

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	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2023/2024	4	87	87

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA COUCE VIDAL
Outro profesorado	

Estado: En revisión ED

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

A gastronomía é parte importante da nosa cultura tal e como se reflexa en multitude de manifestacións. Críticos, cociñeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario coma un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico.

Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter a cociña nunha importante xeneradora de emprego e de oportunidade.

O módulo profesional de ofertas gastronómicas incrementa o coñecemento e a valoración do sector da gastronomía e da calidade da nosa materia prima como un produto a potenciar para captar os fluxos da posible demanda.

O módulo contén a formación necesaria para:

Clasificar as empresas de restauración de Galicia e a súa estrutura organizativa e funcional.

Interpretar as propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos, incluíndo a caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

Identificar e especificar elementos e variables das ofertas, e ofertas básicas: menús, cartas e bufé.

Identificar e concretar elementos e variables das ofertas gastronómicas en Galicia.

Calcular custo de ofertas gastronómicas cos seus documentos relacionados, así como os procesos de fixación de prezos.

No desenvolvemento do currículo tivéronse en conta as seguintes consideracións:

1. Os hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que España sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da poboación española cambian a grande velocidade, a proliferación de fogares dun só individuo, a distancia aos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.
2. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, os restaurantes temáticos,... así como a cociña para colectividade constitúen o subsector que maior crecemento experimentou, e espérase que se mantéña nos próximos anos. Pola contra, o mercado apunta a unha parada dos restaurantes tradicionais e de luxo, así como a unha evolución discreta da cociña de autor.
3. A necesidade de manexar grandes volumes de servizo, concentrado en lapsos curtos, incide directamente nas técnicas produtivas e na nova maquinaria especializada que se debe empregar.
4. Como consecuencia do anterior, o sector reclama un número importante de profesionais da cociña, con máis experiencia en técnicas específicas, sistemas de produción baseados en cuarta e quinta gama, e manexo de equipamentos e ferramentas con base na tecnoloxía informática. Por outra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, a hixiene e a calidade, como no relativo á posición que supón unha tarefa nun contorno organizativo de estandarización crecente.

Referíndonos ao contorno profesional:

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, particularmente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se dan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o

sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

Sendo as ocupacións e os postos de traballo máis salientables os seguintes:

Cociñeiro/a.

Xefe/a de partida.

Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

A formación deste módulo contribúe a acadar os obxectivos xerais do ciclo formativo:

1. Recoñecer a documentación, interpretala, e analizar a súa finalidade e a súa aplicación, para determinar as necesidades de produción en cociña.
2. Analizar as técnicas culinarias e recoñecer as estratexias de aplicación posibles, para executar as elaboracións culinarias.
3. Identificar as técnicas de decoración e terminación, seleccionalas e relacionalas coas características físicas e organolépticas do produto final, para realizar a decoración e a terminación das elaboracións.
4. Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.
5. Recoller información e adquirir coñecementos para recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, de cara á innovación e a actualización no ámbito do traballo propio.

E as competencias:

1. Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
2. Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
3. Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
4. Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu 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: tipos de establecementos e novas tendencias	Clasificación e descrición das empresas de restauración analizando a súa tipoloxía, características, normativa e tendencias actuais	15	20
2	Alimentación e nutrición	Evolución e tendencias na alimentación humana. Grupos de alimentos e formas de representalos Funcións e degradación dos nutrientes.	20	20
3	Alimentación e saúde	A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas	15	20

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Ofertas gastronómicas	Criterios básicos para un estudo de mercado, deseño de cartas e avaliacións das mesmas. Estratexias de marketing aplicadas a venda.	15	20
5	Cálculo de custos e fixación dos prezos de venda	Documentación relacionada co cálculo de custos, redemento e escandallo das materias primas. Custos fixos e variables. Metodos de fixación de prezos.	22	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	As empresas de restauración: tipos de establecementos e novas tendencias	15

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

Criterios de avaliación
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.9.1 Demostrouse participación ,orde e respecto na elaboracion das tarefas segundo as instruccións dadas pola profesora
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración. Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración. Normativa reguladora. O sector da restauración en Galicia. Tendencias actuais en restauración. 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.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Alimentación e nutrición	20

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
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.9.1 Demostrouse participación, orde e respecto na elaboración das tarefas segundo as instrucións dadas pola profesora
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.

4.2.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Alimentación e saúde	15

4.3.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
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.9.1 Demostrouse participación ,orde e respecto na elaboracion das tarefas segundo as instruccions dadas pola profesora
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.4 Descríbironse 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.

4.3.e) Contidos

Contidos
Necesidades nutricionais.
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.

Contidos
Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Ofertas gastronómicas	15

4.4.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
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	SI
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.9.1 Demostrouse participación, orde e respecto na elaboración das tarefas segundo as instrucións dadas pola profesora
CA3.1 Relaciónáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Descríbóronse 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.
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.

Criterios de avaliación
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 recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición, caracterización e clases de ofertas.</p> <p>0Valoración de resultados.</p> <p>Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.</p> <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> <p>Planificación das ofertas gastronómicas.</p> <p>Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.</p>

Contidos
Realización de ofertas básicas.
Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cálculo de custos e fixación dos prezos de venda	22

4.5.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
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.9.1 Demostrouse participación, orde e respecto na elaboración das tarefas segundo as instrucións dadas pola profesora
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.

Criterios de avaliación

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.

4.5.e) Contidos
Contidos

Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.

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.

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

Para superar o módulo, o alumnado debera como mínimo acadar os seguintes mínimos exixibles:

- Identifica os tipos de establecementos.
- Describe as fórmulas de restauración.
- Recoñece as principais normas que regulan ás empresas de restauración en Galicia.
- Coñece a situación actual do sector da restauración en Galicia.
- Caracteriza os grupos de alimentos e recoñece as necesidades nutricionais.
- Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes.
- ¿ Recoñece as necesidades nutricionais do organismo humano.
- ¿ Describe as dietas tipo.

- ¿ Recoñece os valores para a saúde da dieta mediterránea.
- ¿ Caracteriza as dietas para necesidades alimentarias específicas
 - Relaciona as ofertas coas fórmulas de restauración.
 - Recoñece as características das diferentes ofertas gastronómicas.
 - Identifica os aspectos a ter en conta para a planificación das ofertas.
 - Identifica as variables implicadas no custo da oferta.
 - Formaliza a documentación específica.
 - Recoñece os métodos de fixación de prezos.
 - Utiliza os medios ofimáticos dispoñibles.
 - Demostra participación, orde e respecto na elaboración das tarefas segundo as instrucións dadas pola profesora.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

5.1. INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

O profesor avaliará ao alumnado a través dos seguintes instrumentos:

- Probas escritas teóricas, que poderán incluír preguntas curtas, preguntas de desenvolvemento, preguntas tipo test (resposta única ou escolla múltiple) e/ou preguntas de verdadeiro e falso.
- Probas escritas prácticas, que poderán incluír exercicios, problemas e/ou supostos prácticos.
- Actividades e tarefas prácticas, que poderán incluír supostos prácticos, exercicios, traballos, presentacións e/ou manexo de programas e aplicacións informáticas que serán avaliados mediante listas de cotexo.

5.2. CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A cualificación do alumnado será o resultado de valorar:

- 70%: Probas escritas teórico-prácticas nas que se avaliarán os contidos teóricos adquiridos polo alumnado. Realizarase coma mínimo unha proba por trimestre que se valorará sobre 10 puntos e será necesario que o alumnado obteña unha puntuación mínima de 5 puntos para acadar unha avaliación positiva.
- 30%: Actividades e tarefas prácticas realizadas. Valoraranse sobre 10 puntos e será necesario que o alumnado obteña unha puntuación mínima de 5 puntos para acadar unha avaliación positiva.

A cualificación resultará de sumar as puntuacións destas dúas partes, sempre que o alumnado supere os mínimos establecidos.

Normas básicas na aplicación dos criterios de cualificación:

- Está prohibido o uso de dispositivos móbiles na aula sen a debida autorización.
- Na realización das probas escritas poderá usarse bolígrafo negro ou azul e calculadora (cando corresponda). Non se permitirá o uso de bolígrafo vermello, lapis, goma, subraiador nin fita correctora. Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras.
- O uso de medios fraudulentos na realización das probas teórico-prácticas suporá unha cualificación de 0 puntos.

- O plaxio na realización de actividades e tarefas suporá unha cualificación de 0 puntos.
- A reiteración dunha deontoloxía profesional negativa poderá supoñer unha cualificación de 0 puntos nas actividades e tarefas prácticas.
- A non asistencia a aula os días de realización de probas, actividades, tarefas e presentacións sen xustificación suporá unha cualificación de 0 puntos. Poderán entregarse tarefas, facer presentacións e/ou realizar probas escritas fóra de prazo sempre que medie unha causa debidamente xustificada (e sempre que poidan realizarse dentro do período ordinario de avaliación).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Terase en conta a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

Artigo 29.2 "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"

Artigo 29.3 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 final de módulos de primeiro curso.

Artigo 31.4 O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter módulos pendentes de primeiro e/ou segundo curso, poderá recuperalos neste mesmo período. Para este fin, o equipo docente asignarlle unha serie de actividades de recuperación para os módulos non superados, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

A titora realizará un informe de avaliación individualizado en colaboración co resto do equipo docente. O informe de avaliación individualizado a que se refire o artigo 39 desta orde conterá a información suficiente sobre os resultados de aprendizaxe non alcanzados polos alumnos e as alumnas, para que se teña en conta na súa posterior aprendizaxe.

PROCEDEMENTO E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

Tal e como se manifesta na Orde do 12 de xullo de 2011, o período de recuperación abrangue o terceiro trimestre do curso, e dicit entre os meses de marzo e xuño.

As actividades de recuperación realizaránse na aula, e será o profesor quen determine o horario e a frecuencia das devanditas actividades, así como a data de finalización. Se alumno/a non asistira a estas actividades de recuperación, non terá opción a recuperar o módulo neste período, atendendo aos mesmos criterios de perda de dereito a avaliación continua.

Os instrumentos de avaliación utilizados poderán ser probas escritas, listas de cotexo e as táboas de observación. Se en algún de estos instrumentos o alumno/a obtivera una cualificación inferior a cinco sobre dez, o alumnado non aprobaría o módulo.

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

Terase en conta a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seus artigos 25.4 y 5.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

O alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente.

Terase en conta ademais o establecido no punto terceiro da RESOLUCIÓN do 4 de agosto de 2016, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2016/17.

1. Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro.

Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas, consonte o anterior, nun determinado módulo superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicárase que 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 alcancen a citada porcentaxe comunicárase a perda do dereito á avaliación continua. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

2. Para o alumnado matriculado logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración as sesións previas á formalización da matrícula.

3. O alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente. O devandito alumnado non terá dereito a realizar para eses módulos as correspondentes actividades de recuperación a que se refiren os artigos 29.3, 31.4 e 34.3 da Orde do 12 de xullo de 2011, e no caso do segundo curso do réxime ordinario non terá acceso ao módulo de Formación en centros de traballo no período ordinario.

A proba de avaliación extraordinaria terá lugar ao finalizar o período lectivo asignado a este módulo profesional, o alumnado será avaliado na convocatoria final ordinaria, comunicándose o día e a hora para a súa presentación.

A Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018/19:

uarta: apartado 3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011.

PROCEDEMENTO:

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo profesional levarase a cabo a través da realización dunha proba dividida en dúas partes:

PRIMEIRA PARTE. Terá carácter eliminatorio, e decir, de non superar esta parte da proba o alumnado non terá dereito a presentarse á segunda parte da proba, e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. O profesor ou a profesora do módulo profesional, cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Ademais, se a primeira parte da proba se subdividise en bloques, cada bloque terá o mesmo peso na cualificación, pero será de carácter obrigatorio obter unha puntuación mínima en cada un destes para poder obter a nota da primeira parte como suma das cualificación dos distintos bloques. No caso de que en algún bloque non estea calificado coa puntuación mínima, esta primeira parte da proba será calificada cun máximo de catro puntos. A cualificación mínima de cada bloque, de ser o caso, será a metade da cualificación do devandito bloque.

SEGUNDA PARTE. Deberá deseñarse cos criterios de avaliación do módulo relacionados cos coñecementos prácticos que deberá demostrar a persoa aspirante. Consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. O profesor ou a profesora do módulo profesional, cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Ademais se a segunda parte da proba se subdividise en bloques, cada bloque terá o mesmo peso na cualificación pero será de carácter obrigatorio obter unha puntuación mínima en cada un destes para poder obter a nota da segunda parte como suma das cualificación dos distintos bloques. No caso de que algún bloque non estea calificado coa puntuación mínima, esta segunda parte da proba será calificada cun máximo de catro puntos. A cualificación mínima de cada bloque, de ser o caso, será a metade da cualificación do devandito bloque.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

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

De acordo co sistema de calidade educativa implantado no centro, cada mes procederase a emitir un informe de seguimento da programación de aula na que 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 pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, 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

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación dos alumnos e das alumnas,, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Charlas coloquio na aula.

Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

Realizaranse ademais: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

Repetición de prácticas.

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 respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

- Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector turístico.

Valorar os produtos de consumo co obxectividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

- Educación non sexista.

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 a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

- Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostalería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respectar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

- Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

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.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Xornadas gastronómicas e turísticas.

- Conferencias e charlas especializadas.

- Cursos monográficos

- Outros actos realizados.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico ou non.

- Charlas e conferencias de profesionais da Hostalería e do sector turístico en xeral.

Actividades extraescolares

Posibilidade de:

- Visita ás feiras turísticas da zoa e as súas xornadas técnicas/conferencias (Ferpalia, Expogalaecia, Alimentaria, forum gastronómico, etc)

- Visita a unha feira turística internacional (Fitur).

- Visita a praza de abastos, hoteis e restaurantes que teñan recoñecemento a nivel galego ou nacional

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

Estas actividades quedan suxeitas á evolución da situación actual, na medida en que se poidan levar a cabo.

10. Outros apartados

10.1) Coñecemento da programación por parte do alumnado

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

- Criterios de cualificación e mínimos esixibles, en cada unha das Unidades didácticas. O alumnado unha vez rematada a explicación asinará un documento onde constará o que se lle explicou.

- Programación xeral do módulo (programación de actividades específicas de aula) para o curso escolar, por cada un dos trimestres escolares