

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	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
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	2023/2024	3	70	70

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

Profesorado responsable

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

Estado: Supervisada

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

O hostalaría e o turismo é un dos principais sectores da actividade económica no eido nacional e na cidade de Vigo, e por ende, en toda a provincia de Pontevedra. A denominación do destino Rías Baixas é un referente no panorama turístico nacional polo que nos atopamos cunha forte implantación de empresas de hostalaría dedicadas a restauración de diversos tipos, tales como: novas formas e tendencias de restauración fast food, take away, gastrobares, etc que destacan no sector comercial e empresas de restauración colectiva como centros sanitarios, centros escolares, centros de lecer, etc que enchen os espazos do sector institucional-social.

Se presentan en todas elas necesidades de profesionais capacitados coas aptitudes, coñecementos e actitudes precisas para levar a cabo as súas actividades profesionais con niveis óptimos de calidade, eficacia e eficiencia. Deste xeito, o destino Rías Baixas no seu conxunto ou en cada un dos sectores comercial ou institucional-social existentes na provincia ou na comunidade poderán ser competitivos dentro do espazo nacional e internacional.

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	Ánalse das estruturas organizativas.	Descrición das empresas de restauración.	12	15
2	Xestión da documentación administrativa, económica e financeira.	O proceso administrativo nas empresas de restauración.	8	15
3	Elaboración de orzamentos da área ou establecemento e xestión económica do economato.	Xestión dos orzamentos	14	20
4	Avaliación da situación empresarial e do mercado.	Tipos de empresas de restauración e a oferta e a demanda.	10	20
5	Elaboración do plan de comercialización.	Como se fai un plan de comercialización no sector da restauración.	10	15
6	Deseño de ofertas gastronómicas.	Elaboración de cartas e menús.	16	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Ánalse das estruturas organizativas.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.	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 Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.
CA1.2 Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.
CA1.3 Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.
CA1.4 Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.5 Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.6 Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.
CA1.7 Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Obxectivos empresariais: tipos.
Tipos de plans nas empresas de restauración.
Planificación: concepto, proceso e terminoloxía básica.
Etapas da planificación.
Ferramentas da análise estratéxica: análise de vulnerabilidade, clasificación estratéxica de produtos, análise DAFO, etc.
Modelos organizativos de empresas de restauración: conceptualización, tipos de organización e tendencias.

Contidos
Organigramas: concepto e clases
Deseño e interpretación de organigramas de empresas de restauración.
Características diferenciadoras do mercado de servizos fronte ao de produtos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Xestión da documentación administrativa, económica e financeira.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.	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 Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
CA2.2 Recoñeceuse o circuito da documentación e a finalidade no sector de restauración.
CA2.3 Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
CA2.4 Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
CA2.5 Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
CA2.6 Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
CA2.7 Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
CA2.8 Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.

Criterios de avaliación

CA2.9 Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.

4.2.e) Contidos
Contidos

Obxectivos da xestión documental.

Novas tecnoloxías na xestión e na interpretación dos documentos.

Circuíto da documentación. Finalidade e relación entre documentos.

Sistemas de rexistro da documentación.

Sistemas e métodos de arquivo da documentación.

Información documental derivada das necesidades departamentais.

Normativa de xestión documental: protección de datos.

Documentación (albarás, facturas, pedidos, contratos con provedores e clientes, etc.) e a súa normativa.

Valoración da importancia da xestión documental.

Medios de pagamento e de cobramento en hostalaría.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de orzamentos da área ou establecemento e xestión económica do economato.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.	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 Identifícanse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
CA3.2 Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
CA3.3 Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
CA3.4 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración
CA3.7 Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
CA3.8 Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adaptan ás demandas empresariais.
CA3.9 Establecéronse métodos de valoración de existencias.
CA3.10 Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

4.3.e) Contidos

Contidos
Orzamento: concepto, tipoloxía e elementos que o integran.
Selección de provedores: puntos para avaliar, valoración e toma de decisións.
Determinación dos niveis mínimos de solicitude de pedido, existencias mínimas e máximas, e rotura de existencias.
Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO, etc.
Novas tecnoloxías aplicadas á xestión departamental.
Elaboración do orzamento.

Contidos
Control orzamentario: desviacións e medidas correctoras.
Determinación do prezo de venda das ofertas gastronómicas.
Técnicas de fixación de prezos.
Realización de escandallos.
Elementos que integran a estrutura de custos en restauración.
Cálculo de custos en restauración.
Limiar de rendibilidade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Avaliación da situación empresarial e do mercado.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.	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 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
CA4.2 Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
CA4.3 Identifícaronse as novas tendencias empresariais en restauración.
CA4.4 Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.

Criterios de avaliación
CA4.5 Identifícanse os factores e as motivacións da demanda.
CA4.6 Clasifícase a clientela segundo a súa tipoloxía.
CA4.7 Caracterízanse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

4.4.e) Contidos

Contidos
Normativa autonómica e estatal sobre a tipoloxía e a clasificación dos establecementos de restauración. Empresas tradicionais de restauración. Novas tendencias empresariais en restauración. Tipos de empresas de restauración segundo a normativa. Factores e motivacións que inflúen na demanda. Clasificación da clientela. Demanda: concepto e elementos. Tendencias actuais da demanda. Posición do produto: definición e metodoloxía.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración do plan de comercialización.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións.	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 Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
CA5.2 Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
CA5.3 Diseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
CA5.4 Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
CA5.5 Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
CA5.6 Diseñouse a presentación do plan de comercialización.
CA5.7 Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

4.5.e) Contidos

Contidos
Concepto e obxectivos do plan de comercialización ou de márketing.
Estratexias e accións nun plan de comercialización en restauración.
Etapas do plan de comercialización.
Fases do plan de comercialización: analítica, estratéxica, operativa e de avaliación ou control.
Confeción do plan de comercialización.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Deseño de ofertas gastronómicas.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.	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 Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
CA6.2 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA6.3 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
CA6.4 Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
CA6.5 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA6.6 Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición, caracterización e tipos de ofertas.</p> <p>Ofertas básicas (menús, cartas, bufé, etc.): descrición e análise</p> <p>Elementos e variables das ofertas gastronómicas.</p> <p>Factores que cómpre ter en conta para o deseño de ofertas atendendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidade, tipo de establecemento, situación do establecemento, tipo de clientela, persoas con necesidades alimentarias específicas, etc.</p> <p>Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.</p> <p>Principios básicos para o deseño físico dunha carta gastronómica: tipo de papel, formato, cor, colocación da oferta, etc.</p> <p>Merchandising da carta e promoción da oferta de produtos.</p> <p>Métodos de fixación de prezos: menú engineering , principio de Omnes, clasificación estratéxica, etc.</p> <p>Medición das expectativas da clientela.</p>

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

<p>MÍNIMOS ESIXIBLES:</p> <p>RA1. Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> -CA1.1. Defíníronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto. -CA1.2. Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados. -CA1.4. Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector. -CA1.5. Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector. -CA1.7. Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos. <p>RA2. Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.</p> <ul style="list-style-type: none"> -CA2.1. Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración. -CA2.2. Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración. -CA2.3. Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
--

- CA2.4. Identifícanse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
 - CA2.5. Clasifícase a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
 - CA2.6. Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
 - CA2.7. Valórase a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
 - CA3. Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.
 - CA3.1. Identifícanse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
 - CA3.2. Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
 - CA3.3. Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
 - CA3.4. Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
 - CA3.5. Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
 - CA3.6. Estableceuse a estrutura de custos en restauración
 - CA3.7. Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
 - CA3.8. Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adapten ás demandas empresariais.
 - CA3.9. Establecéronse métodos de valoración de existencias.
- RA4. Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.
- CA4.1. Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
 - CA4.2. Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
 - CA4.3. Identifícanse as novas tendencias empresariais en restauración.
 - CA4.4. Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
 - CA4.5. Identifícanse os factores e as motivacións da demanda.
 - CA4.6. Clasifícase a clientela segundo a súa tipoloxía.
 - CA4.9. Valórase a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.
- RA5. Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións.
- CA5.1. Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
 - CA5.2. Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
 - CA5.3. Diseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
 - CA5.4. Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
 - CA5.5. Identifícanse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.

-CA5.7. Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

RA6. Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.

-CA6.1. Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.

-CA6.2. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

-CA6.3. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.

-CA6.4. Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.

-CA6.5. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

-CA6.6. Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.

-CA6.8. Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.

-CA6.9. Controlouse o grao de satisfacción da clientela..

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A nota global será a que corresponda despois de aplicar os criterios que se detallan a continuación:

Probas escritas teórico-prácticas suporán o 70% do total da nota. Farase 1 proba escrita por avaliación de obrigado cumprimento valorada de 1 a 10 puntos, tendo que acadar un 5 para ter unha avaliación positiva. Todos aqueles que non poidan presentarse a estas probas por motivos alleos ao centro escolar, deberán recuperar nas probas que a docente e o colectivo do alumnado consensúen ao respecto e que terán lugar no mes de marzo, previa FCT.

Actividades didácticas desenvolvidas ao longo do curso académico suporan o 30%. Estas actividades son de obrigado cumprimento. Valorarase tanto o contido da mesma como a exposición segundo os criterios expostos na aula pola profesora así coma a actitude profesional que o alumno mostre no desenvolvemento das mesmas. Non se aceptarán actividades fora da data marcada como límite na aula. Aqueles alumn@s que non acudan a clase cando se programan as actividades terán a responsabilidade, por sí mesmos, de informarse ao respecto sobre os contidos das actividades ou das datas de entrega.

Aqueles alumnos que non presenten unha determinada actividade poderán ser examinados da mesma no momento que a profesora considere oportuno previo consenso cos alumn@s de xeito oral e/ou escrito.

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas escritas serán recuperadas cunha proba teórico-práctica (escrita ou oral) cando o considere a profesora en cuestión e previo consenso co alumnado. É preciso destacar que as actividades de recuperación

non van encamiñadas a mellorar a nota obtida no desenvolvemento das actividades ordinarias senón que só as realizarán aqueles que non poideran acadar os resultados mínimos exixidos nas probas ordinarias.

As actividades didácticas desenvolvidas non serán obxecto de recuperación directa senón que serán avaliadas e analizadas entre os alumnos e alumnas que non as superen e a profesora co fin de encamiñalas e aclaralas debidamente. De todos os xeitos, estas actividades son de carácter obrigatorio para todos e todas, o que supón que aqueles que non as entreguen poderán ser avaliados das mesmas en calquer momento.

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

ALUMNOS/AS CON PERDA Ó DEREITO DE AVALIACIÓN CONTINUA:

Serán avaliados nunha serie de probas hacia o remate do curso escolar. As datas das probas serán previamente expostas de xeito público nas formas e lugares previstas na lei. Ditas probas consistirán en desenvolver as seguintes actividades:

- Proba escrita teórico-práctica para determinar o nivel dos contidos do módulo que manexa o alumno/a en cuestión.
- Presentación daquelas actividades didácticas desenvolvidas durante o curso que a profesora considere oportunas.
- Entrevista personal sobre os contidos e actividades desenvolvidas de cara a coñecer máis preto as actitudes e aptitudes do alumno ou alumna en relación con este módulo.

Os alumnos/as con perda de avaliación continua terán que entregar tódolos traballos e actividades realizadas ao longo do curso académico ademais de superar a proba ou probas correspondentes anteriormente citadas.

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

O seguimento de programación farase regularmente cada día, cubrindo os modelos obxecto da mesma: o modelo de seguimento de avaliación semanal e mensual.

Ao remate de cada unidade didáctica o profesor levará a cabo unha análise do grao de cumprimento da programación: consecución dos resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación, contidos, secuenciación, tarefas do profesor e dos alumnos e instrumentos e criterios de avaliación.

No caso de observarse desviacións con respecto aos obxectivos definidos nesta programación levaranse a cabo rectificacións baseadas en xustificacións razoadas.

Respecto da avaliación docente, ésta farase mediante a enquisa ao alumnado que terá carácter trimestral e onde se indica a satisfacción do alumno/a e se detectan posibles problemas para tomar as medidas correctoras necesarias de acordo con xefatura de estudos e o titor/a de grupo.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Entendendo por diversidade as diferenzas que presenta o alumnado ante os necesarios aprendizaxes escolares, a atención a diversidade require dun proceso continuo de reflexión e toma de decisións dos equipos docentes, onde se articulan e equilibran os principios básicos de comprensividade / individuación determinados para a educación.

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

Os membros do departamento entenden que se poden aplicar as seguintes medidas:

8.1. Alumnado procedente doutros países ou realidades sociodemográficas:

- Utilizar como temática das tarefas de clase as costumes, hábitos, gastronomía, recursos naturais, etc. , dos seus países, seguida dun coloquio, onde o resto dos alumnos pregunten cuestións que lles axuden para o coñecemento dos mesmos. O profesor exercerá o papel de moderador.
- Facer fincapé nos hábitos cotiáns tales como celebracións de festas e períodos vacacionais.
- Facilitar a inmersión na cultura galega e española , mediante a orientación sobre documentación e a implicación en tarefas e traballos sobre as citadas realidades.

8.2. Alumnado con problemas de asistencia, adaptación metodolóxica; ritmo de aprendizaxe; retraso na chegada o aula, ou semellantes:

- Facilitar apoio e acceso as aulas técnicas durante os horarios de descanso como recreos, etc.
- Estudar a posibilidade de que poidan levar algún material do centro, tales como ordenadores portátiles, para acabar as tarefas pendentes ou empregar os espazos de novas tecnoloxías.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

EDUCACIÓN PARA A PAZ:

- Traballamos en grupo intentando non discutir, respetarnos e chegar a acordos.
- Adoptamos unha actitude aberta e flexible ao propoñer e desenvolver as nosas propias ideas ou ter proxectos abertos.
- Aceptamos as ideas, os traballos e as solucións dos demais con espírito tolerante e de cooperación.
- Temos normas específicas de convivencia que consensuamos ao principio do curso



EDUCACIÓN AMBIENTAL

- Limpiamos, recolleemos e ordenamos a aula-taller en todas as clases.
- Usamos para a construción dos nosos proxectos materiais reciclados sempre que se puida.

EDUCACIÓN MORAL E CÍVICA:

- Eleximos democrática e equilibradamente os equipos de traballo
- Mostramos interese e respecto hacia as solucións tecnolóxicas adoptadas por outras persoas e culturas para resolver problemas.
- Establecemos normas de convivencia por consenso na aula-taller.

EDUCACIÓN PARA A SAÚDE:

- Participamos activamente na consecución dun lugar de traballo ordenado e un Ambiente sano e agradable limpiando e recollendo despois de cada sesión.

EDUCACIÓN PARA LA IGUALDADE ENTRE SEXOS.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias que se poden incluír como axeitadas no módulo de Xestión administrativa e comercial en restauración son:

- Visita a establecementos de diferentes sectores: comercial ou institucional-social: hoteis, restaurantes, empresas de catering, centros sanitarios, etc.
- Visita a feiras: gastronómicas, de equipamentos para hostalería, etc.
- Visitas guiadas a bodegas, museos ou calquer recurso turístico onde se desenvolvan actividades de restauración.
- Asistencia e participación de modo activo en actividades desenvolvidas no propio centro.
- Visita a destinos e/ou recursos turísticos de interese para o desenvolvemento do módulo.



10. Outros apartados

10.1) Avaliación das Unidades didácticas

No apartado 4d. "Axustar avaliación" onde pon "outro" como instrumento de avaliación pode consistir nunha proba escrita, nunha lista de cotexo ou lista de observación xa que haberá criterios de avaliación que serán cotexados cun instrumento e outras que serán cotexadas con varios instrumentos.

MEDIDAS FRENTE À COVID 19

En función das medidas que as autoridades educativas e/ou sanitarias poidan tomar ao longo do curso derivadas da pandemia da COVID-19 esta programación pode adaptarse ao contexto da semipresencialidade ou da distancia, sen necesidade de modificacións. Deste modo:

- Facilitarase a realización telemática das probas teóricas, as probas prácticas, as recuperacións e a avaliación final a todo aquel alumnado que teña que gardar aillamento.
- Facilitarase o acceso aos contidos teóricos e ás prácticas realizadas na aula en caso de aillamento da totalidade do grupo, e de ser necesario, adaptaranse as tarefas previstas á formación a distancia.

No caso de futuras indicacións que poida ditar a Consellería de Educación ante un illamento parcial dalgún estudante ou un confinamento total do grupo e, co obxectivo de non prexudicar ao alumnado, os apartados 5 e 6 desta programación poderían sufrir algunha modificación.

Así mesmo, se a ocasión o require, deseñaranse actividades de recuperación, de reforzo e de adaptación dos contidos como medida de atención á diversidade.

En canto aos aspectos transversais, a actualidade obriga a facer un especial fincapé nas medidas de hixiene, que estarán diariamente presentes na aula.