

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019256	de Vilalonga	Sanxenxo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	2023/2024	6	175	210
MP3034_12	Aprovisionamento de materias primas e preparación de equipamentos	2023/2024	6	55	66
MP3034_22	Preparación de materias primas	2023/2024	6	120	144

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA GORDILLO MIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

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

A competencia xeral deste título consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sencillas no ámbito de produción na cociña e nas operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, según normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección medioambiental, comunicándose de forma oral e escrita en lingua Galega, así como en algunha lingua estranxeira con responsabilidade e iniciativa persoal observando as normas de seguridade e hixiene no traballo.

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	A maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	A maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	39	21
2	Aprovisionamento interno de materias primas. Documentación relacionada	Circuitos establecidos para a recepción e distribución das materias primas	27	13
3	Tratamentos previos e preelaboración básica dos vexetais. Cortes e fraccionado	Tratamento básico de preelaboración de vexetais	32	14
4	Tratamentos previos e preelaboración básica dos peixes e mariscos. Limpeza, cortes e fraccionado	Tratamento básico de preelaboración de peixes e mariscos. Pezas con denominación propia.	40	19
5	Tratamentos previos e preelaboración básica dos diferentes tipos de carnes. Limpeza, despezamento e fraccionado	Tratamento básico de preelaboración dos distintos tipos de carnes e pezas con denominación propia.	40	19
6	Conservación e rexeneración de alimentos	Distintos sistemas de conservación de alimentos e tipos de rexeneración aplicables a cada un deles.	32	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	39

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.5 Comprobáronse as condicións de prevención e seguridade nas actividades de preparación
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos equipamentos de cociña.
Condições específicas de seguridade que deben cumprir a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e as ferramentas de cociña.
Maquinaria de cociña: descrición e clasificación, aplicacións, colocación e distribución, procedementos de uso e mantemento, medidas de prevención e seguridade no manexo de utensilios e maquinaria.
Batería, utensilios e ferramentas: descrición e clasificación da batería, dos utensilios e das ferramentas de cociña, procedementos de uso, aplicacións e mantemento, uniformes de cociña: tipos, adecuación e normativa, pezas e equipamentos de protección individual.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aprovisionamento interno de materias primas. Documentación relacionada	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
CA1.2 Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
CA1.3 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
CA1.5 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA1.6 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.2.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.
Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.
Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.
Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Tratamentos previos e preelaboración básica dos vexetais. Cortes e fraccionado.	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI

4.3.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 necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.3.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.

Contidos

Cortes básicos: descripción, formatos e aplicacións.

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Tratamentos previos e preelaboración básica dos peixes e mariscos. Limpeza, cortes e fraccionado	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI

4.4.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 necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.4.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.

Contidos

Cortes básicos: descripción, formatos e aplicacións.

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Tratamentos previos e preelaboración básica dos diferentes tipos de carnes. Limpeza, despezamento e fraccionado	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI

4.5.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 necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.5.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.

Contidos

Cortes básicos: descripción, formatos e aplicacións.

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Conservación e rexeneración de alimentos	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas
CA3.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

4.6.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.
Medidas de prevención e seguridade.
Cortes específicos e pezas con denominación.
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.
Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.
Medidas de prevención e seguridade.

Contidos

Necesidades de rexeneración das materias primas.

Descrición e características das técnicas de rexeneración.

Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.

Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.

Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.

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

- 1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
 - 2 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
 - 3 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
 - 4 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
 - 5 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
 - 6 Comproboouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido.
 - 7 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
 - 8 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
 - 9 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
 - 10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
 - 11 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
 - 12 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
 - 13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
 - 14 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
 - 15 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
 - 16 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
 - 17 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
 - 18 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
- Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:
- Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 40% da cualificación final do módulo (4 puntos)
- As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán, neste caso o 40% do módulo (4 puntos).
- Valorarase , a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma aos compañeiros/as e persoal do hotel onde se fan as prácticas, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Contarán ata un máximo do 20% da nota total (2 puntos). . En ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5 puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso deixarase un período non superior a tres semanas que, entre outras actividades, se destinará á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes.

Para o alumnado que teña módulos pendentes logo de realizada a terceira avaliación parcial, o equipo docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación extraordinaria de primeiro curso. Porén, nos módulos superados a cualificación final coincidirá coa obtida na terceira avaliación parcial.

No suposto de que se pase de curso con módulos pendentes, o alumnado deberá ser informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período de realización, temporalización das mesmas e data en que será avaliado, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial. Nestes módulos pendentes de primeiro curso non será de aplicación a perda do dereito á avaliación continua .

O informe de avaliación individualizado conterá a información suficiente sobre os resultados de aprendizaxe non acadados polos alumnos e as alumnas, para que se teña en conta na súa posterior aprendizaxe.

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

O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua dun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. O centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas, superen o 6 % respecto da súa duración total. E perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia acaden a citada porcentaxe comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Este alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente. A perda do dereito á avaliación continua non lle será de aplicación ao alumnado en idade de escolarización obrigatoria.

1- Para aquel alumnado que supere o 15 % de faltas de asistencia de xeito continuado a un determinado módulo, con respecto a duración total do mesmo:

Outorgarlle unha cualificación final cun peso diferente ao do resto do alumnado, sendo este peso dun 30 % menos sobre a cualificación final obtida.

Non se contemplará para este alumnado a realización de probas parciais, debendo de realizar unha única proba final teórico-práctica baseada no realizado, segundo programación, ao longo do curso.

A proba consta de dous partes, unha teórica durante unha sesión e outra parte práctica no taller de prácticas tamén dunha sesión:

- A proba práctica valórase en 10 puntos, serán 5 preelaboracións culinarias de 2 puntos cada unha.

- A proba teórica valórase en 10 puntos e será un exame escrito de 10 preguntas tipo test de 1 punto cada unha.

- Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo una puntuación de 5 puntos como media da suma das dous probas.

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

Basicamente para o seguimento da programación da práctica docente seguiranse os procedementos que están instaurados no centro educativo conforme á norma ISO9001-2000 de xestión da calidade aplicada aos centros educativos:

- No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

- Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos (trimestral) pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos 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, 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.

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

De forma xeral, para apoiar ao alumnado que presente calquera tipo de necesidade educativa durante o curso escolar empregaranse as seguintes ferramentas:

- Realización de mapas conceptuais
- Elaboración de pequenos cuestionarios
- Exercicios prácticos
- Pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada
- Repetición de prácticas, na que o profesor exercerá unha labor de titorización persoalizada co alumnado afectado.

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO PARA O ALUMNADO CON ANEAE:

A finalidade das medidas adoptadas baséase na obtención dos obxectivos curriculares do Ciclo e do Módulo específico. Terase en conta, para mellóraa da calidade neste aspecto, as diversidades que nos atopamos no aula taller.

A finalidade principal será a integración e inclusión de calquera alumno tanto no aula como no Centro, e, á súa vez, no mundo laboral.

Para a realización da avaliación inicial, tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, 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 ao 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 dos alumnos, que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e os datos de información da matrícula.

En canto ás medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados, o carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumno 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 naqueles contidos nos que ten máis dificultades, propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan conseguir as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos na programación didáctica en xeral. No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do Departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

En todo momento tomaranse as medidas oportunas para cos alumnos que presenten dificultades cognitivas ou instrumentais, a nivel individual, de aula, co profesorado implicado e coa familia no contexto interno e externo do centro educativo.

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 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 unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visita á praza de abastos de Pontevedra.

Xornadas sobre primeiros auxilios impartidas por membros da Cruz vermella.

Charlas e conferencias profesionais da hostelería do sector turístico en xeral.

Charla sobre a xestión de residuos e compostaxe.

Demostración de uso de extintores.

Actividades relacionadas co proxecto Pontevan-Congreso FPIInnovación.
Actividades lúdico deportivas.
Saídas relacionadas coa horta, os recursos naturais e o medio ambiente.
Visita a feiras de hostalería.
Visita guiada a zona vella de Pontevedra e praza de abastos.
Visita á feira Etiqueta Negra de produtos gourmet e delicatessen

10.Outros apartados

10.1) Aula taller

As actividades de ensino-aprendizaxe deste módulo van a ser desenvoltas nas instalacións do Hotel Pedramar, máis concretamente nas instalacións da cociña e do cuarto frío.
Cómpre sinalar que a secuenciación das actividades é semellante ao de liña cara adiante que seguen os procesos de produción culinaria nos establecementos de restauración.