

1. Identificación da programación
Centro educativo

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

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0500	Xestión da produción en cociña	2023/2024	0	244	0

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

Profesorado responsable

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

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Descríbense e analízanse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterízanse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.1 Descríbóronse as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.

CA2.3 Identifícanse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.

CA2.4 Recoñécóronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.

CA2.5 Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.

CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.

CA2.7 Identifícanse e distribúronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.

CA2.8 Defíníronse os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.

CA2.9 Tívoise en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.

CA2.10 Identifícanse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.

CA3.1 Analízouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.

CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.

CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.

CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.

CA3.5 Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.

CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

CA3.12 Identifícanse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.

CA3.13 Identifícanse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.

CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

Criterios de avaliación do currículo
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i
CA5.1 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.8 Identificáronse e analizáronse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA2.2 Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.11 Recoñecéronse as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.
CA3.6 Planificáronse as fases da produción.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.
CA3.10 Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA4.1 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabamento de produtos culinarios.
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.
CA4.7 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.



Criterios de avaliación do currículo

CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña.

CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.

CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.

CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.

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

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

a)Mínimos esixibles

Os mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva correspóndense cos especificados no apartado correspondente da programación.

5 b)Criterios de cualificación

Unha parte teórica e unha práctica que se avaliarán dun xeito independente. As probas puntuaranse de 1 a 10 e será imprescindible acadar un 5 tanto na parte teórica coma na práctica para aprobar. Son eliminatorias, senon se acada un 5 na proba teórica non se pode pasar a parte práctica.

Parte teórica:

Representará o 50% da nota total.

As probas poderán consistir, dependendo dos temas a avaliar, en: exames de temas para o seu desenrolo, exames con preguntas para respostar brevemente ou exames tipo test con distinto número de preguntas, nesta proba as respostas erradas restaran; Darase a alternativa en caso de necesidades específicas acreditadas de facer un exame oral que substitúa aos escritos. Imprescindible acadar un 5. Tera unha duración de 2 horas.

Imprescindible que o alumnado se presente a proba con bolígrafo azul ou negro, calculadora e documento de identidade. Se tendran en conta dez minutos de cortesia, a partir dos cales, a ausencia do alumnado dará a entender a renuncia a realización da proba.

Parte práctica:

Representará o 50% da nota total. Será preciso acadar un 5 para superar a proba.

-Probas escritas: Para verificar a secuenciación dos procesos de execución e documentación da elaboración asignadas.

-Probas prácticas: elaboración de múltiples aplicacións, terá unha duración de dúas horas. Para verificar a adquisición das competencias técnicas desenvolvidas.

Imprescindible que o alumnado se presente a proba con bolígrafo azul ou negro. Maletín de utillaxe de cocina. Se tendran en conta dez minutos de cortesía, a partir dos cales, a ausencia do alumnado dará a entender a renuncia a realización da proba.

A nota final será o resultado da realización da media das notas acadadas en cada unha das probas.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico-escrito, que permita ós alumnos elaborar as súas respostas de acordo con os seus coñecementos, pudiendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico.

El exámen teórico-escrito consistirá en un conxunto de ítems de enunciado breve a los que les siguen una o más respostas presentadas a modo de alternativas. En algunos casos debe responder con una frase corta, una palabra, una cifra, etc.

Por lo tanto, se realizará en forma de pruebas objetivas cuyas preguntas serán:

De evocación

Resposta breve

Complementación (en una frase o texto que faltan palabras incluir esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con otra parte del texto)

Gráficas (Realizar un gráfico o dibujo como respuesta. Eje., dibujo de ángulo agudo).

De discriminación

Dos opciones (verdadero-falso)

Opciones múltiples

Justificación de la opción (Justificar la opción elegida).

De reconocimiento

Selección múltiple (Ejem.: seleccionar familias de palabras, tiempo, temporal, temporalidad, etc.).

Elección de la mejor respuesta (De varias respuestas buenas elegir la más adecuada).

Asociación (Ejem.: asociar dos palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordenación (Ordenar números de mayor a menor)



Localización (Ejem.: localizar el error en una prueba de atención o discriminación)

De pruebas múltiples (Ejem.: dados operaciones de matemáticas identificar aquella o aquellas erróneas).

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste en un exame práctico cuxo contido poderá consistir en:

Probas escritas: Para verificar a secuenciación dos procesos de execución e documentación da elaboracións asignadas.

Probas prácticas: elaboracións de múltiples aplicacións, terá unha duración de dúas horas. Para verificar a adquisición das competencias técnicas desenvolvidas.

Imprescindible que o alumnado se presente a proba con bolígrafo azul ou negro. Maletín de utillaxe de cocina. Se tendran en conta dez minutos de cortesia, a partir dos cales, a ausencia do alumnado dará a entender a renuncia a realización da proba.