



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	CSHOT04	Dirección de cociña	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
MP0500	Xestión da produción en cociña	2018/2019	11	244	244

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RICARDO FERNÁNDEZ GUERRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Tendo en conta o que se regula no decreto 83/2011 que regula o título do Técnico superior en dirección de cociña do 20 de abril, vaise tratar de preparar ao alumnado que cursa o módulo de XPCO para desenvolver con garantías mínimas as funcións propias dun responsable de dirección de unidades de produción, tamén para organizar unidades de produción.

Tratarase de facultar ao alumnado para que sexa capaz de desenvolver as tarefas propias do posto de traballo en cociñas tradicionais, de colectividade, catering ou outras formas de restauración comercial.

Especialmente tomarase como referencia a meirande parte dos locais hostaleiros que hai nas comarcas da contorna (O Salnés, O Morrazo e comarca de Pontevedra).

Polo tanto vaise tentar formar ao grupo de alumnado tendo en conta as características da área de influencia do noso centro educativo.

**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	Os sistemas de produción culinaria.	Nesta unidade vaise abordar cales son os principais sistemas de produción culinaria e cómo inflúen na elección do tipo de servizo que se vai desenvolver. Tamén se estudiarán os métodos de cociñado e conservación asociados tratando de aprender os factores que determinan a elección dun ou doutro sistema.	20	10
2	Asesorar para deseñar un espazo con equipamentos nunha cociña profesional.	Unidade na que se aprenderá o proceso de deseño dunha cociña en función do sistema de produción elixido. Estudarase o criterio polo que de elixen e onde se ubican os equipamentos nunha cociña profesional. Afondarase nos conceptos de APPCC e GPCH.	30	15
3	Programar un servizo en cociña, actividades e documentación.	Unha unidade onde se afondará no aprendido no primeiro curso do ciclo, aprenderase a manexar documentación sobre ofertas, calcularase necesidades de recursos e materiais así como as racións necesarias para un servizo. Por outra banda aprenderase a planificar e secuenciar todas as tarefas que se asocian ás actividades de produción dun servizo.	50	25
4	Supervisar e controlar un proceso de produción nunha cociña profesional.	Nesta unidade vanse manexar conceptos e destrezas tales coma os procesos completos de produción en cociña (preelaboración, elaboración, envasado e conservación, protocolos de servizo e presentación de ofertas gastronómicas, coordinación entre departamentos (cociña e servizos).	80	20
5	Controlar o consumo e cumprir o orzamento establecido inicialmente.	Unha unidade onde se aplicará unha parte das competencias e destrezas acadadas no primeiro curso do ciclo, nela aprenderase a empregar documentación de control de consumos, analizarase a desviación de selo caso entre o orzamentado e o gastado realmente, comunicándoo ao departamento de administración do centro educativo.	64	30



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Os sistemas de produción culinaria.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	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 Descríbense e analízanse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterízanse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relaciónanse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñécense os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplifícanse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráanse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relaciónanse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identifícanse e analízanse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.
Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.
Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.
Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.
Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.
Factores que determinan a elección dun sistema de produción.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Asesorar para deseñar un espazo con equipamentos nunha cociña profesional.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.	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 Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.
CA2.2 Tívoe en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.3 Identifícanse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.
CA2.4 Recoñécense os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.
CA2.5 Analízanse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.
CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.
CA2.7 Identifícanse e distribúense as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.
CA2.8 Defínense os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.
CA2.9 Tívoe en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.
CA2.10 Identifícanse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.
CA2.11 Recoñécense as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

4.2.e) Contidos

Contidos
Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción.
Comparación de estruturas de locais e zonas de produción culinaria.
Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións.
Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacename



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Programar un servizo en cociña, actividades e documentación.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	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 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.
CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.
CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.
CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.
CA3.5 Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exixencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.
CA3.6 Planificáronse as fases da produción.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.
CA3.10 Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.
CA3.12 Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.
CA3.13 Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.
CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.

4.3.e) Contidos

Contidos
Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña: Selección e/ou determinación de ofertas. Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos. Sistemas de racións e gramaxes.
Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.
Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria. Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación. Rastrexabilidade





4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Supervisar e controlar un proceso de produción nunha cociña profesional.	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.	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 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabado de produtos culinarios.
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.
CA4.7 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.
CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña.
CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabado de xéneros e produtos culinarios.
Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.
Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións.
Deseño e realización de produtos culinarios acordos coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.
Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.



Contidos

Procedementos de execución de elaboración culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.

Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.

Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.

Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabamento de produtos culinarios, con respecto á hixiene, a distribución das materias primas e as operacións de preelaboración, entre outras.

Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.

Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.

Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.

Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos.

Protocolo e xeito correcto de servir os pratos, desde o punto de vista gastronómico.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Controlar o consumo e cumprir o orzamento establecido inicialmente.	64

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.	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 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

4.5.e) Contidos

Contidos
Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña. Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos. Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo, aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en restauración.

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

INTRODUCCIÓN E ACLARACIÓNS PREVIAS DO PROFESOR

A avaliación da aprendizaxe neste módulo así coma na FP realizarase tendo en conta que trataremos de averiguar se o alumnado é profesionalmente competente. Para elo trataremos de contextualizar cada unha das actividades asociadas a cadansúa das 5 Unidades didácticas das que consta esta programación.

Dentro dos talleres prácticos do CIFP Carlos Oroza, concretamente nos talleres de cociña 3 e 2 onde se vai impartir a meirande número das 11 horas semanais vaise recrear dalgún xeito varios contextos profesionais de tal xeito que a medida que o alumnado avance na súa aprendizaxe se poidan tomar evidencias suficientes e claras (tanto para o alumnado como para o profesor) que permitan deducir o "grao de dominio dunha competencia" acadado ao final de cada actividade contextualizada.

As evidencias que se vai tomar para definir de xeito individualizado e sistematizado o grao de dominio dunha competencia de cada alumno están definidos detalladamente nesta programación nos instrumentos de avaliación de cada UD, e son:

- Evidencias documentais ou de comportamento (entendendo comportamento o desempeño do alumnado na execución dun determinado proceso), estes son as probas escritas, supostos prácticos, as probas orais e as fichas de traballo individuais que se van arquivando no caderno do alumnado previa corrección do profesor.
- Evidencias de obxectos producidos polo alumnado, rexistradas a través de técnicas de observación directa ou indirecta (listas de cotexo e táboas de observación), estes obxectos son as elaboracións culinarias realizadas en determinados contextos profesionais recreados no taller, por exemplo un menú asociado a unha determinada oferta gastronómica solicitada por unha clientela real e para elo haberá que afondar no estudo dos produtos de proximidade, especialmente os que contén con DOP, IXP ou denominación de calidade contrastada.
- Evidencias rexistradas polo propio alumnado nas fichas de traballo diarias entregadas polo profesor, por observación indirecta, quedando estas corrixidas, arquivadas e en custodia do alumnado.

Faise necesario facelo resumidamente e por tanto para clarificar este aspecto ao alumnado pódese cuncluír que os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN para que un alumno/a supere as avaliacións trimestrais no módulo de CAMP son os seguintes:

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN E A SÚA APLICACIÓN (TRIMESTRALMENTE)

Primeiro trimestre (do 17 de setembro ao 22 de decembro):

Contextos profesionais (65% da cualificación):

- CP1 Almacén (20%)
- CP2 Autoservizo (40%)
- CP3 Restaurante tradicional (20%)
- CP6 Demostrador de produtos (20%)

Competencias básicas e/ou transversales (35% da cualificación):

- Seguridade e hixiene (10%)



- Comunicacións e TIC's (5%)
- Participación e implicación (5%)
- Diario persoal-caderno de aula (15%)

Segundo trimestre (do 8 de xaneiro ao 22 de marzo de 2019):

Contextos profesionais (65% da cualificación):

- CP3 Restaurante tradicional (10%)
- CP4 Take-away (40%)
- CP5 Restaurante-avaliación individualizada (40%)
- CP7 Neorestauración (5%)
- CP8 SaveFood (5%)

Competencias básicas e/ou transversales (35% da cualificación):

- Seguridade e hixiene (10%)
- Comunicacións e TIC's (5%)
- Participación e implicación (5%)
- Diario persoal-caderno de aula (15%)

RÚBRICAS E INSTRUCIÓNS OPERATIVAS DE APOIO AO ALUMNADO:

Como elemento facilitador e guía informativa para o alumnado facilitaráselle ao alumnado dúas guías complementarias: a guía de instrucións operativas e a guía de rúbricas do curso. Cada unha delas facilitará que o alumnado comprenda o xeito de avaliar en cada un dos diferentes contextos profesionais. Estas estarán a disposición do alumnado no espazo de almacenamento compartido "Drive de Pofesor FP", facilitándosele o acceso ao inicio do curso escolar.

- Caderno de aula:

Entrega trimestral das fichas de traballo cumprimentadas e coa información requirida nelas (exceptuando os días nos que o alumno/a non acudira á clase).

Valorarase especialmente a entrega en prazo (o profesor realizará un aviso 10 días antes, personalizado por alumno/a e través de diferentes medios como verbal, plataforma CESGA ou correo electrónico), a limpeza na presentación, o seguimento do índice proposto polo profesor e a realización das fichas en formato dixital (sempre que sexa posible pola situación persoal de cada alumno/a).

- Probas e supostos prácticos:

As probas escritas, exercicios e supostos prácticos realizaranse periodicamente e previo aviso con 10 días de antelación como norma xeral. As probas cualificaranse de 1 a 10 puntos e en cada unha delas figurará o criterio de cualificación claramente exposto, ao rematar a proba o profesor entregará ao alumnado un ou varios exemplares da proba coas respostas correctas. A cualificación trimestral dun alumno/a será o resultante da suma das cualificacións obtidas en cada exercicio dividido polo número de probas realizadas. Si un alumno/a non realizou algunha proba por motivos xustificadas esta repetiráselle en canto sexa posible.

- Actividades realizadas en contextos profesionais no almacén de víveres, como norma xeral:

Valorarase especialmente o grao de consecución, o respecto pola normativa hixiénico-sanitaria vixente e a calidade do resultado dos produtos realizados polo alumnado (individualmente ou en grupo, aspecto que quedará previamente pactado antes do inicio dunha actividade avaliable). Valorarase a actitude do alumno ante a materia no día a día, ante as explicacións do profesor e o grao de interese amosado en repetir as exemplificacións propostas nas Ta.x (Tarefas do alumno/a), especialmente nas prácticas dirixidas e individualizadas (prácticas específicas).

Valorarase especialmente a disposición do alumnado por entender e aplicar as instrucións operativas tanto ao manexo da maquinaria do taller, o seu mantemento de uso (montaxe, desmontaxe e limpeza) así como do desbarasado final despois de realizar unha Tp.x ou Tp.y (Tarefa profesor ou Tarefa alumnado).

Valorarase de xeito moi positivo a puntualidade na entrada ao taller, a realización secuenciada e polo procedemento establecido da posta a punto, da orde no material de traballo persoal e do propio centro así como o respecto polo medio ambiente (recollida selectiva de lixo ou evitar o consumo innecesario de enerxía ou recursos do centro educativo).

A cualificación deste apartado reflectirase a base de rexistros no caderno do profesor, deles iráselle informando semanalmente ao alumnado co obxecto de facilitar, corrixir e encauzar o proceso de aprendizaxe e a progresión pedagóxica individualizada de cada alumno/a (estes rexistros van recollidos nos instrumentos de avaliación de cada UD como LC. TO. OU. e poden ser anecdóticos, por observación directa, por observación indirecta ou verbalmente).

Un alumno/a supera as avaliacións trimestrais cando o conxunto das sumas parciais de cada apartado anterior unha vez ponderados suman 5 ou máis puntos.

OS MÍNIMOS ESIXIBLES PARA ALCANZAR UNHA AVALIACIÓN POSITIVA

No último mes do curso escolar realizarase unha proba individualizada onde o alumnado poderá evidenciar de xeito claro e individualizado o seu grao de dominio da competencia acadada trala realización de como mínimo o 80% das actividades previstas na programación didáctica do módulo (do contrario causaríase PD debendo realizar outro tipo de proba extraordinaria, recollida no apartado 6.b desta programación didáctica). Os mínimos exixibles para superar o módulo de XPCO recóllense en cada unha das 5 Unidades didácticas que compoñen esta programación, e o grao de competencia a xeito de resumo podería definirse na seguinte proba (a modo de exemplo para o alumnado):

Un alumno/a deberá ser quen de realizar o aprovisionamento completo a través da recepción real durante unha xornada completa no almacén de víveres. Para elo deberá uniformase correctamente, atender a provedores, tomar datos de rexistro nos documentos asociados á recepción de mercancías, control de temperaturas de cámaras, control de existencias e outra documentación xerada polo fluxo de provisión de materias primas. Ademais o alumno/a deberá ser quen de realizar un pedido completo ao exterior do centro a partir dunha proposta de pedido xerada polo departamento de cociña ou de restaurante.

Outro aspecto que se considera especialmente importante é que o alumno/a deberá ser capaz de interpretar un menú proposto polo departamento de cociña e restaurante de xeito conxunto, a partir dese menú deberá ser capaz de seleccionar as mellores materias primas, incluír aquelas que posúan un selo de calidade (DOP, IXP ou outro similar) e realizar a conseguinte comunicación e contacto con provedores para a súa solicitude ao exterior.

Será capaz así mesmo de realizar un deseño completo dunha oferta gastronómica, tendo en conta as necesidades de espazos, persoal, materia prima, material funxible, análise de custo dos produtos e materias primas a utilizar.

Será capaz de manter unha comunicación constante e directa co departamento de restaurante, ofrecerá alternativas á potencial clientela adaptándose aos seus gustos e preferencias.

Terá en conta a temporalidade dos produtos e materias primas á hora de ofrecer unha oferta valorada.

O grao de consecución acadado polo alumno medirase cunha LC. deseñada especialmente para esta Ta. e constará dos CA considerados como mínimos nas 5 UD do módulo de XPCO.



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para a recuperación do alumnado que no mes de marzo non sexa capaz de superar cunha avaliación positiva o módulo profesional deseñárase un plan de recuperación que abranguerá do 1 de abril ao 8 de xuño de 2019, cun total aproximado de 45 horas totais.

As actividades tratarán de reforzar aquelas partes nas que o alumno/a non foi quen de obter unha avaliación positiva no seu día, repetíndoas precedidas das instrucións previas do profesor.

O proceso de recuperación é o definido anteriormente, as actividades (Tarefas profesor e tarefas alumno) deseñáranse no mes de marzo, despois da avaliación final ordinaria (5ª avaliación) e polo tanto serán personalizadas para cada alumno/a de tal xeito que darase o caso que o plan de recuperación poida ter duracións diferenciadas no tempo de duración do proceso.

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

Para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado que causar PD atenderase á normativa vixente: Resolución Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018/19.

A proba de avaliación extraordinaria consistirá na execución completa dun proceso de elaboración e servizo enfocado ao desenvolvemento dun menú tipo que se deberá ofrecer para 10 comensais. A execución do menú deberá realizarse de xeito autónomo polo alumno/a e incluír todas as fases do procedemento dende o seu deseño ata a proposta de pedido a almacén, retirada de xéneros e operacións derivadas ata a consecución final dos produtos necesarios convenientemente elaborados e listos para realizar o servizo. Incluírase o cálculo da merma e do rendemento así como o escandallo dos pratos do menú elixido.

O alumno/a deberá ser capaz de realizar o pedido completo, recibir a materia prima, controlala e verificala. Posteriormente deberá realizar a entrega ao departamento de cociña e restaurante. Demostrará un manexo completo das aplicacións informática EUNOMIA así como a de asignación de códigos para lotes de produtos expedidos do almacén aos departamentos de cociña e restaurante.

O menú deberá estar valorado economicamente incluíndo os custos de produción, materia prima, material de traballo, decoración do restaurante, persoal de asistencia en cociña e sala.

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

Semanalmente introducirase na aplicación de seguimento de programación didáctica o avance na consecución da materia impartida. Anotarase as desviacións, de selo caso, informándolle deste aspecto ao Xefe do departamento na reunión periódica que se mantén para verificar o seguimento da programación didáctica dos módulos profesionais do departamento.

Neste curso escolar implementárase como elemento de axuda o uso do caderno do profesor facilitado pola plataforma AdditioApp Web, nela quedarán rexistradas a meirande parte das TP realizadas en cada unha das UJDD das que consta esta programación didáctica.

Canto á avaliación da práctica docente seguiranse dúas vías principalmente:

- 1.- Enquisa anual do SXC, na aplicación que está deseñada para tal fin.
- 2.- Enquisa propia do profesor realizada de xeito directo ao grupo de alumnado, unha vez cada trimestre para verificar o grao de satisfacción do

alumnado coa súa estancia no centro educativo e o papel do docente no módulo profesional.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Neste curso escolar o grupo e alumnado xa é coñecido polo profesor xa que no anterior curso impartíulle docencia e aparte foi o titor do grupo. Aínda con todo houbo baixas no grupo de alumnado e novas incorporacións.

Entre as novas incorporacións algún dos alumnos/as proveñen dun ciclo medio cursado anteriormente no centro educativo pero que agora se incorporan no segundo curso do CS dirección de cociña e proveñen doutros centros educativos.

Por este motivo a avaliación inicial vaise centrar no alumno de nova incorporación (aínda que cursara anteriormente outro ciclo formativo no centro escolar).

Na primeira semana do curso escolar realizarase un inquirimento ao grupo de alumnado onde se lle formularán por escrito diferentes cuestións tendente a valorar os coñecementos previos dos que dispoñen.

Tamén se lles preguntará sobre gustos, afeccións e coñecementos noutros eidos (por exemplo nos idiomas).

Ademáis cando sexa preciso realizarase a sesión de avaliación inicial co grupo de profesorado que conforme o equipo docente.

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

Ao longo do curso tratarase de axudar ao alumnado que non sexa capaz de manter o ritmo marcado para acadar correctamente os RA do módulo. Neste caso tratarase de realizar agrupamentos de alumnos segundo a súa capacidade e tamén de axudar a aquel alumno/a que poida ter dificultades con algún apartado da materia do módulo.

Tamén se lle ofrecerá ao alumnado que non consiga avanzar na materia ao ritmo óptimo a posibilidade de actividades de reforzo fora do horario lectivo, a modo de clases particulares xestionadas polo propio profesor, normalmente no taller de cociña 2.

Estas actividades de reforzo poderán desenvolverse na xornada de mañá ou de tarde, en función das necesidades presentadas polo alumnado ou polo profesor.

MEDIOS E SOPORTES DE APOIO AO ALUMNADO:

Ofrecerase apoio alternativo a través da plataforma de uso compartido "Drive Profesor FP" (ptfpcocina@gmail.com)

Correo corporativo da Consellería de Cultura, Educación e OU: rfernandez@edu.xunta.es

Correo alternativo do profesor: ptfpcocina@gmail.com

Emprego das RSS:

- Facebook Profesor FP

- Twitter Profesor FP

- Instagram Profesor FP

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

O alumnado xa coñece as directrices neste ámbito xa que o curso pasado cursou os módulos de PPCC e PECU co mesmo profesor, as instrucións canto aos aspectos transversais do módulo coinciden. Aínda así convén reforzar as normas de educación en valores no caso do alumnado coñecido e explicalas e novo no caso do alumnado de nova incorporación.



Neste módulo profesional cobran relevancia varios aspectos que teñen relación co medio ambiente e o respecto pola vida sana e a natureza, por este motivo incidirase durante todo o proceso de formación do alumnado en resaltar as vantaxes das boas prácticas en:

- Separación do lixo nos talleres e aulas (papel, plástico, vidro) facendo especial fincapé no aproveitamento dos restos de carácter orgánico para destinalos ao plan de compost da Cidade Infantil Príncipe Felipe.
- Respecto polo traballo do resto das persoas e pola entorno de tal xeito que os fumadores e fumadoras o fagan no espazo indicado para facelo, e que as cabichas se depositen nos lugares destinados para este fin e non no chan.
- Empregar os recursos dispoñibles dun xeito coherente e sensato (material de prácticas, instalacións, enerxía, auga) xa que isto redundará nun beneficio colectivo e a medio prazo individual xa que sensibilizará ao alumnado como usuario de bens públicos.
- Respetar as ideas do resto das persoas, as crenzas e as opinións.
- Fomentar a discusión e o debate, sempre baixo un clima de boa conducta e boas formas cos compañeiros/as e profesor.
- Participar de xeito activo na horta escolar do centro, tratando de entender a filosofía do proxecto implementado como parte fundamental dun espírito emprendedor, de respecto polo produto de tempada, autóctono e cultivado baixo a norma de non engadir ningún tipo de fertilizante ou produto químico nos cultivos realizados.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias á formación do alumnado que se ten previsto desenvolver fora do centro educativo son as seguintes:

- Visita á plataforma loxística de GADISA (Betanzos)
- Xornada de colleita de cogomelos silvestres.
- Visita de estudio a Euskadi (o plan desta visita desenvolverase nun documento específico e a súa realización dependerá do remanente que haxa diisponible no seu momento, especialmente ao finalizar o primeiro trimestre do curso). Prevese realizar esta visita en concordancia co grupo do CSHOT05 2º curso, si así o estima o seu equipo docente no seu momento.
- Colaboración coa Universidade de Vigo para o fomento dos hábitos de consumo saudables tendo en conta o selo "Campus Green".
- Visita ao restaurante "Pepe Vieira" en Samieira (Poio).

As actividades complementarias á formación do alumnado que se ten previsto desenvolver dentro do centro educativo son as seguintes:

- O mundo das legumes, as sementes autóctonas, a cargo de Antonio María de Ron, investigador da Misión Biolóxica do CSIC en Salcedo.
- Introducción ao mundo das catas profesionais dirixida por Maruxa García de TASTELAB.
- Cata dirixida por Pablo Liste e Gonzalo Germade (queixos de autor).
- A pasta italiana, a cargo de Francesco Ianelli.
- Os produtos de calidade como elemento diferenciador na cociña de autor a cargo de David de Jorge Eceizabarrena.
- Cata de aceites (pendente director).
- O mundo das herbas silvestres, a comarca da contorna a cargo de Braulio Mondragón ou Adelina (Finca Con da Santa).
- Patrick Duler, cociñeiro agricultor: cociña e vida dende o punto de vista do produto sano, natural e de proximidade.

10. Outros apartados

10.1) Comunicación da programación didáctica ao alumnado

Na primeira semana do curso escolar explicaráselle ao grupo de alumnado o plan do curso escolar no módulo, incidindo en:

- Criterios de cualificación e mínimos esixibles, en cada unha das 5 Unidades didácticas nas que se distribúe. O alumnado unha vez rematada a explicación asinará un documento onde constará o que se lle explicou, entregándosele unha copia deste documento ao Xefe do departamento de hostalaría e turismo para a súa custodia.
- Normas de seguridade e hixiene e protección ambiental que se deben seguir durante as actividades prácticas ou teóricas no taller de aplicación.
- Programación xeral do módulo (programación de actividades específicas de aula) para o curso escolar, por cada un dos trimestres escolares

incluíndo o calendario de probas de avaliación parciais e finais.

Esta explicación quedará plasmada nun documento que se lle pasa a sinatura a todo o grupo de alumnado, unha copia quedará en poder do profesor do módulo e outra entregaráselle ao xefe do departamento de hostalaría e turismo.

10.2) Orzamento de gastos para o alumnado

Para desenvolver as actividades do módulo o alumnado deberá proveerse dun material mínimo e obrigatorio.

MATERIAL OBRIGATORIO (orzamento aproximado)

- Carpeta branca, con portada en plástico, catro aneis (4).
- Separadores de plástico, DINA4, numerados do 1 ao 31 para almacenaxe de fichas de traballo (entre 3 e 4).
- Bolígrafo de 4 cores (azul, negro, vermello e verde) (1,5).

GASTO APROXIMADO POR ALUMNO/A

Establécese o gasto aproximado por alumno/a nuns 10 . O alumnado estará provisto de todo o material na semana do 1 ao 5 de outubro de 2018. Non se inclúen neste apartado os gastos derivados das posibles ACF que se desenvolven fora do centro escolar, especialmente as que se consideran dun custo elevado (Viaxes ao exterior ou de máis dun día de duración), estes valoraranse chegado o momento, de selo caso.

10.3) Participación en proxectos

No curso escolar 2018-19 o profesor do módulo ten previsto continuar implementando ou complementando proxectos que melloren a calidade do proceso educativo do alumnado implicándoos directamente a través de actividades nos módulos que imparte.

Estes proxectos pódense consultar con máis detalle na programación xeral do curso escolar (programación de aula) e son os seguintes:

- Horta escolar ecolóxica e autosuficiente: en proceso dende o curso 2015-16.
- Proxecto de innovación PonteVan: a FP na rúa.

10.4) Contextualización profesional

Dende o curso escolar 2016-17 traballouse o progreso pedagóxico nos módulos de PPCC - PECU co alumnado a partir do principio de traballo ABP (aprendizaxe baseado en proxectos), denominándoo "Contextos profesionais). A vulgar polos resultados académicos dos grupos participantes o profesor cree que este é un camiño a continuar e polo tanto no curso escolar 2018-19 continuará co mesmo plan de actuación.

Evidentemente este curso é diferente polos RA do módulo de XPCO así como os dos outros módulos do mesmo e doutros ciclos cos que se pretende traballar mediante o método de co-animación entre módulos profesionais.

Convén aclarar que apostar por este tipo de enfoque metodolóxico supón un esforzo maior tanto para o alumnado como para o profesorado que asume o reto, así como unha necesaria flexibilidade nos agrupamentos que se deben realizar co alumnado (equipos de proxecto) e no que poden intervir ata tres ou catro ciclos formativos de dous grados diferentes (medio e superior). Isto convén aclararlllo na primeira semana do curso escolar e recollelo na programación didáctica correspondente. Os RA do módulo profesional téñense todos eles contemplados nas UD, tamén os CA se poñen todos en práctica e por outra banda as TP e TA de cada unha das actividades que integran cada UD propóñense en forma de reto contextualizado ao longo dos dous trimestres nos que se desenvolven.