

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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2023/2024	0	87	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA COUCE VIDAL
Outro profesorado	

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 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónnaas coas posibilidades de ofertas.
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.

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 Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñécense as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterízouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

Crterios de avaliación do currículo
CA1.8 Valóuse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplícanse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fíxéronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobase e valorouse o equilibrio interno da oferta.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.

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

CA1.1 Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.

CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.

CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.

CA1.5 Recoñécense as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.

CA1.6 Caracterízase a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

CA1.9 Caracterízanse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.

CA1.10 Recoñécense as relacións interdepartamentais.

CA1.11 Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

CA2.1 Caracterízanse os grupos de alimentos.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.

CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.

CA2.4 Describíronse as dietas tipo.

CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.

CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.

CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.

CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.

CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.

CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.

CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.

CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.

CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.

CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.

CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

Crterios de avaliación do currículo

CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.

CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.

CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.

CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.

CA5.5 Formalizouse a documentación específica.

CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.

CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.

CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.

CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

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

Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva serán os que siguen:

RELACIONADOS CO R.A.1

CA1.1. Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.

CA1.2. Descríbironse as fórmulas de restauración.

CA1.3. Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

CA1.4. Identificáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.

CA1.5. Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.

CA1.6. Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

CA1.7. Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

CA1.8. Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

CA1.9. Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.



CA1.10. Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.

CA1.11. Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos

RELACIONADOS CO R.A.2

CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.

CA2.2. Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.

CA2.3. Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.

CA2.4. Describíronse as dietas tipo.

CA2.5. Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.

CA2.6. Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cocinado.

CA2.7. Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas

RELACIONADOS CO R.A.3

CA3.1. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

CA3.2. En supostos prácticos debidamente caracterizados:

Descríronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.

Definiuse a estrutura da oferta.

Estableceuse o nome das ofertas.

Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.

Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas.

Determinouse a presentación da oferta.

Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

RELACIONADOS CO R.A.4

CA4.1. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.

CA4.2. Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.

CA4.3. Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.

CA4.4. Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciase a creación de hábitos saudables.

CA4.5. Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.

CA4.6. Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.

CA4.7. Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.

CA4.8. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

CA4.9. Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.

CA4.10. Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñécese a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

RELACIONADOS CO R.A.5

CA5.1. Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.

CA5.2. Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.

CA5.3. Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como a valoración de elaboracións culinarias.

CA5.4. Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cocifa, e das de pastelería e repostería.

CA5.5. Formalizouse a documentación específica.

CA5.6. Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.

CA5.7. Distinguíronse os custos fixos e os variables.

CA5.8. Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.

CA5.9. Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

Os criterios de cualificación.

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas desenrolo e/ou de tipo test ou de desenrolo. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán a mesma porcentaxe que sumen as acertadas. As non contestadas nin suman nin restan.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, esta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos escritos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste dun exame teórico-escrito, que permita os alumnos elaboralas súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio termolóxico.

O exame teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve ós que lle siguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgúns casos debe responderse cunha frase curta, unha

palabra, unha cifra, etc.

Polo tanto, realizarase en forma de probas obxectivas cuíñas preguntas serán:

De evocación

De desenvolvemento:

Desenvolvemento escrito dos contidos reflectidos no currículo.

Resposta breve

Complementación (nunha frase ou texto que faltan palabras incluír esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

Gráficas (Realizar un gráfico ou dibuxo como resposta. Eje., dibuxo de ángulo agudo).

De discriminación

Duas opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificala opción elixida).

De recoñecemento

Selección múltiple (Exemplo.: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade, etc.).

Elección da mellor resposta (De varias respostas boas elixirla máis adecuada).

Asociación (Exemplo.: asociar dúas palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordeación (Ordenar números de maior a menor)

Localización (Exemplo.: localizar o erro nunha proba de atención ou discriminación)

De probas múltiples (Exemplo: Dadas operacións de matemáticas identificala aquela o aquelas erróneas)

O material necesario para o desenvolvemento da proba é:

Bolígrafo azul ou negro.



4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico- escrito cuxo contido poderá consistir en:

Exposicións orais.

Supostos prácticos

Exercicios prácticos partindo dunha situación real a fin de solucionar situacións aplicando os contidos conceptuais do módulo

Deseñar fichas de recollida de información e datos necesarios para actividades determinadas dentro do módulo

Cumprimentar fichas ou material documental necesario para o desenvolvemento de actividades relacionadas coa materia.

O material necesario para o desenrrolo da proba é:

Bolígrafo azul ou negro.

Calculadora non programable.