizo determinado.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

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: 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 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 non xustificadas 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 inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua. As faltas xustificadas serán como máximo un 5% segundo recolle o NOF do centro.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.
Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo 9 faltas de asistencia.
Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo, 14 faltas de asistencia a clase.

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 grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

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 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, 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¿.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptarase tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xeráis.

Así pois, surde a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e



se expresará no:

- ¿ D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.
- ¿ P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.
- ¿ Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.
- ¿ A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas ¿ sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

- ¿ As capacidades terminais e os contidos
- ¿ Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.
- ¿ Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.
- ¿ Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.
- ¿ Variacións na secuencia de contidos (temporalización).
- ¿ A metodoloxía
- ¿ Técnicas de traballo cooperativo.
- ¿ Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.
- ¿ Actividades de reforzo, poden ser alternativas.
- ¿ Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.
- ¿ Medidas extraordinarias: A.C.I.
- ¿ A avaliación
- ¿ Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

- ¿ Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.
- ¿ Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.
- ¿ Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que



xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínsecamente pero tamén en forma de actividades específicas.

¿ Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios

PROGRAMACIÓN DA EDUCACIÓN EN VALORES

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas 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 se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

¿ 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 exames, 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.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encádranse todas aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas, cando sexa necesaria a participación do grupo de alumnos ou lle afecte no horario durante o desenvolvemento das mesmas.

- Cata alternativa de queixos nacionais e estranxeiros, comentada por un experto no sector.
- Actividade de cata e masterclass de corte de xamon.
- Cata de aceites da D.O. Baena.
- .Visitas a diferentes empresas do sector, podendo ver en primeira persoa as diferentes ofertas gastronómicas impartidas no módulo.
- Visita no mes de Marzo, a feira Internacional Alimentaria Lisboa.
- Asistencia a Feiras do sector, e actividades relacionadas con materia impartida no módulo.

10.Outros apartados

10.1) a. Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

a. Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turismo.