

## 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
MP0510	Procesos de servizos en restaurante	2018/2019	8	267	267

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ MANUEL REY CASTRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo MP0510-Procesos de servizos en restaurante, pertencente ao Ciclo superior de Dirección de servizos de restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de servizos de restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- Perfil profesional do título:
- Competencia xeral:
- Competencias profesionais, persoais e sociais:
- Asociado á unidade de competencia:

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.



**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	Tipos de servizo e estruturas organizativas en restaurantes	Tipos de servizo e o persoal en restaurantes	30	10
2	Posta a punto de instalacións e montaxes	Posta a punto de instalacións e montaxes aplicando as técnicas en función do tipo de servizo	40	20
3	Técnicas de venda	Técnicas de venda aplicadas nos procedementos de servizo e atención a clientela	40	10
4	Operacións de servizo e atención a clientela	Operacións de servizo e atención a clientela aplicando procedementos en función das necesidades	60	40
5	Elaborións diante da clientela	Trinchado, desespiñado e elaboración de platos e sobremesas diante do cliente	80	15
6	Operacións de facturación e cobramento	Operacións de facturación e cobramentoOperacións de servizo	17	5



#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Tipos de servizo e estruturas organizativas en restaurantes	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	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 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.
CA1.2 Descríbense as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.
CA1.3 Identifícanse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.
CA1.4 Descríbese a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.5 Recoñécense as relacións interdepartamentais.
CA1.6 Identifícanse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.
CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.
CA1.9 Identifícase o vocabulario técnico específico.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Clasificación dos establecementos de restauración.</p> <p>Estruturas organizativas de servizos en establecementos e eventos de diversos tipos. Servizos en restauración tradicional, en establecementos hoteleiros, en catering, etc. Novas tendencias nos servizos de restauración.</p> <p>Tipoloxías de servizos: menú, á carta, degustación, concertado, bufé, etc.</p> <p>Aplicación de funcións e organigramas do persoal relacionados cos tipos de servizos.</p> <p>Deontoloxía profesional.</p> <p>Vocabulario técnico.</p>



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Posta a punto de instalacións e montaxes	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo.	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 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Identifícaronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.
CA2.3 Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.
CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.
CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte.
Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de catering.
Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, catering, etc.
Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	Técnicas de venda	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaa nos procedementos de servizo e atención á clientela.	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 Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.
CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.
CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección.
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
CA3.7 Comunicáronse á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.
CA3.8 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación ante diferentes clientes, e fórmulas de restauración e servizo.
CA3.9 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.
CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.
Técnicas de venda en restauración.
Exposición das calidades dos produtos e os servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización.
Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora
Comunicación oral e escrita na restauración.
Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.
Comunicación non verbal.
Imaxe persoal.



**Contidos**

Xestos, movementos, etc.

Empatía, receptividade e asertividade.

Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.

Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de servizo e atención a clientela	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.	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 Identifícanse as fases do servizo.
CA4.2 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.
CA4.4 Aplícanse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.
CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.
CA4.6 Aplícanse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.
CA4.7 Aplícanse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.
CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
A comanda: definición, tipos, características e formalización. Aplicacións informáticas
Técnicas de servizo. Tipoloxía e características do servizo de alimentos, de viños e outras bebidas, e doutros elementos.
A atención á clientela. Operacións de recepción, atención durante os procesos e despedida.
Control e valoración de resultados.





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

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaborións diante da clientela	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos.	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 Identifícanse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.
CA5.2 Recoñécense os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 Identifícanse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícanse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Fundamentos culinarios.
Elaboracións e manipulacións á vista da clientela: definición, características e tipoloxía. Fichas técnicas, escandallos e outra documentación asociada. Control.
Operacións de posta a punto: equipamentos, utensilios e materiais específicos. Xéneros e materias primas.
Técnicas de elaboración, corte, trinchamento, desespiñamento, decoración, presentación e conservación de alimentos á vista da clientela.



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

N.º	Título da UD	Duración
6	Operacións de facturación e cobramento	17

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Realiza as operacións de facturación e cobramento dos servizos, aplicando técnicas e procedementos asociados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Identifícanse os documentos de control asociados á facturación e ao cobramento.
CA6.2 Identifícanse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.
CA6.3 Caracterízanse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.
CA6.4 Formalízase correctamente a factura ou o ticket.
CA6.5 Compróbase a relación entre o facturado e o servido.
CA6.6 Realízase o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento.
CA6.7 Realízanse as operacións de apertura e pechamento de caixa, e de control na facturación e no cobramento.
CA6.8 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Facturación e cobramento.
Sistemas de facturación: definición dos procesos, tipos e características.
Factura e ticket: tipos, datos, características e normalización.
Sistemas de cobramento: ao contado, a crédito, etc.
Documentos de control asociados á facturación e ao cobramento: comanda, apertura e pechamento de caixa, liquidacións, caixa do día, diario de produción, informes, etc. Fluxos.
Aplicacións informáticas relacionadas.



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

Os mínimos exigibles son o conxunto dos mesmos, expresados en cada unidade didáctica.

### OS MÍNIMOS ESIXIBLES:

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos esixibles en cada unha das Unidades didácticas do módulo formativo.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cande sexa capaz de realizar con autonomía e individualizadamente as seguintes tarefas:

- Resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto, preparación e servizo dun menú tipo (proposto polo profesor de entre os realizados ao longo do curso escolar) para varios comensais.

- O alumno/a realizará todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: mise en place, proposta de pedido, seguridade e hixiene, equilibrio e orde nos procesos de pre-servizo, servizo e post servizo.

A actitude ante o traballo e traballo en grupo valorarase nun 10% e as probas teóricas un 40% sempre e cando o alumno acade unha cualificación de 5 en cada unha delas. E as prácticas valoraranse nun 50% restante.

- Estas operacións realizaranse en necesaria colaboración co módulo profesional de Procesos culinarios .

Incorporarase así mesmo o emprego de xeito individualizado para o alumnado da plataformas , efectuándose a través do mesmo varios exercicios avaliáveis, tarefas individuais e/ou grupais.

Terase en conta tamén para o proceso de avaliación as normas de actuación nos talleres do centro aprobadas polo Departamento de Hostalaría e Turismo revisadas no mes de xuño de 2015.

### OS CRITERIOS DE AVALIACIÓN

Os criterios polos que se avaliará ao alumnado matriculado no módulo de Procesos de servizo en restaurante baseranse nos criterios xerais aprobados e aplicados polo Departamento de Hostalaría e Turismo no mes de xuño de 2015. Son criterios que teñen en conta as peculiaridades deste tipo de ensinanzas, teñen en conta así mesmo o contexto onde se desenvolven as prácticas formativas que semellan un contorno profesional. Teranse en conta criterios de igualdade entre alumnado, criterios de progresión nas actividades no taller, aspecto e presenza física e por último, criterios de actitude ante a materia.

O documento de base que rexerá a cualificación final do módulo é o nomeado "Criterios\_dep\_host\_rev3", versión número 3 do 19 de xuño de 2015 (Especialidades Cociña e pastelería - Servizos de restauración).

## 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 e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

Os alumnos que non superaron o módulo no curso 2017-18 e promocionaron ao segundo curso coa materia pendente realizarán as seguintes tarefas durante os dous primeiros trimestres do curso escolar 2018-19:

- Setembro a decembro: consecución de dúas tarefas por escrito propostas polo profesor de entre a materia impartida no trimestre, data de entrega por escrito límite será o 3 de decembro de 2018.

- Xaneiro a marzo: realización de dous traballos de campo, documentado e entregado no soporte que o alumnado deberá elixir por si mesmo, a data de entrega de límite será o 4 de marzo de 2018.
- Do 7 ao 10 de marzo: realización dunha proba práctica no taller onde o alumno/a desenvolverá unha serie de tarefas propostas polo profesor. No mes de setembro o profesor do módulo facilitará esta información aos alumnos/as que promocionaron ao segundo curso co módulo Procesos de servizos en restaurante pendente, nesta reunión o alumnado obterá as indicacións oportunas e relativas ao seu proceso de recuperación.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado.

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

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

- 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).
- Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
- Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, 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 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanza de formación profesional inicial:¿ 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 nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

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

### **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.



Os principais indicadores do grao de cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización.
- O logro dos obxetivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alum-nos,nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos a docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen que se acadaron os obxetivos das distintas unidades didácticas.

## 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.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, (ANEXO I) a esta programación.

### 8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxetivos 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 propondo 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 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 15 ¿De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## 9. Aspectos transversais

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

É importante sinalar que ao longo do módulo 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 ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de 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.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Xornadas Gastronómicas, tales como de caza, carnaval, buffets, etc. que se levarán a cabo perante o curso e no restaurante carta.

- Concursos de Coctelería, Baristas, Servicios de comedor, Sumiller, Skills, etc. Promover a asistencia os distintos concursos que se realizan perante o curso.
- Outras actividades que xurdan perante o curso e que o departamento considere oportunas e non están reseñadas aquí.

Actividades complementarias

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

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.



- Visitas a establecementos hostaleiros, empresas do sector alimentación, adegas, feiras, exposicións, etc. que poidan aportar cousas interesantes para o alumno na súa futura vida profesional.
- Visita a Madrid Fusión ó gourmet.

## **10.Outros apartados**

### **10.1) comunicación dos criterios de avaliación**

Na primeira semana do curso escolar explicaráselle ao grupo de alumnado o plan do curso escolar no módulo, pasandolle o documento de Procedementos de calidade Modelo Criterios de avaliación programación didáctica do módulo. e queda asignado e arquivado na carpeta do profesor.