

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 | CSHOT04 | Dirección de cociña | Ciclos formativos de grao superior | Réxime xeral-ordinario |

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|--------------|-----------------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0499 | Procesos de elaboración culinaria | 2023/2024 | 8 | 267 | 267 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | MARIA MAR FONTE BLANCO |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión departamento

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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 - Expogalaecia)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hosteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

Neste curso escolar tratarase de continuar co camiño emprendido nos anos anteriores.

1.- Portfolio individual para o alumnado, a través dun caderno diario de alumnado, con fichas diarias de traballo.

2.- Co-animación entre módulos do mesmo ciclo formativo: Desta práctica colectiva o que se tratará de obter é unha maior e mellor coordinación no avance temporal dos diferentes módulos que conforman o ciclo formativo.

3.- Aprendizaxe con prácticas reais baseadas no principio de contextos profesionais: a través da recreación de contextos profesionais iguais ou similares aos anteriores.

Con este tipo de prácticas tratarei de obter os mesmos ou similares beneficios acadados e demostrados no curso anterior cunha experiencia similar:

- Homoxeneización de criterios na aplicación dos CA, obtención dunha lista clara de actividades para realizar trimestralmente. Posiblemente isto redundará na mellora da coordinación con outros compañeiros/as do mesmo ou de diferentes ciclos formativos.

- Aproveitamento dos recursos dispoñibles e redución do gasto inútil.

- Obtención de datos reais de consumo, custes e desperdicios a partir de actividades de ensino e aprendizaxe (RA/CA) realizadas para e polo grupo de alumnado (almacén de víveres, autoservizo, restaurante e cafetería, de selo caso).

4.- Aprendizaxe baseado en proxectos: Independentemente do curso e grao do alumnado aos que imparta docencia tratarei de incorporar nas actividades diarias de aula todas aquelas que se desprendan da

participación en proxectos educativos ou de innovación, equiparando estas con aquelas propias do ciclo formativo e teñan relación directa ou indirecta co RA ou CA do seu currículo. Entre eles, os seguintes proxectos:

- Mantemento de horta de herbas aromáticas e outros produtos vexetais de uso habitual nas prácticas de taller.

OS CONTEXTOS PROFESIONAIS E A SÚA RELACIÓN CO CURRÍCULO DO CICLO FORMATIVO

O contexto profesional refírese a todo aquilo que rodea xa sexa física ou simbolicamente a un acontecemento ou a un feito. A contorna que o rodea pode ser de carácter física ou simbólica, e proporciona información complementaria para situarse convenientemente no contexto que se trata de estudar.

Neste sentido é importante que o alumnado comprenda que ademais de acudir ao centro educativo para recibir formación académica, esta desenvolverase nun contexto profesional ou en varios, a medida que o curso escolar avance. Dependendo do curso escolar os contextos profesionais serán diferenciados, adecuándoos ao nivel académico do grupo e ao avance no desenvolvemento na materia. Por outra banda tratarase de promover que os contextos profesionais traballados nos módulos dun curso coincidan no tempo e no fondo entre eles.

Co grupo de alumnado vanse traballar varios contextos profesionais ao longo do curso escolar:

- Restaurante de cociña tradicional e de mercado.
- Restaurante familiar de cociña tradicional con oferta do menú do día, banquetes e carta.
- Restaurante de cociña de autor con menú degustación e carta.
- Cociña de colectividade do sector público (colexio, residencia da terceira idade, hospital ou residencia).
- Restaurante de alta cociña que busca a excelencia no produto e nos menús enfocándoos a unha cociña saudable (proxecto posible en colaboración con FECYT).
- Almacén de víveres que prové de mercadorías a varios tipos de restaurantes temáticos dentro dun hotel cunha oferta variada.
- Hotel con varias ofertas gastronómicas distribuídas en diferentes restaurantes temáticos (banquetes, cafetería, restaurante á carta, restaurante spa).
- Restaurante tappería de cociña tradicional galega.
- Restaurantes de cociña tradicional rexional (Galicia, Castela e León, Cantabria e Asturias, Euskadi e Navarra, Catalunya, Aragón e A Rioxa, Comunitat Valenciá e Murcia, Madrid e Castela a Mancha, Extremadura e Andalucía, Illes Balears e Islas Canarias).

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 | Organización dos procesos de elaboración culinaria | Nesta UD aprenderemos cales son os eidos da produción culinaria (tipos de restauración), as fases do proceso produtivo, a organización do área de traballo e do persoal e finalmente a documentación derivada da produción culinaria (Ficha técnica, escandallo, aprovisionamento e programas informatizados). Estudaaremos así mesmo os tipos de servizo, a súa planificación e analizaremos os factores que inflúen no seu correcto desenvolvemento. | 30 | 10 |
| 2 | A cocción dos alimentos e técnicas de cocción | Nesta UD analizaremos e aprenderemos cómo reaccionan os diferentes tipos de alimentos ante o proceso de cocción Tipos de cocción, modificacións organolépticas que sofren os alimentos, reaccións fisicoquímicas e cómo podemos aproveitalas para mellor as características dos produtos alimentarios para o seu posterior consumo así como as técnicas de cocción: medio seco, medio húmedo, medio líquido, medio graso, varios medios combinados. | 60 | 20 |
| 3 | Elaboracións básicas con aplicación múltiple: os fondos, mollos, farsas, manteigas e aceites | Nesta UD aprenderemos as bases da cociña tradicional, principalmente os fondos e caldos que dan nome ou son a base de múltiples elaboracións culinarias, mollos e os seus derivados, farsas e manteigass (sinxelas e compostas) e tamén os aceites aromáticos | 55 | 25 |
| 4 | A elaboración de produtos culinarios | Nesta UD aprenderemos a aplicar os coñecementos e competencias adquiridas nas UD 4 e 5, elaborando hortalizas, cogomelos, legumes, arroces, pastas, ovos, carnes, peixes e mariscos a base de fondos e mollos. Aplicarémolle a todos estes alimentos diferentes técnicas culinarias obtendo pratos e elaboracións da cociña tradicional e tamén da moderna | 52 | 25 |
| 5 | Gornicións, acabamentos e presentación | Nesta UD aprenderemos as normas básicas para acabar pratos e elaboracións. Estudaremos modelos de presentación, efectos que interveñen nos acabados. Tamén analizaremos as posibles combinacións con diferentes alimentos que poden servir de gornición. | 50 | 10 |
| 6 | Desenvolvemento do servizo | Nesta UD aprenderemos as normas básicas para o desenvolvemento do servizo con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela | 20 | 10 |

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

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 1 | Organización dos procesos de elaboración culinaria | 30 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter. | 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 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña. |
| CA1.2 Descríbóronse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña. |
| CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas. |
| CA1.4 Recoñeceuse e interpretouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria. |
| CA1.5 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc. |
| CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos. |
| CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior. |
| CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos. |
| CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados. |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Descrición e análise dos ámbitos da produción culinaria. Tipos de empresas dedicadas á produción culinaria: restaurantes, cáterings, cociñas centrais, etc. |
| Descrición e interpretación de documentos relacionados coa produción culinaria: ordes de traballo, fichas técnicas de produción, receitas, etc. |
| Organización de procesos de elaboración culinaria: tarefas e fases. Descrición e características. |
| Terminoloxía utilizada na produción culinaria. |

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 2 | A cocción dos alimentos e técnicas de cocción | 60 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos. |
| CA2.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción. |
| CA2.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros. |
| CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción. |
| CA2.5 Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos. |
| CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos. |
| CA2.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final. |
| CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Análise e tipoloxía das coccións. Fontes de información relacionadas. |

| Contidos |
|--|
| Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: análise e características. |
| Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificacións e aplicacións. |
| Procedementos de execución: fases e puntos clave na realización de cada técnica. |

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 3 | Elaboracións básicas con aplicación múltiple: os fondos, mollos, farsas, manteigas e aceites | 55 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas. | 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 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións. |
| CA3.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. |
| CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria. |
| CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos. |
| CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos. |
| CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final. |
| CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos. |
| CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |

Criterios de avaliación

CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.

CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.

4.3.e) Contidos
Contidos

Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Procedementos para a elaboración de fondos e mollos. Fases e puntos clave na súa execución. Anomalías, causas e posibles correccións.

Realización de elaboracións culinarias tipo. Procedementos de control na aplicación de fases e técnicas.

Valoración de custos das elaboracións culinarias: rendementos e escandallos. Procedementos para a súa realización.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--------------------------------------|----------|
| 4 | A elaboración de produtos culinarios | 52 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas. | SI |

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

CA4.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións culinarias.

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA4.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias. |
| CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria. |
| CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos. |
| CA4.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos. |
| CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final. |
| CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos. |
| CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA4.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos. |
| CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas. |
| CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos. |
| CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación. |
| CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores. |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Fontes de información e bibliografía sobre autores de prestixio de ámbito galego, español e internacional. |
| Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias. |
| Elaboración de pratos representativos da cociña española e internacional. |
| Elaboración de pratos da cociña de autor española e internacional. |

| Contidos |
|--|
| Fichas técnicas, xéneros, utensilios, ferramentas e equipamentos precisos. |
| Técnicas e procedementos de execución e control. |
| Valoración de custos das elaboracións culinarias. |

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 5 | Gornicións, acabamentos e presentación | 50 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA5.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións. |
| CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios. |
| CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen. |
| CA5.4 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos. |
| CA5.6 Xustifícase a relación entre gornición, decoración, acabado e presentación. |
| CA5.7 Verifícanse e dispúxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos. |
| CA5.8 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación. |
| CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos. |
| CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc. |

4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Descrición, finalidade, tipoloxía e aplicacións das gornicións e as decoracións. Normas básicas na decoración e na presentación de pratos en cociña. Procedementos de elaboración de gornicións e decoracións. Relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias ás que se vinculan. |

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------------|----------|
| 6 | Desenvolvemento do servizo | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA6.1 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo en cociña. |
| CA6.2 Descríbense as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña. |
| CA6.3 Recoñeceuse a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo. |
| CA6.4 Identifícanse as necesidades de coordinación durante o servizo. |
| CA6.5 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos. |
| CA6.6 Executáronse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos. |
| CA6.7 Realizáronse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.8 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións. |
| CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA6.10 Comprobase que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos. |
| CA6.11 Aplicáronse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias. |

4.6.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Servizo en cociña: descrición, tipos e posibles variables organizativas. |
| Tarefas previas aos servizos en cociña: mise en place . |
| Documentación relacionada cos servizos. |
| Coordinación durante o servizo en cociña: relacións departamentais e interdepartamentais. |

Contidos

Execución dos procesos propios do servizo.

Tarefas de finalización do servizo.

Protocolos de queixas, suxestións e reclamacións.

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

Criterios cualificación

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos esixibles en cada unha das 6 Unidades didácticas do módulo formativo. Estes contidos mínimos están convenientemente especificados no punto 4.c "Axustar avaliación" desta programación didáctica:

CA1.3; CA1.5; CA2.2; CA2.6; CA2.8; CA3.1; CA3.5; CA3.10; CA4.2; CA4.5; CA4.10; CA5.1; CA5.2; CA5.5; CA5.10; CA6.1; CA6.6; CA6.11

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva nas avaliacións parciais e/ou final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente as seguintes tarefas, dentro dunha proba combinada; avaliadas segundo os criterios anteriormente expostos nesta programación:

- Coñecer e resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto, preparación e servizo dun menú tipo (proposto polo profesor de entre os realizados ao longo do curso escolar)

Ao respecto desta proba, realizaranse todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: mise en place, proposta de pedido, seguridade e hixiene, equilibrio do tempo empregado e orde nos procesos de preelaboración, elaboración e operacións de pre-servizo e post-servizo. Estas operacións realizaranse en necesaria colaboración co módulo profesional de preelaboración e conservación de alimentos (PPCC).

A nota calcularase a través das rúbricas prescriptivas e que seranlle facilitadas ao alumnado anteriormente executadas ao efecto para o cálculo da cualificación, dando a cada contido unha porcentaxe sobre a nota final, segundo os CA asociado a cada RA.

Sumatoriamente, corresponderálle na seguinte porcentaxe de xeito aproximado:

40% PROBAS DE COÑECEMENTOS, resolución de test e/ou supostos prácticos: Consistirán en probas teóricas de contestación múltiple e/ou traballos de desenvolvemento sobre a temática específica impartida en cada trimestre escolar.

70% PROBAS DE PROCEDEMENTOS: Consistirán na realización e resolución de un menú no taller de cociña, executando elaboracións varias das vistas durante o trimestre.

Para facer media destas dúas probas, deberase obter, cando menos, un 5 en cada unha delas.

2. Instrumentos de calificación:

- Traballos teóricos de esquemas dos temas e das unidades teóricas.
- Traballos prácticos das elaboracións culinarias e dos documentos necesarios para o seu tratamento e escandallado.
- Dos esquemas subiranse documentos en Pdf á Aula Moodle para a súa avaliación. Das elaboracións prácticas subiranse, de ser o caso, as fotos preceptivas para a súa avaliación. Todas estas evidencias calificaranse coas rúbricas ao efecto que o profesor ten confeccionadas

Os criterios de calificación distribuiranse segundo os exercicios teóricos e actividades, e/ou exercizos prácticos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para a recuperación do alumnado que no mes de xuño non sexa capaz de superar cunha avaliación positiva o módulo profesional deseñarase un plan de recuperación que abranguerán os días ao efecto do mes de xuño.

As actividades tratarán de reforzar aquelas partes nas que o alumno/a non foi quen de obter unha avaliación positiva no seu día, repetíndoas precedidas das instrucións previas do profesor. Os criterios de cualificación serán os mesmos expostos no apartado 5 desta programación.

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, que serán as mesmas que para acadar os mínimos esixibles que conforman a avaliación desta programación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación previa á realización da FCT en período

ordinario.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

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

- O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en tantas partes coma o profesor considere necesario que se desenvolveran nas correspondentes xornadas (un ou varios días e mesmo unha semana completa).

Ao alumnado que por calquera causa probable cause PD permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto dos alumnos/as do módulo, sempre que estas non presenten un perigo para a súa integridade física. Estas probas non se cualificarán pero teranse en conta no futuro proceso de avaliación do alumno/a.

- A proba final de avaliación extraordinaria do alumnado que cause PD comporase de dúas partes diferenciadas, ao final do curso escolar (normalmente no mes de xuño):

- Proba de carácter práctico, dunha duración determinada, no mesmo horario que o normal de desenvolvemento do módulo.

- Proba de carácter conceptual: comporase de dúas partes diferenciadas, unha con preguntas alternativas sobre a materia do módulo e outra que constará dun suposto teórico sobre a mesma materia.

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

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

Canto á avaliación da práctica docente seguiranse dúas vías principalmente:

1.- Enquisa anual do SXC, na aplicación que está deseñada para tal fin.

2.- Enquisa persoal do profesor directamente ao grupo de alumnado, unha vez cada trimestre para verificar o grao de satisfacción do alumnado coa súa estancia no centro educativo e no propio módulo profesional.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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

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

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

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

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

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO PARA O ALUMNADO CON ANEAE:

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

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

Para a realización da avaliación inicial, tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: *¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿.*

Para este módulo pasarase, durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos previos, intereses e motivacións dos alumnos, que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e os datos de información da matrícula.

En canto ás medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados, o carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades

na adquisición dos contidos por parte do alumno e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando naqueles contidos nos que ten máis dificultades, propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan conseguir as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos na programación didáctica en xeral. No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do Departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. En todo momento tomaranse as medidas oportunas para cos alumnos que presenten dificultades cognitivas ou instrumentais, a nivel individual, de aula, co profesorado implicado e coa familia no contexto interno e externo do centro educativo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

- Separación do lixo nos talleres e aulas (papel, plástico, vidro) facendo especial fincapé no aproveitamento dos restos de carácter orgánico
- Respecto polo traballo dos demais e pola entorno de tal xeito que os fumadores e fumadoras o fagan no espazo indicado para facelo, e que as cabichas se depositen nos lugares destinados para este fin e non no chan.
- Empregar os recursos dispoñibles dun xeito coherente e sensato (material de prácticas, instalacións, enerxía, auga) xa que isto redundará nun beneficio colectivo e a medio prazo individual xa que sensibilizará ao alumnado como usuario de bens públicos.
- Respetar as ideas dos demais, as crenzas e as opinións. Fomentar a discusión e o debate, sempre baixo un clima de boa conducta e boas formas cos compañeiros/as e profesorado.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades transversais, visitas a empresas e mercados, irán sendo deseñadas en función do ritmo de impartición do módulo. Segundo á súa evolución se confeccionarán actividades diversas que axuden a adquisición de destrezas e coñecementos.

10. Outros apartados

10.1) Publicidade da programación e dos criterios de cualificación

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