

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2023/2024	3	87	87

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	CIPRIANA MARÍA BEN RESÚA, NOELIA RODRÍGUEZ TUÑAS (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A hostalaría en España, dentro do sector turístico, abrangue un conxunto de empresas que teñen unha enorme importancia non só económica senón que tamén social, xa que xenera de por sí unha gran cantidade de empregos para a poboación española.

Ante esta realidade e cun panorama desolador en todos os sectores económicos como consecuencia da crise económica e financeira mundial que nos afecta nestes últimos anos e que está dando lugar a un sector cada vez máis competitivo, onde os profesionais que se adican a estas actividades están cada día máis e mellor formados, é preciso poñer nas mans destes estudantes todas as ferramentas e recursos necesarios con fin de que lle poidan servir de axuda de cara ó desenvolvemento das súas facetas profesionais no sector da restauración, dende o momento que se mergullen no eido laboral.

Nesta liña, é importante destacar que o módulo formativo de ofertas gastronómicas introducirá ó alumnado en conceptos básicos en relación ós sector de actividade onde vai levar a cabo a súa futura actividade profesional. Proporcionaralle deste xeito contidos e procedementos fundamentais que lle servirán para establecer unha análise do sector e planificar, deseñar e controlar en consecuencia, as ofertas gastronómicas que poden ser xeradas no seu establecemento de 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	As empresas de restauración	Conceptualización, caracterización e tipoloxía de empresas de restauración. Obxectivos e servizos que prestan	9	10
2	A organización nas empresas de restauración	Conceptualización, caracterización e obxectivos da organización de empresas en establecementos de restauración	9	10
3	Estudos de ofertas gastronómicas	Definición e caracterización dos tipos de ofertas en función do tipo de establecementos. Aspectos básicos que afectan ás ofertas gastronómicas	10	11
4	Alimentación e nutrición	Conceptualización e caracterización de ambos conceptos. Descrición de grupos de alimentos e tipos de nutrientes. Necesidades nutricionais	9	10
5	Aplicación da dietética en restauración	Definición e caracterización das dietas tipo: mediterránea e atlántica. Aplicación da dietética a colectivos especiais.	14	16
6	Os costes en restauración	Análise e descrición dos tipos de costes en empresas de restauración. Cálculo dos costes correspondentes e formalización da documentación específica a tal efecto.	13	16
7	Os prezos en restauración e avaliación de ofertas gastronómicas	Análise das técnicas de cálculo de prezos e aplicación das mesmas ás diversas ofertas gastronómicas	11	15
8	Deseño e redacción de ofertas gastronómicas	Planificación, deseño e redacción de diversas ofertas gastronómica atendendo a criterios de mercadotecnia.	12	12

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	As empresas de restauración	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO

**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 Identifícaronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Descríbíronse as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identifícaronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.

Contidos
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.  Normativa reguladora.  O sector da restauración en Galicia.  Tendencias actuais en restauración.  Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A organización nas empresas de restauración	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñécéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais. Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos. Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo. Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración. Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Estudos de ofertas gastronómicas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	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 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Descríbíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Descrición, caracterización e clases de ofertas.

Contidos
<p>Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.</p> <p>Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.</p> <p>Cultura gastronómica galega.</p> <p>Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.</p> <p>Elementos e variables das ofertas.</p> <p>Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Alimentación e nutrición	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Necesidades nutricionais.
Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.
Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación da dietética en restauración	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Descríbense as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñécense os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterízanse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Dieta equilibrada.
Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.
Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.
Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Os costes en restauración	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	NO
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.



Criterios de avaliación
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
Posibilidades de aforro enerxético.

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

N.º	Título da UD	Duración
7	Os prezos en restauración e avaliación de ofertas gastronómicas	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.7 Comprobase e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA5.2 Identifícaronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
0Valoración de resultados.  Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.  Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.  Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.  Posibilidades de aforro enerxético.

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	Deseño e redacción de ofertas gastronómicas	12

**4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.
Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.
Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

**Contidos**

Planificación das ofertas gastronómicas.

Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.

Realización de ofertas básicas.

Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.

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

o A avaliación do alumnado realizarase tendo en conta:

Os contidos.

Os RA

Os CA

Asimesmo, a avaliación será continua, é dicir, a nota do alumn@ será o resultado de aplicar as porcentaxes correspondentes en relación ós exames, actividades didácticas e actitudes.

o Deste xeito, os RA e CA aplicables son os que a continuación se detallan:

o RA1. Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.

¿ CA1.1. Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.

¿ CA1.2. Describíronse as fórmulas de restauración.

¿ CA1.3. Caracterízóronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

¿ CA1.4. Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.

¿ CA1.5. Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.

¿ CA1.6. Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

¿ CA1.7. Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

¿ CA1.8. Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

¿ CA1.9. Caracterízóronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.

¿ CA1.10. Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.

¿ CA1.11. Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

¿ RA2. Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.

¿ CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.

¿ CA2.2 Identifícanse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.



- ¿ CA2.3. Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
- ¿ CA2.4. Describíronse as dietas tipo.
- ¿ CA2.5. Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
- ¿ CA2.6. Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
- ¿ CA2.7. Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas
- ¿ RA3. Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
- ¿ CA3.1. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
- ¿ CA3.2. En supostos prácticos debidamente caracterizados:
  - ¿ Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.
  - ¿ Definiuse a estrutura da oferta.
  - ¿ Estableceuse o nome das ofertas.
  - ¿ Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.
  - ¿ Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas.
  - ¿ Determinouse a presentación da oferta.
  - ¿ Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.
- ¿ RA4. Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.
- ¿ CA4.1. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
- ¿ CA4.2. Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
- ¿ CA4.3. Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
- ¿ CA4.4. Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
- ¿ CA4.5. Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
- ¿ CA4.6. Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
- ¿ CA4.7. Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
- ¿ CA4.8. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
- ¿ CA4.9. Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
- ¿ CA4.10. Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e re-coñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
- ¿ RA5. Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.
- ¿ CA5.1. Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
- ¿ CA5.2. Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
- ¿ CA5.3. Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
- ¿ CA5.4. Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.

- ¿ CA5.5. Formalizouse a documentación específica.
- ¿ CA5.6. Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
- ¿ CA5.7. Distinguíronse os custos fixos e os variables.
- ¿ CA5.8. Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
- ¿ CA5.9. Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

O tipo de avaliación utilizado neste módulo será ¿ continua e sumativa. A nota final do módulo será ¿ a resultante da suma e media de cada unha das avaliacións, a condición de que se alcancen as notas mínimas para superar cada unha delas.

Probas escritas teórico-prácticas: As probas escritas teórico-prácticas supondra ¿ n o 70% do total da nota. Farase ¿ unha proba escrita obrigatoria por avaliación valorada de 1 a 10 puntos en cada trimestre/avaliación. Para que se faga media coas actividades de aula será ¿ necesario obter un mínimo de 5 puntos nestas probas. Pode haber unha parte teórica e unha parte práctica nas probas, debendo obter unha avaliación positiva en cada unha delas. Todos aqueles que non poidan presentarse a estas probas por motivos alleos ao centro escolar, deberán recuperar as mesmas. Aquel alumnado que non supere o mó ¿ dulo neste perí ¿ odo debera ¿ presentarse ao exame final con toda a materia (xuño).

Actividades de aula e traballos. As actividades de aula e traballos desenvolvidos ao longo do curso acadé ¿ mico supondra ¿ n un 30% do total da nota e será ¿ n obrigatorias.

¿ Cada unha deles valorásese ¿ de 0 a 10 puntos sendo indispensable conseguir un o meu ¿ nimo de 5 puntos para superalos. Valorásese ¿ tanto o contido da mesma como a exposicio ¿ n segu ¿ n os criterios expostos na aula pola profesora. Aqueles alumnos que non acudan a clase cando se programan este tipo de actividades tendra ¿ n a responsabilidade de informarse respecto diso sobre o seu contido e datas de entrega.

Aqueles alumnos que non presenten algunha determinada actividade por causas de forza maior podra ¿ n ser avaliados noutro momento.

Para obter unha avaliación positiva será imprescindible entregalas en prazo e forma co contido mínimo indicado en cada unha delas. A falta de realizacio ¿ n tanto das probas escritas como das actividades de aula sen ter unha causa de forza maior debidamente xustificada conlevarán unha nota de 0 puntos na mesma.

A nota final de avaliación e de módulo redondearase a unidade enteira inmediatamente superior cando os decimais sexan igual ou superior a 0,7.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

Cada unidade didáctica será recuperable presentando unha serie de tarefas ou actividades complementarias que axuden ó alumno poder comprender de xeito eficaz os contidos expostos e assimilar correctamente os mesmos e ademáis, conlevará a realización dun exame teórico-práctico que lle permita alcanzar a calificación mínima para aprobar.

Cabe engadir que unha recuperación non é un procedemento para en ningún caso poder mellorar a súa nota inicial (sempre e cando ésta fora aprobada) senón só para recuperar aqueles coñecementos mínimos que non se conseguiron acadar.

Cada exame levará implícita a súa recuperación correspondente cos reforzos correspondentes.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

Os reforzos para lograr a recuperación consistirán fundamentalmente:

Levar a cabo actividades e tarefas complementarias para acadar a comprensión dos contidos.

Lectura de libros e artigos que poidan ser de interese e axuden a asimilar os contidos da unidade en cuestión.

Recuperacións: O alumnado que non supere os mínimos exixibles nunha única avaliación, poderá realizar a correspondente recuperación no mes de xuño. A recuperación consistirá nunha proba dos contidos teóricos-prácticos da avaliación non superada, valorarase ata 10 puntos e será necesario obter un mínimo de 5 puntos para poder superala.

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

o A avaliación do alumnado realizarase tendo en conta:

Os contidos.

Os RA

Os CA

o Deste xeito, os RA e CA aplicables son os que a continuación se detallan:

o RA1. Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.

¿ CA1.1. Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.

¿ CA1.2. Descríbense as fórmulas de restauración.

¿ CA1.3. Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

¿ CA1.4. Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.

¿ CA1.5. Recoñécense as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.

¿ CA1.6. Caracterízase a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

¿ CA1.7. Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

¿ CA1.8. Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

¿ CA1.9. Caracterízanse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.

¿ CA1.10. Recoñécense as relacións interdepartamentais.

- ¿ CA1.11. Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.
- ¿ RA2. Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.
- ¿ CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
- ¿ CA2.2 Identifícanse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
- ¿ CA2.3. Recoñécéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
- ¿ CA2.4. Describíronse as dietas tipo.
- ¿ CA2.5. Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
- ¿ CA2.6. Recoñécéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
- ¿ CA2.7. Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas
- ¿ RA3. Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
- ¿ CA3.1. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
- ¿ CA3.2. En supostos prácticos debidamente caracterizados:
  - ¿ Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.
  - ¿ Definiuse a estrutura da oferta.
  - ¿ Estableceuse o nome das ofertas.
  - ¿ Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.
  - ¿ Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas.
  - ¿ Determinouse a presentación da oferta.
  - ¿ Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.
- ¿ RA4. Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.
- ¿ CA4.1. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
- ¿ CA4.2. Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
- ¿ CA4.3. Identifícanse os obxectivos económicos do establecemento.
- ¿ CA4.4. Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
- ¿ CA4.5. Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
- ¿ CA4.6. Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
- ¿ CA4.7. Comprobose e valorouse o equilibrio interno da oferta.
- ¿ CA4.8. Defíníronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
- ¿ CA4.9. Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
- ¿ CA4.10. Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e re-coñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
- ¿ RA5. Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.



- ¿ CA5.1. Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
- ¿ CA5.2. Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
- ¿ CA5.3. Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandalo de materias primas, así como á valoración de elaboración culinarias.
- ¿ CA5.4. Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
- ¿ CA5.5. Formalizouse a documentación específica.
- ¿ CA5.6. Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
- ¿ CA5.7. Distinguíronse os custos fixos e os variables.
- ¿ CA5.8. Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
- ¿ CA5.9. Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

As accións encamiñadas a avaliar os/as alumnos/as que se atopen nesta situación serán as seguintes:

Probas teórico- prácticas escritas nas que o alumnado demostre o manexo dos contidos expostos ó longo de todo o curso académico.

Probas teórico- Prácticas orais sobre as probas escritas antes realizadas para esclarecer determinados datos, procedementos e situacións de interese segundo o contido do módulo desenvolvido ó longo do curso escolar.

Asimesmo, a profesora pode solicitar, se así o considera oportuno, que o alumnado con PD presenten tarefas, actividades ou traballos complementarios segundo os especificados na propia programación para cada unidade didáctica.

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

Avaliarase continuamente o proceso de ensino aprendizaxe mediante a avaliación da práctica docente e o seguimento mensual da programación.

A avaliación da práctica docente realizarase, por unha banda, mediante a análise dos resultados obtidos polo alumnado (aprendeu significativamente? alcanzou as capacidades necesarias para superar o módulo? alcanzou os obxectivos do ciclo directamente ligados co módulo?), e pola outra, mediante as enquisas do sistema de calidade para a avaliación da práctica docente (enquisas de satisfacción do alumnado) e un cuestionario de valoración do módulo e da práctica docente proposto pola profesora (no mes de marzo).

Os aspectos a avaliar da programación serán:

- ¿ Selección, distribución e secuenciación dos contidos.
- ¿ Adecuación dos criterios de avaliación.
- ¿ Idoneidade dos métodos pedagóxicos e materiais didácticos.
- ¿ Idoneidade das actividades de ensino-aprendizaxe.

- ¿ Organización e aproveitamento dos recursos.
- ¿ Vantaxes e inconvenientes de programar.
- ¿ Alcance dos obxectivos.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensino aprendizaxe, os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir e as dificultades que poida ter con respecto ao proceso de ensino aprendizaxe.

Para a súa aplicación empregaranse:

- ¿ Cuestionarios de coñecementos iniciais, baseados nos contidos do módulo.
- ¿ Observación directa do profesorado

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

O noso sistema educativo baséase no principio de normalización que establece que os alumnos/as que teñan a dificultade ou necesidade que sexa, serán atendidos a través de medidas o máis ordinarias posibles e soamente en caso necesario empregaranse medidas extraordinarias para emendar a extremas necesidades educativas. É dicir, debemos atender aos alumnos en contextos ¿normalizadores¿, sempre e cando sexa posible. Ademais débese formar ás persoas na cohesión social.

A lexislación recolle os principios educativos, entre eles a equidade que garante a igualdade de oportunidades e condicións para TODOS a través da dotación de recursos e distintas medidas para atender á diversidade do alumnado.

A miña programación didáctica vai incluír a todo o alumnado con NEAE: os alumnos/as con altas capacidades intelectuais, os alumnos/as con necesidades educativas especiais asociadas a déficits e alumnos/as en incorporación tardía ao sistema educativo.

Para atender a este alumnado, temos que adaptar o noso ensino como docentes á aprendizaxe de todos e cada un dos alumnos e alumnas. É dicir, o profesor debe incluír a todos os alumnos/as dentro da actividade ordinaria do grupo pero á súa vez, debe prestar (indirecta ou directamente) unha atención máis individualizada a aquel alumnado que o necesite. É dicir, ao longo das distintas UD atenderase á diversidade propoñendo actividades non discriminatorias, métodos de carácter compensador, instrumentos de avaliación flexibles ou temas transversais que inclúan a pluralidade do alumnado.

Doutra banda, si as medidas xerais non fosen suficientes para emendar as necesidades educativas, podemos contar coas distintas MAD que regula o noso sistema educativo para atender aos alumnos/as con NEAE, temos que partir da ordenación educativa que desenvolve a ORDE de 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado dos ensinos de formación profesional inicial así como os protocolos de actuación para estes casos establecidos pola Consellería e polo departamento de orientación do centro educativo. Débese facer mención expresa de que na

Formación Profesional non existen as adaptacións curriculares.

Alumnos/as con altas capacidades intelectuais: Reforzo educativo, onde poderíamos proporcionarlle os recursos e materiais adicionais, actividades de ampliación ou outro elemento non prescriptivo do currículo que o alumno/a precise.

Alumnos/as con NEE (déficits): Co asesoramento do Departamento de Orientación do Centro e dependendo do tipo de necesidade, a normativa ofrece a posibilidade de utilizar medidas de reforzo educativo necesarias segundo as características propias do alumno/a. Como medidas legais temos a posibilidade solicitar unha convocatoria extraordinaria para este tipo de alumnado. Outra medida de adaptación sería a flexibilización modular cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de modo fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

Un exemplo de medidas de reforzo educativo ou adaptación dos medios para un alumno/a do con discapacidade auditiva sería:

- ¿ As sesións expositivas sempre en castelán e coa figura de apoio de intérprete de signos no caso de ser preciso.
- ¿ As explicacións sempre acompañadas de material visual.
- ¿ As visualizacións de documentais ou vídeos sempre con subtítulos.
- ¿ O lugar que ocupe na aula que sexa na primeira fila e con boa visibilidade ao posto do docente.

Quedarían por determinar as medidas para o alumnado con incorporación tardía ao sistema educativo pero como non existen medidas para este alumnado na Formación Profesional non as podo especificar.

## 9. Aspectos transversais

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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como o respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo, traballaranse a través de diferentes actividades.

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 na aula-taller.

Para este módulo cabe destacar:

- ¿ Educación do consumidor: Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais e os instrumentos empregados no sector hostaleiro, valorar os produtos de consumo con obxectividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.
- ¿ Educación para a igualdade: Atender a non discriminación por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas, interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con todas as persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que se produza calquera tipo de discriminación.
- ¿ Educación moral e cívica: Manifestar actitudes propias sobre sector hostaleiro, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, interpretar o coñecemento técnico da hostalaría como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade.

- ¿ Educación para a paz: Procurar a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático, apreciar a linguaxe da actividade hostaleira como medio de expresión e comunicación, amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.
- ¿ Educación ambiental: Fomentar o respecto ao medio ambiente e o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, materias primas, etc.
- ¿ Educación para a saúde: Adquirir bos hábitos posturais no traballo, uns adecuados hábitos de saúde e limpeza e unha adecuada hixiene corporal, na manipulación de alimentos e ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis relevante.
- ¿ Interculturalidade: Respetar as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Son actividades que utilizan outros espazos e tempos, que teñen como finalidade completar o currículo pero que non son obrigatorias. Para o próximo curso 2020/2021 propóñense as seguintes:

- ¿ Participación na charla coloquio co inspector de turismo de Galicia, José C. Abeijón, en relación coa normativa turística en restauración
- ¿ Participación na charla coloquio sobre recursos humanos en hostalaría da man de Francisco J. González, director do departamento de Recursos Humanos nos hoteis Barcelo Fuerteventura Beach e Barceló Fuerteventura Bay
- ¿ Taller de confección de menús cíclicos e dietas especiais en colaboración co módulo do ciclo Produtos Culinarios, co departamento de Sanitaria e coa empresa Arume Servicios
- ¿ Visita as instalacións da cociña do Hospital Álvaro Cunqueiro para coñecer o funcionamento dunha cociña dedicada a menús especiais
- ¿ Redacción e deseño das minutas ou cartas do servizo de restaurante do noso centro educativo (aula taller restaurante) para as ceas do trimestre en colaboración co módulo de produtos culinarios do noso ciclo e máis co ciclo medio de servizos en restauración
- ¿ Cata de alimentos con D.O.P. Galicia na aula de cata
- ¿ Asistencia a Xornadas de Marketing Gastronómico organizadas no centro educativo, con profesionais de recoñecido prestixio na nosa contorna inmediata como Carlos Rodal de The Othilio, Omar Fares de A Trastienda do Catro ou membros do grupo NOVE, bloggers gastronómicos, community managers, creativos de axencias de publicidade e comunicación, etc.
- ¿ Asistencia ao Forum Gastronómico da Coruña
- ¿ Taller de produción e creatividade de produtos de restauración impartido por Lorena Ares (Creativa da axencia de publicidade e comunicación Idea y Creatividad Comunicación)