

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2023/2024	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BREOGÁN DIÉGUEZ AYÁN
Outro profesorado	

Estado: En revisión ED

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

Esta programación realízase para o módulo Operacións básicas en bar e cafetería, pertencente ao Ciclo Medio de servizos en Restauración; tomando como referencia o Real decreto 1690/2007, do 14 de decembro polo que se establece o título de Técnico en servizos de Restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno socio-cultural do centro baseándonos para esta adecuación no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo. Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

Na situación económica actual na que nos atopamos, o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, por tanto é necesario formar profesionais de calidade que ocupen os postos que demandará o mercado.

O profesional que formaremos, desenvolverá a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas do sector da hostalaría; tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración.

Este profesional desenvolverá procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral, de protección ambiental e de respecto hacia todos os demais.

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	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS		12	10
2	ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		15	10
3	PREPARACION DE EQUIPAMENTOS, MOBLAXE, UTILES E MATERIAIS		15	10
4	REALIZACION ACTIVIDADES DE MONTAXE		25	5
5	PREPARACION DE BEBIDAS QUENTES SINXELAS		75	20
6	PREPARACION DE BATIDOS, PREPARACIONES CON XEO PICADO, ZUMES, REFRESCOS E AUGA		75	20
7	SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES		30	15

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
8	REALIZACION DAS OPERACIONES DE POSTSERVIZO EN BAR-CAFETERIA		20	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	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 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.

Criterios de avaliación
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívoise o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Categorías comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.</p> <p>Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.</p> <p>Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.</p> <p>Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.</p> <p>Operacións na recepción de xéneros.</p> <p>Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	ABASTECIMENTO DE MATERIAS PRIMAS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	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 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folia de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

4.2.e) Contidos

Contidos
Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas. Control de existencias nos puntos de servizo e venda. Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos. Formalización de formularios. Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	PREPARACION DE EQUIPAMENTOS, MOBLAXE, UTILES E MATERIAIS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	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 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.

Contidos
<p>Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.</p> <p>Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.</p> <p>Posta a punto e control da maquinaria.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	REALIZACION ACTIVIDADES DE MONTAXE	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Identifícaronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.

Criterios de avaliación
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería. Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo. Operacións características de preservizo. Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes. Execución das operacións de montaxe. Control e valoración de resultados. Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	PREPARACION DE BEBIDAS QUENTES SINXELAS	75

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Descríbóronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identifícanse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distingúronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.</p> <p>Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.</p> <p>Control e valoración de resultados.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Análise e identificación das principais características organolépticas.</p> <p>Identificación das principais marcas comerciais.</p> <p>Presentacións comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p>

Contidos
Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.
Fichas técnicas de elaboración.
Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.
Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	PREPARACION DE BATIDOS, PREPARACIONES CON XEO PICADO, ZUMES, REFRESCOS E AUGA	75

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.

Criterios de avaliación

CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.

CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.

CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos
Contidos

Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.

0Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Análise e identificación das principais características organolépticas.

Identificación das principais marcas comerciais.

Presentacións comerciais e etiquetaxe.

Lexislación alimentaria aplicable.

Emprazamento e conservación de produtos envasados.

Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.

Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.

Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Aperitivos e cervexas.
OCiclo de evolución e consumo óptimo dos viños.

Contidos
<p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p> <p>Emprazamento e conservación.</p> <p>Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.</p> <p>Viños: operacións elementais de servizo.</p> <p>Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda</p> <p>Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.</p> <p>Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.</p>

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	REALIZACION DAS OPERACIONES DE POSTSERVIZO EN BAR-CAFETERIA	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.

Criterios de avaliación
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

4.8.e) Contidos

Contidos
Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.
Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.
Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

<p>Mínimos exixibles:</p> <p>No Decreto 114/2010 establécese que en tódalas unidades didácticas das diferentes programacións didácticas dos centros educativos deberanse establecer obrigatoriamente os mínimos exixibles que deben superar os alumnos para acadar a avaliación positiva deben ser os fixados por acordo na reunión do Departamento, dentro dos Criterios de avaliación que marca o Decreto 58/2010 polo que establece o currículo deste módulo en particular e do ciclo formativo en xeral, e son os que aparecen reflexados en cada unha das unidades didácticas elaborados anteriormente nesta programación.</p>

A finalidade de marcar estes mínimos exixibles nas unidades didácticas é o de contribuír e facilitar o deseño de probas estandarizadas e comparables que permitan definir o que alumno sabe, comprende e sabe facer.

Criterios de Cualificación:

Unha parte fundamental para os alumnos é que sexan conscientes de como serán avaliados o longo do curso, por iso o primeiro día de clase establécese unha actividade de presentación do módulo no que se explicarán estes criterios ós alumnos.

Cada unidade didáctica será avaliada mediante:

- Un soporte conceptual, que terá un peso dun 30% sobre o total da nota, e no que se terá en conta: (este 30% será a media ponderada de cada un dos apartados que seguen, que terán o mesmo peso)
- Unha proba escrita.
- A entrega de traballos.
- Os exercicios de aula.

No caso de non se solicitar a presentación de traballos ou exercicios de aula, o porcentaxe asignado a este apartado sumarase as probas teoricas.

- Un soporte práctico, que terá un peso dun 70% sobre o total da nota, e no que se terá en conta: (este 70% será a media aritmética de cada un dos apartados que seguen, que terán o mesmo peso)
 - Prácticas de taller.
 - Probas prácticas.
 - Grao de implicación e responsabilidade ante a materia.
 - Deontoloxía profesional.

A nota da avaliación será a media aritmética da suma das notas de cada unidade didáctica debendo esta ser maior de 5 para aprobar.

Dentro da deontoloxía profesional teranse en conta os seguintes aspectos:

- Uniformidade
- Hixiene persoal
- Posición corporal
- Conduta profesional
- Trato ao cliente

Para acadar a avaliación positiva será necesario ter todas as Unidades aprobadas, con nota superior a 5.

No refirinte á avaliación de actividades, cando aparece "Outros", fai referencia a rúbricas de avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Como se recolle na Orde do 12 de Xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, ao longo do curso, dado que se trata de avaliación continua, proporanse diversos tipos de actividades de reforzo aos alumnos que non superaron determinados criterios de avaliación có fin de que os acaden, tales como titorías extraordinarias, ou consultas online nas que fixar conceptos e aclarar dúbidas que puideran xurdir, e tamén a realización de probas extraordinarias durante diferentes momentos do curso escolar. Estas opcións estarán dispoñibles para todo o alumnado, independentemente da súa situación académica.

As probas de recuperación seguirán os mesmos criterios de cualificación citados anteriormente.

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

Antes de que o alumno chegue ó 10% das faltas sen xustificar (sendo este 10% un total de 27 faltas) que implican a perda do dereito a avaliación continua, cando acade un total dun 6% das faltas (que son 16 horas neste módulo), recibirá un apercibemento que lle indique que chegou a esta porcentaxe de faltas de asistencia e que o dereito a avaliación continua está en perigo.

Unha vez superado o total de 27 faltas sen xustificar, e segundo a Orde mencionada anteriormente, procederase a comunicar a perda do dereito a avaliación continua, e realizaráselle unha proba extraordinaria a final de curso.

Esta proba terá os mesmos criterios de cualificación citados anteriormente.

Tamén lle recordaremos ó alumnado que pese a contar con esta perda do dereito a avaliación continua teñen dereito (e deberían facer uso del) a continuar asistindo a clase.

Dado o carácter eminentemente práctico deste módulo, esta proba extraordinaria consistirá na realización dunha proba teórica cun peso do 30% e unha proba práctica avaliada mediante unha rúbrica que terá un peso dun 70%, que englobarán o total dos contidos do módulo.

Para a superación do módulo será necesario obter unha puntuación media superior a 5 sobre 10.

Para facilitar a aprendizaxe ó alumnado que traballa e probablemente perdan o dereito a avaliación continua, levaranse a cabo as seguintes accións:

- Subida de todo o material didáctico á Aula Virtual do centro, onde terá acceso ilimitado a esta información e a poderá consultar cantas veces precise.
- Seguimento semanal específico das actividades levadas a cabo para confirmar un correcto avance por parte do alumno, mediante tutorías online.

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

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.

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 de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso, MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Cuestionario de coñecementos iniciais baseado nos contidos do módulo.

Tal e como se establece na lexislación vixente, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, na última semana de setembro, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades e detectar posibles NEAE. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo pasarase un cuestionario de avaliación inicial proporcionado polo departamento de calidade do Centro e outro elaborado polo profesor (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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 propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006 do 3 de maio de educación, poderá ser autorizado cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

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, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula taller-obradoiro, 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.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc.,..., insistindo na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada 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 cotiás 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, coma por exemplo 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, material informático, talleres,...)

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 de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén 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 contextualizándoas sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I. e poidan levarse a cabo no desenrolo da programación. A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

COMPLEMENTARIAS

Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de cátering, visita a feiras e salóns gastronómicos, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos para hostalería, adegas, tostadeiros de café, tonalerías, destilerías, fábricas de cervexa...

EXTRAESCOLARES

Charla-coloquio sobre Normas de Seguridade e Hixiene na Restauración colectiva Hospitalaria.

Semanas gastronómicas de distintos produtos.

Debates, foros, reunións, catas, mesas redondas, etc,... que poidan xurdir o longo do período escolar coa colaboración de profesionais recoñecidos.

10. Outros apartados

10.1) OUTRO

No punto 4.C no apartado de axustar avaliación, o termo OUTRO refírese a posibilidade de avaliar de diferentes formas ou métodos, nas que comprendemos e englobamos actividades orais, escritas, prácticas ou de investigación, dependendo das circunstancias do alumnado e do desenvolvemento do curso académico.

Inclúese dentro deste termino a Avaliación mediante rúbrica.