

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
MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	2023/2024	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA ISABEL VÁZQUEZ FREIJOMIL
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

1.Na actualidade hai un importante número de empresas dedicadas ao sector da hostalaría, entre hoteis,restaurantes,cafeterías, bares hospitais,colectividades,catering,discotecas,pubs,etc o que repercute nun grande volume de persoas traballando na especialidade de servizos, e cun notable incremento en época de verán.Trátase,pois, dun dos sectores máis salientables na economía de Galicia.

2-En canto a tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estacamento no crecemento dos restaurantes tradicionais, de luxo, e dos chamados "de autor" e se preve unha gran expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividades (centros educativos,centros sanitarios,empresas, centros de lecer, etc) e das chamadas "empresas de restauracion moderna"ou de "neorestauración" que abranguen unha ampla gama de conceptos.Outros establecementos como: cafeterias,cervexarías, pubs,discotecas, bares etc seguen a ocupar unha importante porcentaxe na oferta de establecementos de hostalaría.

3-Por causa da grande diversificación de actividades empresariais no sector da hostalería, e mási concretamente no subsector de restauración faise indispensable a aparición de profesionais cualificados para dirixir e supervisar a gran cantidade de empresas de servizos de comida e bebidas.Deben ser profesionais do sector que saiban adecuarse e responder ás novas estruturas organizativas, productivas e de servizos.

4-As funcións a desempeñar estas persoas tituladas relacionanse coa dirección, a comercialización dos produtos, a organización de eventos e servizos de restauracion e das unidades de produccion,etc.A evolucion profesional relacionada co avance tecnoloxico vaise traducir na introduccion de novas tecnicas e novos sistemas de atencion e servizo á clientela, programas informaticos para a xestion e o control de establecementos e servizos, e o uso continuo de internet para o intercambio de informacion.

Por último, a evolucion organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e das maquinarias adecuadas ao tipo de oferta gastronómica e de servizo.

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	Diseño de espacios en restauracion		40	20
2	Organización e planificación de carta e eventos tendo en conta todas as variables posibles		40	20
3	Dirección de servizos coordinando procesos de actuación		30	20
4	Servizos de catering		20	20
5	Protocolo na restauracion		10	20

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Diseño de espacios en restauración	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.	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 Identifícase e interprétase a información previa necesaria.
CA1.2 Recoñécese e analízase a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localízanse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relaciónanse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.
CA1.5 Caracterízase a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 Realízanse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.
CA1.8 Realízase o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.
CA1.9 Identifícanse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.
CA1.10 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
O local: características, dimensións e situación. Características da construción e da decoración. Análise da normativa: solos, paredes, iluminación, insonorización, capacidade de persoas, etc. Distribución de espazos: zonas de office, adega, clientes, barra ou mostrador, etc. Dimensionamento. Recursos materiais. Cálculo de necesidades e criterios de adquisición: calidade, deseño, funcionalidade, custo, duración, etc.). Circuitos de traballadores e clientes. Estudo de tempos e percorridos; diagramas de circuitos de persoal. Novas tendencias nas instalacións e nos deseños de establecementos de restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Organización e planificación de carta e eventos tendo en conta todas as variables posibles	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analízase e interprétase a información sobre o servizo que se vaia prestar.
CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.

Criterios de avaliación
CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.
CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.
CA3.5 Establecéronse horarios do persoal de servizo.
CA3.6 Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.
CA3.7 Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.
CA3.8 Supervisouse a presentación definitiva da montaxe no seu conxunto.
CA3.9 Comprobouse a disposición do persoal de servizo.
CA3.10 Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.
CA3.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Análise de informacións previas. Datos e expectativas da clientela. Reservas: sistemas, comunicación e xestión.</p> <p>Coordinación con outros departamentos.</p> <p>Determinación do tipo de servizo: A demanda do cliente. Estudo de posibilidades e limitacións. Obxectivos da empresa. Outros condicionantes. Secuencia.</p> <p>Organización de recursos humanos: horarios de persoal, criterios de fixación de quendas, descansos, etc.</p> <p>Distribución de funcións: nivelación, e coordinación de funcións e responsabilidades do persoal de servizo.</p> <p>Control das operacións de montaxe.</p> <p>Operacións de control sobre o local e as instalacións, sobre a distribución de equipamentos e moblaxe, sobre as operacións de montaxe e sobre a presentación final.</p> <p>Control deontolóxico do persoal: aspecto persoal, uniformidade, presenza, conduta, etc.</p>

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Dirección de servizos coordinando procesos de actuación	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar e detectáronse os puntos críticos de control.
CA4.2 Transmítiuse a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.
CA4.3 Transmítiuse ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.
CA4.4 Recibiuse a clientela e asesorouse sobre a oferta do establecemento.
CA4.5 Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.
CA4.6 Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.
CA4.7 Coordináronse os protocolos na solución de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
CA4.8 Controláronse os procesos de facturación e cobramento.

Criterios de avaliación
CA4.9 Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Información sobre a oferta e sobre os servizos no servizo. Control de puntos críticos: detección e solucións. Coordinación sobre as operacións de recepción e asesoramento á clientela. Coordinación de operacións de servizo e atención á clientela. Control sobre as actitudes e as aptitudes do persoal, sobre os procesos, as secuencias e os tempos do servizo, sobre os procesos de rexeneración de produtos, sobre os procesos de coordinación interdepartamental, de facturación e de cobramento, sobre as op Coordinación de operacións de atención de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos. Documentación asociada ao servizo (informes, memorias, diarios de produción, partes de incidencias, consumos, etc.): xestión, tramitación e fluxos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Servizos de catering	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de cátering e para celebración de eventos en restauración.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícase e interpretouse a información previa necesaria para a planificación.
CA2.2 Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.
CA2.3 Identifícaronse as necesidades de instalacións de auga e enerxía, desaugadoiros, etc.
CA2.4 Identifícaronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.
CA2.5 Identifícaronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.
CA2.6 Identifícaronse as necesidades de persoal de servizo.
CA2.7 Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.
CA2.8 Determináronse os servizos complementarios que cumpra contratar ou alugar.
CA2.9 Recoñeceuse a normativa relacionada co cátering.
CA2.10 Identifícaronse as novas tendencias nos deseños e nas instalacións de servizos de cátering e eventos.
CA2.11 Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cátering en banquetes e eventos en restauración: definición, tipos e características.
Operacións previas á organización do cátering e eventos. Análise da información previa. Distribución lóxica e planificación dos espazos. Planificación das instalacións que vaian empregar. Diagramas de procesos. Selección e xustificación de recursos materi
Determinación de necesidades de xéneros e materias primas.
Selección e xustificación de recursos humanos: persoal de montaxe, de servizo, de recollida e outros servizos auxiliares.

Contidos
Servizos complementarios: seguridade, decoración transporte, etc. Descrición e caracterización.
Operacións posteriores ao evento: planificación da desmontaxe e protocolos para a recollida e o transporte.
Normativa.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Protocolo na restauracion	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.	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 Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.
CA5.2 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.
CA5.4 Deseñáronse invitacións en relación coa tipoloxía dos actos.
CA5.5 Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

4.5.e) Contidos

Contidos
Protocolo: definición e tipos.

Contidos

0 Análise de exemplos prácticos.

Valoración da imaxe corporativa.

Normativa en materia de protocolo e precedencias oficiais do Estado e das comunidades autónomas.

Ordenación de bandeiras nos actos protocolarios.

Protocolo en restauración: definición e elementos que o compoñen.

Imaxe persoal do profesional de restauración: indumentaria.

Tratamento da clientela: saúde e presentación.

Protocolo na mesa: formas de mesas e planos de distribución; uso de flores; tipos de presidencia. Sistemas de organización de invitados. Deseño de invitacións.

Protocolo na organización de eventos: aperitivos, cócteles, recepcións e outros eventos.

Protocolo institucional na restauración: definición e elementos que o compoñen.

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

a) Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Estes (RA) son os seguintes:

RA1 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.

RA2 - Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de catering e para celebración de eventos en restauración.

RA3 - Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.

RA4- Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.

RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.

b) CRITERIOS DE CUALIFICACION

A cualificación componse da seguinte maneira

Exames teóricos:40%

Exames practicos:60%

Cada avaliacion ordinaria tera unha cualificacion de 0 a 10

A nota maxima no periodo de recuperacion sera de 5

ELEMENTOS AVALIABLES

Examenes teóricos= Puntuacion 4 puntos

Baremacion dos contidos e observacions:

O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.

-Pode consistir en: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, ou tipo test .

-No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

-As probas poden ser feitas periodicamente.

-Nos traballos terase en conta a presentacion,distribucion e organizacion dos contidos.E requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada

-O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o numero de exames,probas ou traballos propostos en cada avaliacion trimestral.

-En caso de non realizarse exames escritos ou traballos, por axustes a programación, a puntuacion deste apartado sumarase ao apartado seguinte, de practicas, tendo en conta o día a día, reflexado no caderno do profesor.

Exames Practicos=puntuacion 6 puntos

-Un exame práctico que versará sobre os contidos contemplados na programación.

-Consistirá en levar a práctica os resultados de aprendizaxe a través de listas de cotexo ou supostos prácticos.

-Realizacion correcta de tarefas ,ou traballo diario de clase, seguimento dos avances

Calculo da nota final da avaliacion:

Calificarase de 0 a10 sen decimais.Para a superacion positiva do modulo a alumnado debera acadar unha cualificacion minima de 5 Puntos

- Será a porcentaxe das cualificacións obtidas en cada unha das partes indicadas anteriormente.

-Unha avaliacion suspensa recuperarase antes da seguinte avaliacion

-Si o alumnado non supera dita avaliacion terá que facer un exame final que consistira en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que incluan os contidos minimos expresados na programación didáctica do

modulo.

- O alumnado que perdesse o dereito a avaliacion continua non tera dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperacion, pero sí a unha proba final extraordinaria previa a avaliacion final de modulos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que non supere este modulo o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperacion, así como do periodo da súa realizacion,temporalidade e data en que seran avaliados, que coincidirá coa sesion de avaliacion parcial previa a realizacion da FCT en periodo ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder a FCT no periodo ordinario por ter este modulo pendente poderá recuperarlo neste mesmo periodo.Para este fin,seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperacion, en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co profesor do modulo e o titor do ciclo, con indicacion expresa da data final en que serán avaliados.Estarán baseados nos criterios de realizacion dentro dos minimos esixibles.

En ambos casos realizarase un informe de avaliacion individualizado (MD.85.AVA.01 do procedemento de Avaliacion (PR.85.AVA.01)

Durante o periodo ordinario, para a recuperacion de cada avaliacion non superada,programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos minimos esixidos. No seu caso o alumno/a debera presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descricion,obxectivos e instruccions para o seu desenvolvemento facilitaraselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliacion correspondente

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 deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios da avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en varias partes que se desenvolverán nas correspondentes xornadas.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

-Actividades prácticas similares ás realizadas ao longo do curso na aula /taller, que o alumno/a realizará en tempo e forma (a criterio da profesora). Terase en conta o cumprimento das normas de seguridade e hixiene, así como o código deontolóxico da profesión.

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo.

A RESOLUCIÓN do 6 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2023/24.:

Sinalar que para o alumnado que perde o dereito a avaliación continua téñase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno/a para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

O alumnado que perde o dereito a avaliación continua global, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo correspondente, tal e como indica o artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011.

Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as xustificacións das faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de rexime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos/as que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado o titor/a enviará:

-Un apercibemento ao alumnado cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total.

-E comunicación de perda do dereito a avaliación continua cando supere o 10% sen xustificar e 5% xustificadas de non asistencias con respecto a súa duración total

Deberá quedar constancia do apercibemento e da comunicación da perda do dereito a avaliación continua o titor/a é Xefatura de estudos

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio do curso e se entregará unha memoria final de curso

Para o seguimento mensual utilizarase a plataforma habilitada para tal fin; www.edu.xunta.es/programacions/prv/ProcSeguimento.do

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.MD.85.PRO.04 do procedemento de Programación PR.85.PRO.01

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

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde da avaliación 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 o alumnado en relación co perfil profesional correspondente".

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno/a, 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:

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

tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Cuestionario de coñecementos iniciais.Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que esta estreitamente relacionado co presente

8.b) 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 alumnado 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 aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas e de repetir as prácticas.

Contarase colaboración e asesoramento do Departamento de Orientación do centro

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senon a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

-Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

A prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Polo tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.

-Educación medioambiental. Os materiais que empregamos, inciden directamente na calidade do medio ambiente. O reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínsecamente pero tamén en forma de actividades específicas; insistir na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: É importante adquirir boas hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiáns do seu emprego.

-Educación para a convivencia: procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e , procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático (Ex: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc)

-Educación do consumidor: fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula,talleres,material informático)

-Interculturalidade:: traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo;entendendo isto como un enriquecemento;sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas alumnos/as de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideramos tamen de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo,impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizandoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades previstas durante o curso escolar repartiranse nos dous trimestres do curso dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

Visita a distintas feiras

Charla sobre protocolo

Visitas a empresa de catering,hoteis

10.Outros apartados

10.1) TAREFAS

A realización das tarefas, tanto do profesorado como do alumnado,desenvolveranse ao longo do curso escolar, pechando unidades didácticas nun tempo determinado.Ainda que realizarán unha rotación de tarefas ao longo do curso,tocando dende a Unidade Didáctica 1 ata a 5

10.2) OU

No deseño de Unidades Didacticas (pto 4), no apartado de axustar avaliacion (4c) en instrumento de avaliacion marcouse PE (Proba escrita) que podera ser "Cuestionario de preguntas de resposta curta" ou "Suposto Practico", combinados con TO (Taboa de Observacion) e OU (taboa de indicadores)

O alumnado sera avaliado en dous partes

PROBA TEÓRICA:40% da nota final

-O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.

-Pode consistir en: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, ou tipo test .

-No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

-PARTE DIDÁCTICA E TRABALLOS:estes proporanse coa finalidade de que o alumnado investiguen pola sua conta aspectos relativos a materia a tratar , asimesmo leven a cabo aplicacions practicas dos contidos expostos na aula a fin de mergullalos o maximo posible na realidade profesional do sector.Deste xeito, iranse propoñendo diversas actividades a levar a cabo o longo do curso academico.

As actividades e traballos representaran unha porcentaxe na nota.Poderan ser orais o escritas ou ambas as duas opcions.En todo caso, non se recolleran actividades ou traballos que non foran entregados antes da data sinalada como ultimo dia de entrega en cada caso

PARTE PRÁCTICA: 60 % da nota final

-O exáme práctico versará sobre os contidos contemplados na programación.

-Consistirá en levar a práctica os resultados de aprendizaxe a través de listas de cotexo.

10.3) BIBLIOGRAFIA

-Direccion y planificacion de servizos y eventos en restauracion.Editorial Sintesis.Autor:Julian Quintero Aldana

-Operaciones basicas y servicios en restaurante y eventos especiales.Editorial Paraninfo.Autores:Francisco Garcia Ortiz, Pedro Pablo Garcia Ortiz, Mario Gil Mela.

-Paxina web: Fdesingestudios.org,www.gestionrestaurantes.com,www.protocolo.org,www.hosteleriayturismo.net