

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2018/2019	4	87	87

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA BEATRIZ LÓPEZ VIQUEIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O alumnado que titule como Técnico en cociña e gastronomía, Decreto 218/2008, do 25 de setembro, precisa coñecer as premisas para elaborar unha dieta equilibrada ademais poder atender as características específicas da súa clientela. Tamén precisa dominar os coñecementos básicos relacionados coa imputación de prezos e a xestión dos seus stocks co obxectivo de aumentar a viabilidade do seu negocio.

Ademais de ter en conta todo o regulado na lexislación, a programación está contextualizada e adaptada ás características do alumnado ao que está dirixida, ao centro e ao entorno. Neste caso estamos traballando nun centro situado ás aforas de Pontevedra, capital das Rías Baixas, con alumnado basicamente de clase media e onde conviven alumnos e alumnas tanto da propia cidade como do norte da provincia ata das comarcas do Sanlés e do Morrazo.

Estamos nunha das zonas turísticas máis importantes de Galicia polo que consideramos estratéxico a formación e profesionalización dos futuros traballadores neste eido.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1; terase presente que o período de matrícula estenderase ata o mes de outubro polo que esta información poderase ofrecer en varios tramos: un primeiro ao gran grupo na primeira semana do curso e outro a medida que a listaxe de alumnado sufra altas e baixas

**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	As empresas de restauración: tipos de establecementos e novas tendencias.	Nesta U.D. vanse traballar diferentes conceptos e clasificacións das empresas de restauración, facendo un percorrido desde as fórmulas de restauración máis clásicas ou tradicionais ata as máis modernas e actuais.	6	7
2	Estrutura organizativa e funcional das empresas de restauración.	Diferentes estruturas organizativa e función departamental dos establecementos de restauración, recursos humanos, organigramas e distribución, planificación e distribución de tarefas.	4	5
3	Alimentación e nutrición.	Evolución da historia da alimentación humana dende a prehistoria ata os nosos días. Introducción aos conceptos básicos da alimentación e nutrición a súa finalidade así coma a identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación. Propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.	26	30
4	A cociña como medio de expresión.	Introducción á gastronomía. Evolución cronolóxica da historia da cociña e da gastronomía ao longo dos séculos, ata o nacemento dos movementos culinarios vixentes na actualidade.	10	11
5	Alimentación e saúde.	Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto á alimentación. A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas.	12	14
6	Ofertas gastronómicas.	Conceptos básicos para un estudo de mercado, deseño de cartas e avaliacións das mesmas e estratexias de marketing aplicadas a venta.	15	17
7	Xestión de custos. Fixación de prezos.	Nesta U.D. verase como xestionar a rentabilidade dun negocio, como facer o cálculo do custo da oferta gastronómica e, como fixar o prezo da mesma.	14	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	As empresas de restauración: tipos de establecementos e novas tendencias.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñécense as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterízase a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.8 Valórase a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
Definición de establecemento de restauración.
Clasificación das empresas de restauración segundo as características dos establecementos.
Clasificación das empresas de restauración segundo a oferta.
Clasificación das empresas de restauración segundo a xestión empresarial.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Restauración tradicional.
Neo-restauración ou restauración evolutiva.
Restauración complementaria.
A restauración colectiva.
Normativa reguladora.



Contidos

O sector da restauración en Galicia.

Tendencias actuais en restauración.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Estrutura organizativa e funcional das empresas de restauración.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais.
Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.
Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.
Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Alimentación e nutrición.	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.8 Identificáronse os acontecementos históricos que han propiciado cambios nos hábitos alimentarios.
CA2.9 Identificáronse hábitos alimenticios noutras civilizacións e noutros momentos da historia.
CA2.10 Identifícanse as principais causas de degradación dos nutrientes.
CA2.11 Valórase e interprétase a información nutricional do etiquetado dos alimentos.
CA2.12 Recoñecéronse os rasgos da cultura gastronómica galega.

4.3.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Definicións de alimentación e nutrición.
Antecedentes históricos da nutrición.
Condicionantes da nosa alimentación.
Alimentación e cultura.
Historia da alimentación.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Os grupos de alimentos e sistemas de representación.
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Cultura gastronómica galega.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A cociña como medio de expresión.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Definíronse e identificáronse as diferenzas entre alimentación, cociña e gastronomía
CA3.4 Identificáronse os diferentes tipos de cociña e correntes culinarias.
CA3.5 Recoñecéronse os personaxes e acontecementos máis relevantes do mundo culinario e gastronómico.
CA3.6 Relacionáronse as distintas correntes gastronómicas cos cociñeiros que as desenvolveron.
CA3.7 Identificáronse os produtos galegos de calidade.
CA3.8 Relacionanse os produtos galegos de calidade coa cociña de mercado e a estacionalidade da oferta.

4.4.e) Contidos

Contidos
Alimentación, cociña e gastronomía
Tipos de cociña e correntes culinarias.
Personaxes e acontecementos máis relevantes do mundo culinario e gastronómico.
Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Alimentación e saúde.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Descríbense as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñécense os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterízanse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.</p> <p>Necesidades nutricionais.</p> <p>Dieta equilibrada.</p> <p>Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.</p> <p>Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.</p>



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Ofertas gastronómicas.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. <u>Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.</u>
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o empraçamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceu a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

4.6.e) Contidos

Contidos
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Realización de ofertas básicas.
Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.
Valoración de resultados.
Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.
Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.



Contidos

Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.

Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

Descrición, caracterización e clases de ofertas.

Elementos e variables das ofertas.

Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.

Planificación das ofertas gastronómicas.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Xestión de custos. Fixación de prezos.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	SI

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 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

4.7.e) Contidos

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
A rendibilidade dun negocio.
A xestión de custos e ingresos.
O Cálculo de custos.
Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.
I mportancia da fixación de prezos.
V ariables a ter en conta na fixación de prezos.
M odelos de fixación de prezos.
Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.
Posibilidades de aforro enerxético.

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

No deseño das unidades didácticas, faise un axuste de avaliación no que se determinan os mínimos exigibles de cada unha das UD.

- Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 e 10. A cualificación componse da seguinte maneira:

- Probas escritas: 70%

- Traballos prácticos, de investigación ou desenvolvemento de contidos orais ou escritos: 30%. (Terase en conta o grao de participación e nivel de madurez, a mellora do rendemento académico, o esforzo e interese, a participación e integración no módulo, o traballo en equipo e o respecto aos compañeiros).

A ter en conta:

1. O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente.
2. Para determinar a nota final da avaliación trimestral e final, farase a media ponderada das distintas tarefas e probas de avaliación.
3. De non ter aprobadas todas as avaliacións, os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.
4. As probas, por regra xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito. As que poden ser realizables de forma autónoma serán supostos e probas prácticas a desenvolver polo alumnado coa coordinación da profesora.
5. Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.
6. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar.
7. Aqueles traballos nos que se plaxie contidos sen a debida xustificación bibliográfica serán cualificados coa nota mínima.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada unidade didáctica non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos exixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no seu momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do remate da 2ª avaliación.

-Terán un carácter de síntese e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

A cualificación componse da seguinte maneira:

- Probas escritas: 70%

- Traballos prácticos, de investigación ou desenvolvemento de contidos orais ou escritos: 30%. (Terase en conta o grao de participación e nivel de madurez, a mellora do rendemento académico, o esforzo e interese, a participación e integración no módulo, o traballo en equipo e o respecto aos compañeiros).

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente o alumno/a ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ó rematar o módulo, sempre antes da avaliación final do mes de xuño. Para elo o alumno/a deberá superar as seguintes probas:

- Presentación dos traballos propostos da materia durante o curso non presentados.
- Proba teórico e práctica, escrita e/ou oral, dos contidos mínimos do módulo non acadados.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxetivos e instrucións para o seu desenvolvemento. A recuperación do módulo levarase a cabo sempre antes da avaliación final en horario que determinará a xefatura de estudos co profesor do módulo e o titor do ciclo.

A proba estará baseada nos criterios de realización dentro dos mínimos esixibles. Deberán presentar os traballos correspondentes obrigatoriamente, para poder optar á proba de recuperación. Terá un carácter de síntese baseada nos mínimos esixibles.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados polo alumnado.

Para a avaliación da práctica docente xuntarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen que se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación dos alumnos e das alumnas, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial.

Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover 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 propoñendo 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 que garantir a consecución efectiva os 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. Segundo o



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

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, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades:

- Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector turístico.

Valorar os produtos de consumo co obxectividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

- Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con todas as persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

- Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostalería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respectar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

- Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

- Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.

- Conferencias e charlas especializadas.

- Cursos monográficos

- Outros actos ou xornadas propostas ao longo do curso.

Así como aquelas actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:

- Visita á praza de abastos da cidade

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos

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 estará a disposición do alumnado na páxina web do centro.