



## 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	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	VALENTINA VÁZQUEZ LORES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Este ciclo formativo é de vital importancia polo contexto onde se desenvolve:

- O CIFP Carlos Oroza sitúase na capital das Rías Baixas, a súa área de influencia abrangue dende o norte da provincia de Pontevedra ata as Comarcas do Salnés e do Morrazo.
- Cada vez máis o sector empresarial solícítanos alumnado formados en servizos en restauración. O módulo de procesos de cafetería e bar considérase dunha importancia especial dentro do ciclo e polo tanto estratéxica canto que é un dos primeiros contactos que o alumnado manterá coa futura profesión.
- A intención do profesor do módulo é formar inicialmente ao alumnado que curse o ciclo formativo nas normas básicas que rexerán no centro educativo canto á seguridade e hixiene na manipulación de alimentos e sobre todo na deontoloxía da profesión hostaleira cara o seu futuro como profesional.

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	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 SERVIZOS	ORGANIZAR SERVIZOS	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 Recoñécese e analízase a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localízanse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relaciónanse 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 Realízanse 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 interpretoase 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 interprétoase 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

### 2. Criterios de avaliación

Os criterios de avaliación aplicables no módulo PDSEER constitúen a dous apartados o soporte conceptual da materia (probos escritos, supostos prácticos e traballos) será un 30% na porcentaxe total do módulo e soporte práctico (prácticas de taller e exame práctico) que será o 70% da cualificación total do módulo.

2.1.Resultados de aprendizaxe relacionados co coñecemento, probas teóricas, supostos prácticos e traballos.O coñecemento.

Son aqueles que o profesorado identifica normalmente coa asimilación de conceptos, sexan estes teóricos ou teóricos-prácticos. Consisten na realización de probos escritos, tipo test , probos de desenvolvemento, supostos prácticos, traballos de campo. Estes traballos poden ser de carácter individual ou desenvolverse de forma grupal, polo que neste caso a cualificación deberá repartirse entre os participantes valorando tamén o grao de implicación e de responsabilidade de cada un deles, ponderándoa.

2.2.Resultados de aprendizaxe. O SABER FACER.

Este tipo de contidos forman o gran grupo de mínimos exigibles que o alumnado deberá acadar para obter unha avaliación positiva no módulo profesional. Versan sobre tarefas prácticas nos talleres realizacións básicas ou complexas, probas prácticas, observación das normas de seguridade e hixiene respecto da deontoloxía profesional e o grao de implicación e responsabilidade no desenvolvemento das tarefas relacionadas co servizo de alimentación , bebidas e a atención ao cliente. Outorgaselle o 70% da calificación total do módulo.

2.2.1. Prácticas de taller e aula.

- O alumno desenvolverá as actividades previamente propostas e explicadas pola profesora.
- O alumno deberá lograr facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.
- As realizacións( preelaboracións, elaboracións,pre-servizo, postservizo e/ou servizo) terán a calidade mínima exigible dacordo coas indicacións proporcionadas previamente pola profesora.
  
- Deberá demostrar o grao de implicación e responsabilidade.

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

Trimestralmente realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumnado deberá amosar a asimilación das competencias básicas relacionadascoa materia impartida ata a data da realización da proba.

4. Cualificación parcial e cualificación final:considérase positiva a avaliación parcial ou final sun alumno/a cando a nota é igual au superior a 5 puntos.

A cualificación parcial ou final obterase da suma de todas as probas , traballos e o seguimento a través de observación directa do grao de desenvolvemento das prácticas de taller(.LC.).

Os alumnos cunha avaliación negativa ao longo do terceiro trimestre realizará as actividades de recuperación propostas pola profesora do módulo, especificadas estas no apartado 6 da programación.

TODO ELO É EXPRICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

## 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 avaliación non superada, programaranse actividades ( probos escritos e probos



prácticas) que terán lugar no terceiro trimestre.

Probas escritas serán tipo test e desenvolvemento e traballos , conformarán o 30% da nota do módulo.

Probas prácticas conformarán o 70% da nota do módulo.

Tanto na proba teórica coma práctica o alumnado demostrará a capacidade de acadar as seguintes liñas de actuación:

- Asesoramento no deseño de instalacións.
- Planificación de instalacións, recursos e necesidades de coordinación para servizos.
- Organización de servizos en restaurantes e eventos.
- Dirección de servizos en restaurantes e eventos.
- Aplicación do protocolo.
- Grao de implicación e responsabilidade ante as actuacións que teña que desenvolver para a recuperación do módulo.
- Cumplimento das normas de Seguridade e Hixiene.

TODO ELO É EXPRICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en tantas partes coma a profesora considere necesario que se desenvolveran nas correspondentes xornadas (un ou varios días e mesmo unha semana completa).

Ao alumnado que por calquera causa probable cause PD permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto dos alumnos/as do módulo, sempre que estas non presenten un perigo para a súa integridade física. Estas probas non se cualificarán pero teranse en conta no futuro proceso de avaliación do alumno/a.

- A proba final de avaliación extraordinaria do alumnado que cause PD comporase de dúas partes diferenciadas, ao final do segundo trimestre e antes da avaliación previa á FCT :
- Proba de carácter práctico, dunha duración determinada, entre dous e tres días no mesmo horario que o normal de desenvolvemento do módulo ( venres de 09:30h a 17:00h) e serán as seguintes:
  - 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,banquete,etc...
  - Xestión de persoal, necesidades de instalacións, e análise dos custes para un suposto de servizo determinado.
  - Tendo en conta as normas hixiénico-sanitarias e tamén o grao de implicación e responsabilidade.
- Proba de carácter conceptual: comporase de dúas partes diferenciadas, unha con preguntas alternativas sobre a materia do módulo e outra que constará da elaboración de unha ficha técnica de produto ou elaboración. Valorando o grao de implicación e responsabilidade.

TODO ELO É EXPRICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

#### **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.

Adaptaranse 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, surge 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 sus-tentabilidade 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 requerimentos 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 traballarase 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 a formación

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.
- Charlas e ponencias de expertos do sector na materia.
- Cata alternativa de queixos nacionais e estranxeiros, comentada por un experto no sector.
- Colaboracións con diferentes establecementos de hostalaría e restauración para a organización e realización de eventos en ditos establecementos en horario lectivo do alumnado ( venres de 9:30h a 17:00h).
- Actividades que se deriven do 5º Campionato de Sumillería Suso Domínguez.
- Actividades programadas polo centro: Premios Princesa de Asturias en Oviedo, Mostra Gastronómica de Fitur en Madrid e outros evento nos que participe o centro.
- Viaxe á Euskadi .

## 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) quedará a disposición do alumnado na páxina web do centro.

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folia de rexistro facilitada polo profesor e será entregada en papel unha copia de dita explicación.