

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	CMHOT02	Servizos en restauración	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
MP0152	Servizos en bar e cafetería	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	CARLOS RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
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 formado en restauración. O módulo de "servizos en bar cafetería" 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	Atención á clientela no	Aplicaranse pautas de protocolo e saber estar co	13	5
2	Servicio de bebidas	Aplicaranse as técnicas de servizo tanto en barra	40	30
3	Coctelería e combinacións	Elaboraranse distintas receitas de coctelería	40	30
4	Elaboración de pratos e	Desarrollaranse servizos de pratos combinados e	30	20
5	Facturación en barcafetería.	Elaboraranse operacións de facturación de	17	15



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención á clientela no	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	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 Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
CA1.3 Relaciónanse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.6 Traballouse en equipo e desenvóléronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.
CA1.9 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.

4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en bar e cafetería.
Realización da venda segundo os procedementos establecidos.
Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.
O profesional de bar e cafetería: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo.
Quendas e fases do traballo en bar e cafetería.
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en bar e cafetería.
Aplicación de técnicas de comunicación e venda en bar e cafetería consonte as expectativas da clientela en cada tipo de establecementos.
Organización do servizo en bar e cafetería: fases do traballo.
Características dos tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervexaría, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuais.
Presentación da oferta en bar e cafetería: exposición de produtos e servizos; atención ás demandas e ás expectativas da clientela.



Contidos
Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Servicio de bebidas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	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 e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbironse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifícaronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identifícaronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.5 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Augardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.
Normas operativas do establecemento.
Aplicación da secuencia lóxica de servizo.
Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.
Clasificación das bebidas por afinidade.
Normas básicas de preparación.
Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.
Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Coctelería e combinacións	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.	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 Identifícase o material e os utensilios asociados á coctelería, e defínense as súas características.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.3 Identifícanse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identifícanse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñécense os principais cócteles internacionais.
CA3.6 Manéxanse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA3.8 Créanse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplicáronse as técnicas de decoración e acabado de cócteles.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Cócteles: clasificación, medidas e fórmulas de cálculo.
Procedementos de preparación, decoración, presentación e servizo de cócteles e doutras combinacións.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Deseño dunha oferta básica de cócteles e combinados de bebidas alcohólicas e non alcohólicas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Materiais e útiles de uso específico en coctelería.
Preservizo en coctelería: montaxe e posta a punto da estación central e das subestacións.
Cálculo das cantidades de cada ingrediente para utilizar segundo o número de tomas.
Identificación dos cócteles internacionais, segundo o momento do día máis acaído para o seu consumo e o tipo de evento ou de servizo.
Identificación das características das series de coctelería e dos principais cócteles internacionais.



Contidos

Análise das mesturas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas por contraste ou afinidade, para deducir novas fórmulas de bebidas combinadas.

Normas básicas para a elaboración de cócteles. Cócteles de autor e avaliación de resultados finais.

Elementos habituais para a decoración e a presentación.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de pratos e	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e reconece e aplica as técnicas culinarias.	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 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.
Acabamento e presentación das elaboracións sinxelas con criterios estéticos, de acordo coa tipoloxía de establecemento.
Tempos de elaboracións e temperaturas de servizo.
Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.
Materias primas de uso habitual nestas áreas.



Contidos

Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.

Aplicación de técnicas básicas de cociña.

Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.

Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería.

Operacións de preelaboración de materias primas.

Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Facturación en barcafetería.	17

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.	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 os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
CA5.5 Relaciónouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.
CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Procesos de facturación.
Sistemas de cobramento.
Procedementos de facturación e cobramento.
Soportes físicos e formalización.
Liquidación diaria, concordancia, desagregacións e interpretación de datos.
Pechamentos de caixa.
Aplicacións informáticas relacionadas.
Desviacións e anomalías.
Arqueo e liquidación de caixa, pagamentos e depósitos.



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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN E A SUA APLICACIÓN (TRIMESTRALMENTE)

-Caderno de aula (soportará un 10% da cualificación):

Cada trimestre o profesor pedira o caderno de aula para a revisión individualizada, solicitarase en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.

* O caderno conformarase con fichas técnicas de produción, receitas, anotacións persoais do alumno, traballos. Deberá presentarse limpo, ordeado e identificado (apelidos e nome do alumno).

* O caderno presentarase completo, con todas as fichas, traballos e/ou anotacións indicadas polo profesor durante a avaliación trimestral.

valorarase especialmente a entrega en prazo (a entrega farase na semana previa a avaliación e entrega de notas), a limpeza na presentación, a elaboración persoal ou en formato dixital, con criterios persoais do propio alumno.

PROBAS ESCRITAS (TEST E SUPOSTOS PRACTICOS) E TRABALLOS.

A este apartado outórgaselle un peso do 30% (un 3 na nota final) no total da cualificación trimestral do alumno. Pódese estruturar nos seguintes apartados:

* Probas tipo test que inclúen preguntas con respostas alternativas en relación co temario proporcionado previamente o alumno. Estas probas realizaranse en calquera momento do trimestre, cando o profesor o estime oportuno.

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

* Preguntas directas o alumnado (de tipo oral) que teñan relación coa materia impartida realizadas en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.

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

PRACTICAS REALIZADAS EN CONTEXTOS PROFESIONAIS NO TALLER

Este apartado terá un peso específico do 60% (un 6 na nota final) no total da cualificación trimestral, estruturándose nos seguintes apartados:



4 puntos exámenes e probas practicas realizadas po lo alumno.

0.5 cando o alumno acada as destrezas minimas.

0.5 cando o alumno fixo uso correcto e acada as destrezas minimas e aplicar regras hixiénico sanitarias no almacenamento / conservación das elaboraci3ns culinarias.

1 Actitude do alumno ante a materia no día a día ante as explicaci3ns de profesor e o grado de interes etc, responsabilidade ante as tarefas planificadas.

contextox de actividades na cafeteria

*valorarase que o alumno realice correctamente as actividades previamente propostas e explicadas polo profesor.

* valorarase que o alumno sea capaz de facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resoluci3n das actividades.

*valorarase que o alumno faga as realizaci3ns (preelaboraci3ns, elaboraci3ns e/ou servizo) que terán a calidade mínima esixible dacordo coas instrucci3ns proporcionadas previamente polo profesor.

* cualificaci3n final do trimestre calcularase realizando unha ponderaci3n entre o número de actividades realizadas na avaliaci3n e a cualificaci3n de cada unha delas.

* os alumnos o profesor, trimestralmente como mínimo realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumno deberá demostrar

asimilaci3n das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realizaci3n da proba.

Cualificaci3n parcial e cualificaci3n final

Considerarase positiva a avaliaci3n parcial ou final dun alumno cando a nota é igual ou superior os 5 puntos. Para obter esta cualificaci3n un alumno deberá obter unhas cualificaci3ns parciais mínimas en dous dos apartados anteriormente expostos:

* PROBAS ESCRITAS (TEST E SUPOSTOS PRACTICOS) E TRABALLOS: o alumno deberá obter como mínimo 1,50 puntos no total deste apartado.

*PRACTICAS REALIZADAS EN CONTEXTOS PROFESIONAIS NO TALLER: o alumno deberá obter como mínimo 3 puntos no total deste apartado.

* A cualificaci3n parcial o final obterase su suma de todos os apartados.

* Non se realizan recuperaci3n parciais por trimestre, polo que considérase recuperada unha avaliaci3n non superada cando o alumno obtén un 5 ou máis na seguinte avaliaci3n trimestral.

* Os alumnos cunha avaliaci3n negativa o final do terceiro ou quinto trimestre realizará as actividades de recuperaci3n propostas polo profesor do módulo consistindo estas no expresado no apartado 9 da programaci3n didáctica do módulo profesional que se trate.

Para a superaci3n final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecuci3n dos mínimos esi-xibles en cada unha das 12 Unidades didácticas do

módulo formativo.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de marzo cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente 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 4 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 pree-laboración, elaboración e operacións de pre-servizo.

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.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Criterios

Estarán baseados nos contidos mínimos para poder acadar unha avaliación positiva.

Actividades .

Levaranse a cabo durante os meses de marzo a xuño (logo da avaliación previa a FCT) do segundo curso en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co titor do ciclo. Estarán baseadas nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos.

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

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do 22 de xuño.

Os alumnos/as deberán aceptar por escrito o proceso de recuperación, no caso contrario, deberán matricularse no seguinte curso coa totalidade dos contidos do módulo.

a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado durante o curso.

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

1. Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando as materias primas, utillaxe e maquinaria, así como aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.

2. Presentar ditas elaboracións aplicando técnicas de decoración, servizos de cocteles e elaboracións rápidas en cafetería.
3. En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación

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 o profesor 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:
- Proba de carácter práctico, dunha duración determinada, entre dous e tres días no mesmo horario que o normal de desenvolvemento do módulo (xoves de 08:30 a 11:00 e venres de 09:30 a 10:30)
- Proba de carácter conceptual: comporase de dúas partes diferenciadas, unha con pre-guntas alternativas sobre a materia do módulo e outra que constará dun suposto práctico sobre a mesma materia.

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.

Para o seguimento mensual utilizarase o modelo de procedemento de Programación.

que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, 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. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren rele-vantes.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.



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 conseguente 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, favorecerase a autoestima do alumnado e valorarase 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.

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 intrínxicamente 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

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. 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 aulatallebradoiro,

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) de

ben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

¿ Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando

atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións

de entrega de traballos, datas de probas, etc.

¿ Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os



do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)

¿ Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo

isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras

culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

¿ Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo

carácter teórico ¿ práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Proponse como actividades complementarias:

- Realizar a visita a establecementos do sector:

- Visita a Rede de Paradores.

- Visita a un adega da D.O. Rias Baixas e Ribeiro.

- Fabrica de cervexas Estrella Galicia.

- Tostadoiro de café.

Estas visitas levaranse a cabo, no periodo de tempo, que dispoña o equipo docente, e deberáanse levar a cabo conxuntamente con modulo de servizo básico de restaurante.

¿ Outro tipo de actividades programadas serán:

¿ Cata comentada de cafés.

Actividades que se deriven do 4º Campionato de Sumillería Jesús Domínguez.

¿ Cata comentada de téis.

¿ Cata comentada de licores, bebidas aperitivas, cervexas e bebidas espirituosas.

¿Charlas de distintos organismos ou personas relacionadas ca hostalería e turismo.

¿Participación en concursos de calquer ámbito

¿Colaboracións diversas con colexios , administracións e/ou empresas sin ánimo de lucro dentro e fora do colexio sempre e cando teñan unha relación directa ca hostalería e turismo.

¿Visita a feiras ,congresos de calquer ámbito relacionadas directamente ca hostalería e o Turismo.

¿Xornadas de Prevención de Riscos Laborais e 1º Auxilios.

10.Outros apartados

10.1) Información da programación do módulo ao alumnado

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 páxina web do centro educativo, 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 turis-mo.