

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
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	2023/2024	3	90	108

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RUBÉN OTERO CANEDA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

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

Esta programación realízase para o módulo "Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering", pertencente ao 2º Curso de Formación Profesional Básica da especialidade de Cociña e Restauración. Tomando como referencia o DECRETO 107/2014, de 4 de setembro, polo que se establece o currículo de Cociña e Restauración correspondente ao título de Formación Profesional Básica e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características da contorna sociocultural do centro.

A través deste proxecto de FP Dual no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo. O concello de Sanxenxo e a súa contorna terán como referencia no IES de Vilalonga, como centro educativo que dinamiza as ensinanzas da familia profesional de Hostalaría e Turismo, creando un espazo de cooperación entre o centro e as empresas do sector.

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

Perfil profesional do título: Cociña e Restauración

Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Os obxetivos xerais do módulo son:

Por a punto o lugar de traballo, preparando os recursos necesarios e lavando materiais, enxoval, utensilios e equipamentos, para garantir o seu uso posterior en condicións hixiénico-sanitarias óptimas.

Preparar os servizos de montaxe de catering e distribuír materias primas e equipamentos para o seu uso ou a súa conservación.

Recoñecer as aplicacións e os condicionantes de materiais e instalacións de lavado e mantemento, e asocialas a cada elemento do enxoval, para lavar utensilios e equipamentos en condicións hixiénico-sanitarias

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	Formación na empresa	Formación curricular que se adquirirá na empresa	36	33
2	Concepto e teoría do Catering . Materiais e utilillaxe específico	Estudos das Características dos servizos de catering. Material e equipamentos usos e aplicacións	20	18
3	Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividadeas	Estudo de sistemas de recepción de equipamentos e materiais controlando a distribución a outras areas	20	18
4	Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering	Coñecemento de maquinaria e equipamentos específicos nas áreas de lavado, selección de produtos de limpeza axeitados e lavado de material	20	18
5	Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering	Coñecemento das Técnicas de recollida clasificación e eliminación de residuos aplicando ferramentas de aforro hídrico e enerxético e análise dos perigos sanitarios asociados a unha mala práxis do traballo	12	13

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación na empresa	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	SI
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	SI
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	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 caracterízanse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva
CA1.2 Identifícanse e analízanse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
CA1.3 Descríbiuse e clasifícase o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering
CA1.4 Caracterízanse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.2 Descríbense e caracterízanse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga
CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.4 Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
CA2.5 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
CA2.6 Trasladáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación

Criterios de avaliación
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA3.1 Descríbóronse e caracterizáronse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais
CA3.2 Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
CA3.3 Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
CA3.4 Descríbóronse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos
CA3.5 Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avaliouse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas
CA3.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.3 Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.4 Descríbóronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

4.1.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering. Áreas de montaxe en establecementos de catering. Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico. Preparación de montaxes: fases e características. Ordes de servizo. Procesos de aprovisionamento interno.

Contidos

Preparación e disposición das cargas.

Documentación asociada.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

Recepción de equipamentos e materiais.

Zonas de descarga.

Identificación de equipamentos, materiais e produtos.

Controis e distribución a outras áreas.

Controis documentais e administrativos.

Procedementos de limpeza das zonas de descarga.

Identificación e formalización de documentos: funcións.

Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.

Produtos de limpeza para o lavado de materiais.

Operacións de lavado.

Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.

Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.

Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.

Normas de prevención de riscos laborais.

Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

Protocolos de control e mellora da calidade.

Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.

Medidas de prevención e protección ambiental.

Aforro hídrico e enerxético.

Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.

Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Concepto e teoría do Catering . Materiais e utilaxe específico	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	NO

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 Descríbóronse e caracterizáronse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva
CA1.2 Identifícanse e analízanse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

4.2.e) Contidos

Contidos
Documentación asociada.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Recepción de equipamentos e materiais.
Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
Controis e distribución a outras áreas.
Controis documentais e administrativos.
Identificación e formalización de documentos: funcións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividade	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Descríbese e clasifícase o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering
CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.7 Execútanse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.8 Preparáronse e dispúxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA1.9 Realízase a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.2 Descríbense e caracterízanse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga
CA2.3 Identifícanse e sitúanse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.4 Compróbase o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmentes todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
CA2.5 Compróbase a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
CA2.6 Trasládanse e distribúense os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados
CA2.7 Aplícanse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA2.8 Recoñécense e aplícanse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

4.3.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering.
Áreas de montaxe en establecementos de catering.
Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
Preparación de montaxes: fases e características.
Ordes de servizo.

Contidos

Procesos de aprovisionamento interno.

Preparación e disposición das cargas.

Documentación asociada.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

Recepción de equipamentos e materiais.

Zonas de descarga.

Identificación de equipamentos, materiais e produtos.

Controis e distribución a outras áreas.

Controis documentais e administrativos.

Identificación e formalización de documentos: funcións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	NO
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	SI
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
CA1.5 Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA3.1 Describíronse e caracterizáronse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais
CA3.2 Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
CA3.3 Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
CA3.4 Describíronse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos
CA3.5 Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avaliouuse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas
CA3.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.3 Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental

Criterios de avaliación
CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Lexislación hixiénico-sanitaria.</p> <p>Procedementos de limpeza das zonas de descarga.</p> <p>Identificación e formalización de documentos: funcións.</p> <p>Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.</p> <p>Produtos de limpeza para o lavado de materiais.</p> <p>Operacións de lavado.</p> <p>Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.</p> <p>Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.</p> <p>Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.</p> <p>Normas de prevención de riscos laborais.</p> <p>Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.</p> <p>0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).</p> <p>Protocolos de control e mellora da calidade.</p> <p>Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.</p> <p>Medidas de prevención e protección ambiental.</p> <p>Aforro hídrico e enerxético.</p> <p>Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.</p> <p>Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.</p>

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	NO
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	NO
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.8 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA3.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.3 Identifícanse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes

4.5.e) Contidos

Contidos
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Identificación e formalización de documentos: funcións.

Contidos

Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.

Produtos de limpeza para o lavado de materiais.

Operacións de lavado.

Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.

Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.

Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.

Normas de prevención de riscos laborais.

Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

Protocolos de control e mellora da calidade.

Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.

Medidas de prevención e protección ambiental.

Aforro hídrico e enerxético.

Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.

Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES :

Son os reflexados na programación, necesarios para alcanzar unha avaliación positiva do módulo.

CRITERIOS DE AVALIACIÓN:

Os contidos prácticos ou procedimentais avaliaranse a través da observación diaria das actividades que realiza o alumnado, e de probas prácticas. Nas que se valorará a adquisición de habilidades e contidos de carácter procedimental e que suporá o 60 % total da nota de cada avaliación.

Os contidos de carácter teórico ou conceptual, avaliaranse a través de exercicios, traballos e/ou probas escritas dos contidos do módulo e que suporá o 30 % total da nota de total de cada avaliación.

Os contidos relacionados coa hixiene persoal, uniformidade, traballo en equipo, respecto e tolerancia hacia os compañeiros e profesorado, así como a limpeza e desinfección de áreas e/ou zonas de traballo en cumprimento das normas de seguridade con optimización dos recursos dispoñibles, suporá o 10 % total da nota de cada avaliación.

As probas consistirán na realización teórico práctica dalgunha/s das actividades que se foron realizando durante o trimestre ou curso.

A nota final do módulo será o resultado da media PONDERADA das avaliacións.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no periodo en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. O profesor recibirá instrucións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas sen que sexan obxecto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión por parte do alumno.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación

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

O alumnado matriculado en FP Básica segundo o disposto na Orde do 5 de agosto de 2014 non se contempla a perda de dereito a avaliación continua e non se contempla tampouco para este alumnado a realización de probas parciais

Para o alumnado matriculado en FP Básica (en idade de escolarización obrigatoria) segundo o disposto na Orde do 5 de agosto de 2014 non se contempla a perda de dereito a avaliación continua e non se contempla tampouco para este alumnado a realización de probas parciais.

Para o alumnado que supere a idade de escolarización obrigatoria. Con carácter xeral, o alumno suspenso terá que facer, para recuperar o Módulo, un examen tipo test de 30 preguntas sobre os temas a recuperar, que terá un peso do 30 % da nota. E un examen práctico de dúas horas de duración máxima similar as das avaliacións do curso sobre a materia proposta polo profesor e que se entende non superada ao longo do curso,

que terá un peso do 70 % da nota.

Para a superación da proba, deberá obter unha nota igual ou superior a 5, que será a ponderación dos dous exames.

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

O seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente, levaráse a cabo na plataforma de xestión das programacións

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial posuirá unha intención meramente informativa da situación académica do alumno entorno á efectividade comunicativa e escrita. Por ser alumnos de 2º curso, farase unha avaliación inicial dos contidos desenrolados no currículo formativo de primeiro curso para coñecer a situación de partida.

A avaliación inicial constará de tres partes, unha primeira de definición e visión persoal de si mesmo do alumno no centro, no grupo e no sector productivo con intención de analizar expectativas e motivacións.

Unha segunda parte de contidos desenrolados no curso académico anterior de 1º de FP Básica sobre contidos muy puntuales pero importantes en canto a designación e nome de departamentos, alimentos e manipulación

e unha terceira e derradeira parte de desenrolo escrito e de redacción para coñecer o nivel de escrita e comprensión do alumno

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

As medidas de atención á diversidade levaráanse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós mínimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenrolados a cotío na aula e de carácter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiránse os supostos tipo test xa executados ou avaliados con anterioridade.

Non se observan a priori grandes problemas de comprensión salvo por parte dun alumno e que xa se está a traballar de forma conxunta co departamento de orientación.

Trataránse en profundidade contidos e realizacións de indole básica en limpeza, posta a punto, orde, uniformidade e respecto de normas deontolóxicas e seguridade alimentaria nas medidas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Daráse especial importancia á educación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou estruturadas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias

O traballo en grupo

O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo ou crenzas

A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo

O respecto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo

A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos ç

O respecto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo
Obediencia a profesores e superiores coma un sistema de respecto por xerarquías nas que ocupa tamén o seu posto e é respetado

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para este módulo tense previsto saída extraescolar visita instalacións de catering empresa de Restauración, catering hospitalario e catering en medios de transporte

Como actividades extraescolares do módulo, tratarase de levar a cabo as seguintes :

Visita a Etiqueta Negra e adega Paco e Lola (13 de novembro).

Visita a Museo Pescanova Biomarine center

Visita a IGafa

Visita a empresa conserveira

Saída visita empresas/ restaurantes

Saída visita torradeiro de cafés

Asimismo o grupo será incluído en tódalas actividades complementarias que se desenrolen no centro, relacionados con actividades transversais.

10. Outros apartados

10.1) COVID

Instrucións conxuntas da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade e da Consellería de Sanidade ao respecto da recomendacións xerais para a xestión da Covid-19 no ámbito educativo no curso 2023-2024

10.2) Programación

O alumnado terá á súa disposición a versión do alumnado da programación didáctica na aula virtual do módulo correspondente.