

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
MP0500	Xestión da produción en cociña	2023/2024	12	244	244

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	AMADOR CAMILO LORENZO ESMERODES,SARA FERNÁNDEZ AMOEDO (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo
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 todos 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 transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Vigo forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha 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, así como técnicas aplicadas a restauración colectiva ou colectividades.

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.

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	Presentación do módulo. Recoñecemento dos sistemas de produción culinaria.	Presentación e contextualización do modulo no ciclo formativo. Estudo dos diferentes sistemas de produción e servizo, métodos de cociñado e conservación asociados, vantaxes, inconvenientes.	28	15
2	Deseño de espazos.	Relación dos sistemas de produción con diferentes propostas de deseño.	30	13

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
3	Programación de actividades para o servizo en cociña	Manexo da documentación relacionada, o persoal e as súas funcións, determinación das diferentes fases da actividade para o servizo.	38	15
4	Supervisión dos procesos para o servizo en cociña	Elaboración e supervisión dos produtos culinarios en relación cos procesos de servizo ; protocolos de actuación e controis establecidos de seg.hixiene,calidade,etc.Coordinación dep.cociña e servizos.	41	17
5	Programación de actividades en cociña para produción e distribución	Manexo da documentación relacionada, o persoal e as súas funcións, determinación das diferentes fases da actividade para a produción e distribución. Obxetivos de venta. 38 X 6 Supervisión dos procesos para a produción e distribución	38	15
6	Supervisión dos procesos para a produción e distribución	Elaboración e supervisión dos produtos culinarios en relación cos procesos de produción/distribución ; protocolos de actuación e controis establecidos de seg.hixiene,calidade,etc.Coordinación dep.cociña e distribución.	38	15
7	Control de costes	Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña.	31	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Presentación do módulo.Recoñecemento dos sistemas de produción culinaria.	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e analizáronse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.

Criterios de avaliación
CA1.6 Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identifícanse e analízanse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.
Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.
Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.
Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.
Factores que determinan a elección dun sistema de produción.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Deseño de espazos.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.	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 Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.
CA2.2 Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.3 Identifícanse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.
CA2.4 Recoñécéronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.
CA2.5 Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.
CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.
CA2.7 Identifícanse e distribúense as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.
CA2.8 Definíronse os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.
CA2.9 Tívoise en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.
CA2.10 Identifícanse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.
CA2.11 Recoñécéronse as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

4.2.e) Contidos

Contidos
Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción.
Comparación de estruturas de locais e zonas de produción culinaria.
Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións.
Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacenamento).

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Programación de actividades para o servizo en cociña	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	NO
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasifícanse e caracterizáronse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identifícanse e analizáronse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.
CA3.1 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.
CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.

Criterios de avaliación
CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.
CA3.13 Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.
CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.

4.3.e) Contidos

Contidos
Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Supervisión dos procesos para o servizo en cociña	41

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	NO
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	NO
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasificáronse e caracterizáronse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identificáronse e analizáronse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.</p> <p>Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.</p> <p>Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.</p> <p>Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.</p> <p>Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.</p> <p>Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.</p> <p>Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.</p> <p>Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.</p> <p>Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos.</p> <p>Protocolo e xeito correcto de servir os pratos, desde o punto de vista gastronómico.</p>

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Programación de actividades en cociña para produción e distribución	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	SI
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e analízanse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterízanse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relaciónanse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñécense os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplifícanse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráanse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relaciónanse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identifícanse e analízanse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.
CA3.4 Realízanse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.
CA3.5 Realízase a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exixencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.
CA3.6 Planifícanse as fases da produción.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.
CA3.10 Aplícanse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.
CA3.12 Identifícanse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.

Criterios de avaliación
CA3.13 Identifícanse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.
CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.</p> <p>Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.</p> <p>Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.</p> <p>Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.</p> <p>Factores que determinan a elección dun sistema de produción.</p> <p>Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña: Selección e/ou determinación de ofertas. Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos. Sistemas de racións e gramaxes.</p> <p>Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.</p> <p>Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria. Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación. Rastrexabilidade</p>

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Supervisión dos procesos para a produción e distribución	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	SI

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e analízanse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterízanse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relaciónanse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñécense os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplifícanse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráanse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relaciónanse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identifícanse e analízanse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.
CA4.1 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabamento de produtos culinarios.
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.5 Recoñécense os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.

Criterios de avaliación
CA4.7 Transmítiuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.
CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña.
CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.
Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.
Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.
Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.
Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións.
Deseño e realización de produtos culinarios acordes coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.
Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.
Procedementos de execución de elaboracións culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.
Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.
Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.
Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabamento de produtos culinarios, con respecto á hixiene, a distribución das materias primas e as operacións de preelaboración, entre outras.

Contidos
Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.
Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.
Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Control de costes	31

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	NO
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.
CA5.1 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.

Criterios de avaliación

CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.

CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

4.7.e) Contidos**Contidos**

Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña. Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos. Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo, aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en restauración.

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

Os mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva correspóndense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresados nos resultados de aprendizaxe (RA) correspondentes co módulo de sobremesas de restauración.

5 b) Criterios de cualificación

Responderán ó desenvolvemento da avaliación continua nas súas tres fases: Avaliación Inicial, Avaliación Continua ou procesual e Avaliación Final ou sumativa.

Farase unha avaliación inicial para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comenza o conxunto do alumnado. Tamén se procurará ter unha impresión das expectativas que teñen sobre o módulo, sobre o futuro profesional e de cómo lles gustaría que se enfocasen as clases e de cómo debería ser o profesor.

a avaliación continua

Unha parte teórica e unha práctica que se avaliarán dun xeito independente. As probas puntuaranse de 0 a 10 e será imprescindible acadar un 5 tanto na parte teórica coma na práctica para aprobar.

De forma transversal e á par, avaliaranse as CCBB precisas para desenvolver cada unha das partes, cun peso do 50% da nota media obtida da suma da parte teórica e da parte práctica (50% teórica + práctica e 50% CCBB)

Ver en Anexo I, a descrición das competencias básicas (CCBB)

Parte teórica:

Representará o 30% da nota total.

-Probas orais, escritas e traballos realizados.

As probas poderán consistir, dependendo dos temas a avaliar, en: exames de temas para o seu desenrolo, exames con preguntas para responder brevemente ou exames tipo test con distinto número de preguntas; teranse en conta os traballos ou actividades realizadas e entregadas ou expostas na aula. Darase a alternativa de facer un exame oral que substitúa aos escritos. imprescindible acadar un 5 tanto na parte teórica coma na práctica para aprobar.

De forma transversal e á par, avaliaranse as CCBB precisas para desenvolver cada unha das partes, cun peso do 50% da nota media obtida da suma da parte teórica e da parte práctica (50% teórica+ práctica e 50% CCBB)

Ver en Anexo I, a descrición das competencias básicas (CCBB)

Parte teórica:

Representará o 30% da nota total.

-Probas orais, escritas e traballos realizados.

As probas poderán consistir, dependendo dos temas a avaliar, en: exames de temas para o seu desenrolo, exames con preguntas para responder brevemente ou exames tipo test con distinto número de preguntas; teranse en conta os traballos ou actividades realizadas e entregadas ou expostas na aula. Darase a alternativa de facer un exame oral que substitúa aos escritos.

-Lista de control de exercicios realizados: Realización de exercicios escritos ou orais según proceda; resolución de cuestionarios, elaboración de mapas conceptuais, esquemas, análise de procedementos de elaboracións representativas, etc.

-Lista de observación de dinámicas; Participación en debates, preguntas e respostas, simulacións, actitudes, etc.

Parte práctica:

Representará o 70% da nota total.

-Probas orais: Para verificar a comprensión da tarefa asignada.

-Probas escritas: Para verificar a secuenciación dos procesos de execución da elaboración asignada.

-Probas prácticas: Para verificar a adquisición das competencias técnicas desenvolvidas.

-Lista de control de tarefas e exercicios realizados: donde se recolle a tarefa asignada a cada alumno e datos relevantes para a súa avaliación.

ANEXO I

COMPETENCIAS BÁSICAS (CCBB)

¿Qué é unha competencia? ¿A forma mediante a cal unha persoa mobiliza tódolos seus RECURSOS para

- 50 resolver un problema nun contexto determinado?

A Formación Profesional diferencia dúas dimensións : (Razón pola cal o alumno debe ser avaliado en base a esas dúas dimensións)

A) Parte profesionalizadora- Capacidades técnico-transformadoras (determinadas polo conxunto de coñecementos e habilidades propias de cada perfil)

Competencias básicas derivadas del perfil profesional:

- 1.- Capacidad de resolución de problemas
- 2.- Capacidad de organización del trabajo
- 3.- Capacidad de responsabilidad en el trabajo
- 4.- Capacidad de trabajo en equipo
- 5.- Capacidad de autonomía
- 6.- Capacidad de relación interpersonal
- 7.- Capacidad de iniciativa en el trabajo

B) Parte Socioeducativa- Competencias básicas, coñecidas tamén como capacidades clave (asociadas a condutas, principalmente de tipo actitudinal, que o alumno debe mostrar no desenvolvemento das realizacións propias do título profesional, e que teñen carácter transversal (tódolos perfiles, ciclos, postos de traballos, etc) e transferible (transferible a novas situación no futuro).

A continuación recóllense as competencias básicas que debe ter adquiridas un alumno ó rematar a ESO e que se aplicarán no procesos de E-A deste ciclo e módulo, precisas para adquirir as competencias profesionais propias do perfil profesional .

- 1.- Competencia en comunicación (Español e Galego)
- 2.- Competencia matemática
- 3.- Competencia en coñecemento e na interacción no mundo natural
- 4.- Tratamento da información e competencia dixital
- 5.- Competencia social e cidadana
- 6.- Competencia artística e cultural
- 7.- Competencia para aprender a aprender
- 8.- Iniciativa e espírito emprendedor

Podemos agrupalos en tres grandes ámbitos:

a) Ámbito da expresión e a comunicación: competencia na comunicación lingüística, matemática, cultural e artística e no tratamento da información e competencia dixital.

b) Ámbito da relación e interacción: competencia no coñecemento e na interacción co mundo físico e competencia social

e cidadana.
c)Ámbito do desenvolvemento personal:competencia para aprender a aprender e competencia na iniciativa personal e espírito emprendedor.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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 dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

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 dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
O grao de cumprimento da temporalización
O logro dos obxectivos programados
Os resultados académicos acadados
Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e

no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, 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:

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

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

9.1.1 Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.
Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

*Situación galega como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

Se programan as seguintes actividades de carácter transversal:

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

-Tutoriar, apoiar, conducir e orientar ao alumnado na elaboración dos traballos de investigación cos que participan na primeira

convocatoria do certame ¿ANDARES DE GALICIA¿ evento anual de posta en valor do patrimonio cultural galego nos sectores textil, gastronómico e alimentario.

-Participar nos eventos programados dende o certame ¿ANDARES DE GALICIA¿.

-Programar unha vez o trimestre a actividade Dicionario visual multilingüe, que consiste na elaboración dunha entrada no

dicionario visual multilingüe do Centro.

9.1.2 Fomento do Plurilingüismo.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

Se programa a seguinte actividade de carácter transversal:

-Programar unha vez o trimestre a actividade Dicionario visual multilingüe, que consiste na elaboración por cada un dos alumnos dunha entrada do dicionario visual multilingüe do Centro.

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.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou

calquera
outra. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Faremos visitas gastronómicas, enolóxicas a feiras e foros de carácter nacional e internacional (FITUR, MADRID FUSION, ALIMENTARIA, etc) así como terase en conta a posibilidade de visitas instalacións relacionadas cos sectores agropecuarios, marinos e instalacións hoteleras e hostelera.

10. Outros apartados

10.1) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

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

Semanas ou xornadas gastronómicas, Feiras, Foros nacionais e internacionais e intercambios e estadias educativas

Presentación de produtos.

10.2) Outro

O proceso de avaliación será un seguimento continuo, tendo en conta tanto probas prácticas, como teóricas, como lista de cotexos.

10.3) Anexo III

BIBLIOGRAFÍA:

EL Práctico /Editorial: SRE. Autores: Fernando Aneiros y Ramón Ramasó.