ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	2024/2025	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
¿ Director/ora de cociña.
¿ Xefe/a de produción en cociña.
¿ Xefe/a de cociña.
¿ Segundo/a xefe/a de cociña.
¿ Xefe/a de operacións de cátering.
¿ Xefe/a de partida.
¿ Cociñeiro/a.
¿ Encargado de economato e adega

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo:
p) Tomar decisións fundamentadas con análise das variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, e aceptar os riscos e a posibilidade de equivocación, para afrontar e resolver situacións, problemas ou continxencias.
s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.

t)) Identificar e propor as accións profesionais necesarias para dar resposta á accesibilidade universal e ao deseño para todos.
v) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora e empresarial, e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.

A formación deste módulo tamén contribúe a acadar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais:
r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

O módulo profesional E.I.E contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara o autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.
Os obxectivos, formulados como resultados da aprendizaxe, os contidos, a organización e metodoloxía teñen en conta as necesidades de desenvolvemento económico, social e de recursos humanos do ámbito socioprodutivo e responden ás características xerais e específicas dos nosos alumnos/as.

No noso Centro existen posibilidades de utilización de aulas de informática con conexión a internet, e nestes momentos os alumnos/as en xeral teñen a posibilidade de acceder aos devanditos medios fóra da xornada lectiva; por iso neste módulo é aconsellable que os alumnos accedan a unha gran cantidade de información dispoñible a través de internet para a realización do proxecto. Non obstante, na avaliación inicial o profesor correspondente determinará se ten posibilidades de uso de medios informáticos e internet en función da asignación de aulas ou das capacidades e posibilidades dos alumnos e alumnas.

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	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	Analízanse os conceptos de innovación e emprendemento e as características das persoas emprendedoras,como punto de partida para o deseño dun proxecto empresarial.	7	10
2	O entorno da empresa e o mercado.	Analízase o mercado e o entorno da empresa, tanto xeral como específico, a cultura empresarial e imaxe corporativa, así como a responsabildiade social corporativa; e deséñanse estratexias de márketing e de organización funcional e recursos humanos.	19	40
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	Analízanse as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os trámites necesarios para a súa constitución e posta en marcha.	9	10
4	Financiación, contabilidade e xestion da empresa.	Analizanse as obrigas contables e fiscais das empresas e as fontes de financiamento e investimento das empresas, partindo do plan de produción da empresa e da análise de custos.	18	40

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	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 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de cociña, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na dirección de cociña (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
A actuación das persoas emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da dirección de cociña.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O entorno da empresa e o mercado.	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.

Criterios de avaliación
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identificáronse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.11.2 Delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.

Contidos
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Organización dos recursos humanos dispoñibles.
Externalización das actividades da empresa.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de marketing.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	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 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

Criterios de avaliación
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA3.9.1 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
CA3.9.2 Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.3.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal do empresario.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de restauración.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.
Plan de empresa: elección da forma xurídica.
Plan de empresa: trámites administrativos e xestión de axudas e subvencións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Financiación, contabilidade e xestion da empresa.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.11.1 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA2.12.3 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración e a dirección de cociña, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fisc
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos materiais dispoñibles.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción.
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

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

A profesora dará ao alumnado, na primeira semana de clase, a información relativa a programación do módulo con especial referencia aos obxectivos, os mínimos esixibles e os criterios de avaliación e cualificación e informaralles sobre onde a teñen á súa disposición para consulta, sendo en todo caso fácilmente accesible (aula virtual, páxina web, etc).

Para aprobar o módulo o alumno/a deberá obter avaliacións positivas respecto aos mínimos esixibles que así se indicaron no Apartado 4.c da programación do módulo:

- Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
- Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
- Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
- Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector do título.

- Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito do sector do título, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
- Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
- Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
- Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa relacionada co sector do título en función da súa posible localización.
- Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa relacionada co sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Delimitáronse as relacións de coordinacións e dependencia dentro do sistema empresa.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.
- Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
- Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
- Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
- Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
- Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.
- Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas co sector do título, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal.
- Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Para a avaliación dos coñecementos acadados por cada alumno no módulo utilizaranse os seguintes instrumentos:

-PLAN DE EMPRESA: Os alumnos/as elaborarán ao longo do curso un proxecto de empresa en equipos de 2 a 4 alumnos. As actividades do proxecto que non sexan presentadas nos prazos establecidos só poderán ser entregadas noutro prazo por causa xustificada documentalmente. As actividades non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Este proxecto de empresa será elaborado en paralelo ao tratamento dos contidos de cada unidade. Ao final da 2ª avaliación, os equipos deberán realizar unha presentación do Plan de Empresa ante o resto do grupo e da profesora, antes da súa valoración final.
O instrumento de avaliación empregado para avaliar o Plan de empresa será unha Táboa de Observación que o alumnado coñecerá previamente.
Esta nota suporá o 50% da cualificación.

-PROBA ESCRITA: Os alumnos/as realizarán unha proba escrita en cada unha das avaliacións que consistirá en preguntas tipo test, nas que só se presentará unha resposta correcta entre as posibles; o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco; as respostas en branco non puntúan, as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta.
As probas non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Aquel alumna/o que non asista a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta salvo causa xustificada documentalmente.
Esa nota suporá o 50% da cualificación.

Cada avaliación considerarase aprobada cando se obteña unha puntuación global igual ou superior a 5.

A cualificación da primeira avaliación obterase valorando os apartados do proxecto de empresa elaborados no trimestre e a proba escrita das unidades traballadas, seguindo as porcentaxes indicadas (Plan de empresa: 50%; Proba escrita: 50%).

A cualificación da segunda avaliación obterase valorando o proxecto de empresa completo e a media das valoracións obtidas nos dous trimestres nas probas escritas. Para facer este cálculo seguirase a ponderación: Plan de empresa 50%, proba escrita 50%.

En caso de superar o módulo na segunda avaliación, a cualificación rexistrada será a cualificación final.

Na 1ª avaliación avaliaremos as unidades didácticas 1 e 2 e na 2ª as unidades 3 e 4.

Para o cálculo das cualificacións, tanto trimestrais como finais, utilizaremos o redondeo matemático, é dicir, sempre que o decimal sexa 5 ou mais subiremos a nota ao enteiro mais próximo, senón manteremos a nota inferior.

Tanto o plan de empresa como a proba escrita serán realizadas a través da aula virtual.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos/as que non superen o módulo ao finalizar o segundo trimestre, terán a posibilidade de facer actividades de recuperación no terceiro trimestre, según se indique no seu informe individualizado de avaliación. Refarase o horario do grupo para que poidan asistir ás actividades dos módulos suspensos. Os alumnos/as deberán entregar en prazo e forma as actividades e/ou traballos que a profesora lles indique.
O alumno/a terá dereito a unha proba de avaliación en Xuño. Esta proba deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre os contidos do módulo non superados, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.
Ademais deberá presentar o día da proba o seu plan de empresa, sempre e cando non teña xa superado os contidos relacionados, e non fora entregado con anterioridade. A nota do plan de empresa suporá o 50% da cualificación.
A data desta proba será comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa dun xeito verbal na aula ou con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

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

Se algún alumno/a, sempre seguindo os criterios xerais de avaliación, perdera o seu dereito á avaliación continua, terá a posibilidade de realizar unha proba que lle permita aprobar o módulo antes da avaliación previa á FCT.
Esta proba global deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre a totalidade dos contidos relacionados cos criterios de avaliación do módulo, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.
Ademais deberá entregar un proxecto de empresa, que será recollido antes ou no mesmo día da realización da proba, sendo este último indispensable para superar o módulo, xa que supón o 50% da cualificación.
A data desta proba de avaliación extraordinaria será comunicada aos alumnos/as implicados/as no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, dun xeito verbal na aula e coa notificación nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

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

De xeito periódico, nas reunións de departamento que se celebren, irase facendo un seguimento do desenvolvemento da programación do módulo, co fin de comprobar a súa adecuación á planificación temporal inicial e ao grupo que se lle está a impartir. Dito seguimento recollerase mensualmente na aplicación de programacións, e será remitido ao titor ou titora correspondente.
Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para

poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.
Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar un informe final que conterá o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.)
Ademais do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor docente que son realizadas tódolos cursos aos alumnos, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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 alumado en relación co perfil profesional correspondente. Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc. Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado.

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

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presencia na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro.
Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos.
Nesta atención á diversidade encadrarase toda aquela actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado. O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado. Poderanse adoptar, de acordo coas indicacións do departamento de Orientación e das instancias da Consellería de Educación, medidas ordinarias de atención á diversidade (que non modifican os elementos prescriptivos do currículo) ou ben medidas extraordinarias de atención á diversidade, como a flexibilización modular na duración das ensinanzas, seguindo o procedemento legal establecido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro de cada unha das unidades didácticas establécense os contidos actitudinais, cun conxunto de contidos educativos que estarán presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Serán motivo de reflexión, e debate coa coeducación,e a interculturalidade como fondo, así como a interacción entre o alumnado e o profesorado para evitar a transmisión de prexuízos e o currículo oculto, sendo a guía que servirá para enmarcar a adquisición do resto dos contidos e aprendizaxe. Traballaranse especialmente os seguintes:

1.Educación para o medio ambiente: O aproveitamento de recursos naturais de forma racional nos países, a reciclaxe e a reutilización a nivel individual (intentarase fomentar o uso de materiais reciclados), e no medio de traballo.

2.A educación no consumo racional e responsable no que se refire ás economías de mercado, e no traballo produtivo.

3.Respecto da dignidade e non explotación dos traballadores como posibles futuros/as empresarios/as.

4.Educación para a paz e a non violencia: A conciliación como sistema de solución de conflitos, a violencia sexista.

5.Educación para a saúde: Concienciación da prevención de riscos e a importancia da seguridade e hixiene nos traballos dentro da faceta produtiva dunha empresa.

6.A igualdade e non discriminación no acceso ó mercado laboral, nas categorías salariais e nas condicións de traballos, causa de nulidade dos despedimentos.

7.Análise das profesións con menor índice de presencia feminina para a incorporación como forza de traballo na empresa.

8.Emprego de ferramentas que respecten a propiedade intelectual dos autores. Promoción do emprego de software libre e non privativo, evitando o uso de programas que non sexan orixinais, para aquelas actividades que necesiten da utilización de ferramentas informáticas.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades COMPLEMENTARIAS que se levarán a cabo ao longo do ano poderase contar con relatorios, conferencias (expertos de empresas, BIC-Galicia, Universidades, expertos en materias relacionadas coa xestión empresarial en distintas vertentes) ou algunha saída a organismos públicos (concello, Facenda, Seguridade Social, universidade, etc) ou empresas do entorno. Todas estas actividades serán levadas a cabo dentro do horario escolar, co coñecemento e a pertinente aprobación do consello social. Estas actividades poderán ser organizadas polo departamento de Formación e Orientación Laboral en solitario ou ben conxuntamente coa participación doutros departamentos técnicos ou do departamento de Orientación ou dende a área de emprendemento.

Dentro das actividades EXTRAESCOLARES -que exceden do horario escolar- poderase organizar, conxuntamente con outros departamentos técnicos visitas a empresas do sector, centros de ensino, etc. Tamén caberá a posibilidade de visitar actividades como Galiemprego, Día do Emprendedor, ou outras similares, sempre en función do interese do alumnado e da dispoñibilidade orzamentaria do departamento, así como da oferta das entidades públicas ou privadas que colaboren cos centros educativos. Tamén cabería a organización dalgunha actividade formativa fóra do horario escolar para o aproveitamento do alumnado en materia empresarial, de emprendemento, etc.

10.Outros apartados

10.1) Unidade 0

A primeira sesión de clase dedicarase á presentación do módulo, á información sobre a programación e á avaliación inicial dos alumnos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	2024/2025	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	REBECA MIRAMONTES PENAS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Recursos Humanos e dirección de equipos en restauración, pertencente ao ciclo de grao superior Dirección de cociña; tomando como referencia o Decreto 83/2011 polo que se establece o título e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Tanto no concello de Pontedeume como na súa contorna, o sector da restauración, supón unha actividade de forte rendibilidade económica e de creación do emprego. É un sector, cada vez máis solicitado, impulsado polo crecemento en número de visitantes e turistas ás rías altas e o incremento de peregrinos do Camiño Inglés.

Estas empresas de hostalería demandan profesionais cualificados, con interese pola formación continua, motivados e capaces de contribuír ao traballo en equipo.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais:

p) Tomar decisións fundamentadas con análise das variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, e aceptar os riscos e a posibilidade de equivocación, para afrontar e resolver situacións, problemas ou continxencias.
q) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e a coordinación de equipos de traballo.
r) Aplicar estratexias e técnicas de comunicación adaptándose aos contidos que se vaian transmitir, á finalidade e ás características dos receptores, para asegurar a eficacia nos procesos de comunicación.
s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
t) Identificar e propor as accións profesionais necesarias para dar resposta á accesibilidade universal e ao deseño para todos.

Así mesmo, no artigo 5, sinálanse entre outras competencias profesionais, persoais e sociais, as seguintes, vinculadas estreitamente co módulo de recursos humanos e dirección de equipos en restauración que se desenvolve nesta programación:

b) Deseñar os procesos de produción e servizo, e determinar a súa estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
o) Organizar e coordinar equipos de traballo, e supervisar o seu desenvolvemento, con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos grupais que se

presenten.
p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo propio e do do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e cos obxectivos da empresa.
s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa, e ter iniciativa na actividade profesional con sentido de responsabilidade social.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector da restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente.
Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.

Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
¿ Director/ora de cociña.
¿ Xefe/a de produción en cociña.
¿ Xefe/a de cociña.
¿ Segundo/a xefe/a de cociña.
¿ Xefe/a de operacións de cátering.
¿ Xefe/a de partida.
¿ Cociñeiro/a.
¿ Encargado de economato e adega.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de dirección do persoal, basicamente desde unha perspectiva de xefe de equipo ou de dirección.

A función de recursos humanos abrangue aspectos como:

Caracterización dos postos de traballo.
Colaboración na selección de persoal.

Planificación dos recursos humanos.
Integración do persoal da empresa en función dos modelos actuais de organización de recursos humanos.
Dirección do persoal.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

Métodos e sistemas de planificación e organización.
Selección de persoal.
Descrición detallada do posto de traballo.
Formación continua no posto.
Motivación dos traballadores.

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	Quen é quen?	Nesta ud aprenderase a identificar os postos de traballo no sector da hostalaría, a describir os mesmos e a recoñecer os principios deontolóxicos do sector.	12	25
2	Cantos somos e como nos organizamos?	Nesta ud aprenderase a levar a cabo un proceso de planificación de persoal, a realizar cadros de persoal e analizar métodos de medición de tempos.	10	25
3	Con quen nos quedamos?	Nesta unidade aprenderase a desenvolver un plan secuenciado de selección de persoal: recrutamento e deseño dos aspectos técnicos das entrevistas e dos test.	13	25
4	Benvidos a bordo!	Nesta unidade aprenderase a recoñecer a finalidade e os tipos de formación no posto de traballo a deseñar un plan de acollemento e a elaborar manuais de acollida.	10	15
5	Adiante, xuntos podemos!	Nesta unidade aprenderase a identificar as estratexias de liderado e a levar a cabo técnicas de dinamización de equipos.	8	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Quen é quen?	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.	NO
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
CA1.5 Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
CA2.1 Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Métodos de definición de postos de traballo nas empresas de restauración. Definición das funcións que cumpra desempeñar. Establecemento de áreas de responsabilidade, funcións e tarefas do persoal dependente. Principios deontolóxicos en empresas de restauración. Evolución dos Recursos Humanos Novas tendencias na formación de equipos humanos en empresas hostaleiras.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Cantos somos e como nos organizamos?	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.	NO
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA1.1.1 Identificáronse as etapas da planificación de cadros de persoal.
CA1.1.2 Realizáronse as estimacións de previsións de persoal.
CA2.2 Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
CA2.3 Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.3.1 Definíronse as quendas necesarias.
CA2.3.2 Definíronse as xornadas e o calendario laboral.
CA2.4 Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.5 Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
CA2.6 Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.

Criterios de avaliación
CA2.8 Valorouse a normativa en materia laboral.

4.2.e) Contidos

Contidos
Planificación de cadros de persoal nas empresas de restauración.
Ferramentas de planificación e previsión de cadros de persoal.
Normativa laboral.
Aplicacións informáticas para a definición de cadros de persoal e o establecemento de quendas.
Modelo de cadro de persoal.
Exemplos de planificación de cadros de persoal.
Elaboración de cuadrantes de horarios e días libres.
Planificación de calendarios de vacacións.
Métodos de medición e avaliación de tempos de traballo.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Con quen nos quedamos?	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.	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 Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.
CA3.2 Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 Recoñecéronse as técnicas de selección.
CA3.4 Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.
CA3.5 Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.
CA3.6 Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.
CA3.7 Recoñecéronse outros xeitos de selección.
CA3.8 Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.
CA3.9 Valorouse o custo do proceso de selección.

4.3.e) Contidos

Contidos
Fases da selección de persoal. Técnicas e métodos de selección: entrevista, test, etc. Recrutamento: concepto e características. Sistemas de recrutamento interno e externo. Fontes para recrutar. Preselección. Custos do proceso de selección.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Benvidos a bordo!	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.	NO
RA4 - Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA4.1 Describíronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.2 Recoñeceuse a finalidade da formación.
CA4.3 Identificáronse os xeitos de formación.
CA4.4 Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.
CA4.6 Identificáronse técnicas de motivación.
CA4.7 Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.
CA4.8 Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.

4.4.e) Contidos

Contidos
0Valoración das opinións dos membros do equipo de traballo.
Fomento da participación na achega de ideas, opinións e suxestións do persoal dependente.
Técnicas de comunicación e motivación adaptadas á integración do persoal.
Plan de formación: obxectivos e fins.
0Sistemas de incentivos.
Produtividade e rendemento.
Sistema retributivo: principios básicos; retribución fixa e variable.
Deseño do plan de acollemento na empresa.
Manuais de acollemento de persoal.
Programas de formación dirixidos á integración.
Formación no posto de traballo: rotación, aprendizaxe, etc.
Métodos de formación na empresa ou fóra dela.
Carreira profesional nas empresas de restauración.
Concepto de motivación: evolución.
Desmotivación: tedio, fatiga e absentismo.
Factores motivadores e desmotivadores.
Técnicas de comunicación e motivación adaptadas á integración do persoal.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Adiante, xuntos podemos!	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.	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 Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.3 Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.
CA5.4 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.
CA5.5 Describíronse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.
CA5.6 Valorouse a importancia dunha boa dirección.

4.5.e) Contidos

Contidos
0Valoración das opinións dos membros do equipo de traballo.
Fomento da participación na achega de ideas, opinións e suxestións do persoal dependente.
Integración dos obxectivos, as políticas e as directrices empresariais nas necesidades do grupo.
Leis básicas da dirección de equipos.
Plan de dirección.
Figura directiva: funcións e responsabilidades.
Principios da dirección. Estratexias e liderado. Estilos de liderado.

Contidos
Etapas na toma de decisións.
Técnicas de reunións: clases e tipos.
Técnicas de dirección e de dinamización de equipos.
Sistemas de negociación e resolución de conflitos laborais.

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

Acadará avaliación positiva no presente módulo, Recursos humanos e dirección de equipos en restauración, na avaliación final do mes de marzo, o alumno ou alumna que sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente os resultados de aprendizaxe recollidos no currículo do ciclo. Esta avaliación positiva obterase tras superar os mínimos exixibles de cada unha das unidades didácticas e que son os seguintes:

UD1

CA1.2 - Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 - Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 - Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.

UD 2

CA1.1 - Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA2.2 - Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
CA2.3 - Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.4 - Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.6 - Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.

UD 3

CA3.1 - Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.

CA3.2 - Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 - Recoñecéronse as técnicas de selección.
CA3.5 - Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.
CA3.6 - Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e tests.
CA3.7 - Recoñecéronse outros xeitos de selección

UD 4

CA2.7 - Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA4.1 - Describíronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.3 - Identificáronse os xeitos de formación
CA4.4 - Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 - Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.
CA4.6 - Identificáronse as técnicas de motivación.
CA4.8 - Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.

UD 5

CA5.1 - Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 - Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.4 - Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.
CA5.5 - Describíronse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento

Realizarase unha avaliación por trimestre segundo o calendario escolar do centro. A cualificación acadada en cada avaliación trimestral será valorada do 1 ao 10.

O alumnado será avaliado de cada unidade didáctica seguindo os instrumentos de avaliación establecidos no apartado catro da programación. Instrumentos presentados na aula ao alumnado antes de comenzar cada UD.

Considerarase positiva a avaliación parcial ou final do alumnado cando a nota é igual ou superior aos 5 puntos.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 1 ao 10 segundo os instrumentos de avaliación expostos no punto catro.

En caso de decimais a nota redondearase á unidade máis próxima.

A nota final do módulo será a media das notas das diferentes UD tendo en conta a ponderación establecida no peso de cada UD.

UD 1 25%
UD 2 25%
UD 3 25%
UD 4 15%
UD 5 10%

De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aqueles mínimos que estean suspensos no período estipulado. Non superará o módulo o alumnado que non teña todos os mínimos esixibles superados. Deberán recuperar a unidade/s(CA) suspensa/s antes do remate da 2ª avaliación, previa o acceso FCT.

As unidades didácticas traballadas serán avaliadas do seguinte xeito:

1º trimestre: Ud 1,2
2º trimestre: Ud 3, 4, 5

Cada trimestre o alumnado realizará varias actividades de aula e, algún traballo de investigación (os criterios de avaliación e cualificación destas actividades e traballos serán aportados pola profesora no momento da entrega das instrucións para a súa realización) ademais dunha ou dúas probas escritas individuais.

- As probas escritas individuais serán: tipo test que poidan incluír preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, de localización, probas de preguntas curtas ou supostos teóricos-prácticos e traballos, evitaranse as preguntas amplas de desenvolvemento.
Nos casos de preguntas tipo test dúas respostas incorrectas restará o valor dunha correcta.

- Os traballos en pequeno grupo e outras actividades individuais de aula consistirán en: presentacións orais, simulacións tipo role playing, gravacións de voz ou vídeo, deseño ou manexo de materiais, novas tecnoloxías, materiais de apoio, documentación e software específicos, traballos de campo, observación das normas establecidas nos protocolos ou códigos deontolóxicos da hostalería e o turismo, aplicación das habilidades comunicativas ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidade de síntese.

Se nalgunha das avaliacións o profesor decide (por causa xustificada) non incorporar algúns dos criterios de cualificación para obter a nota, a puntuación recaerá integramente nas probas realizadas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades na aula, traballos dirixidos ou probas escritas que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento serán entregadas polo profesor/a ao alumnado.

O alumnado que non supere as probas de recuperación (p.escrita, traballos, prácticas etc.) de calquera das avaliacións en período ordinario, deberá examinarse deses criterios de avaliación, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

Antes do remate da segunda avaliación que da acceso a FCT, establecerase o calendario de recuperacións.

O alumnado que non poida acceder a FCT por ter o módulo pendente, recibirá xunto coas notas da segunda avaliación un informe individualizado indicando os resultados de avaliación non acadados, as actividades e probas para a súa superación e a temporalización das mesmas.

En todo caso o alumnado terá que recuperar unicamente os criterios de avaliación (mínimos non superados) de cada avaliación.

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

Tal e como recolle a Resolución do 10 de xullo de 2024, o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua no módulo terá dereito a unha única proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

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

-Proba teórico e práctica, escrita e/ou oral, inspirada nos resultados de aprendizaxe concretamente, nos mínimos esixibles recollidos nesta programación.

A recuperación do módulo levarase a cabo sempre antes do 20 de xuño en horario que determinará a xefatura de estudos co profesor do módulo e titor do ciclo.

Para unha avaliación positiva cómpre acadar nesta proba 5 puntos.

O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua, tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011, será do 10% respecto da duración total do módulo. No caso concreto deste módulo o número de faltas para a perda de avaliación será de 6 faltas sen xustificar.

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

A orde de avaliación 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 a final de curso.

Para o seguimento mensual empregarase a aplicación informática de elaboración e seguimento de programacións, onde se recollerá:

- O grao de cumprimento da temporalización.

- O logro dos obxectivos programados.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: o grao de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

O profesorado, ademais do aprendizaxe do alumnado, avaliará os procesos de ensinanza e a súa propia practica docente en relación co logro dos resultados do aprendizaxe educativo do currículo. Igualmente, avaliará os elementos da programación docente e do proxecto curricular do ciclo:

a) Oportunidade da selección, distribución dos contidos ao longo dos módulos profesionais
b) Idoneidade dos métodos pedagóxicos empregados e dos materiais didácticos propostos para o uso do alumnado

c) Adecuación dos criterios de avaliación
d) Resultado das medidas de atención a diversidade adoptadas.

Para esta avaliación da práctica docente buscarase información a través de cuestións periódicas ao alumnado nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se acadaron os obxectivos. Ademais o departamento de calidade encargarase de realizar enquisas de satisfacción docente ao alumnado.

No caso de que se considere necesaria algunha modificación, será recollida na memoria final do curso, especificando os motivos de dita modificación e os cambios propostos.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensino aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación ao comezo das actividades deste curso académico, se realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado tal e como recolle a Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e alumna, así como as súas capacidades.

Durante a primeira quincena do curso, o titor ou titora pasará un cuestionario de avaliación inicial (sobre intereses e motivacións do alumnado) que se complementará con outros datos sobre estudos previos, experiencia laboral no sector etc. ademais doutros datos de información de matrícula.

Ademais cada profesor ou profesora elaborará un cuestionario de avaliación inicial de coñecementos previos do módulo baseado nos contidos do módulo, tamén poderase formular cuestións sobre coñecementos previos que o alumnado precisa para un correcto desenvolvemento das actividades de ensino aprendizaxe.

Ademais, reunido todo o profesorado do ciclo, levantarase acta de avaliación, co fin de proporcionar a información pertinente sobre a situación do grupo de alumnos/as que están a iniciar esta etapa do seu proceso formativo, e de axustar, desde un principio, a actuación educativa ás necesidades do grupo.

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 permitan acadar as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

-Realizaranse ademais: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de busca de información, de forma individualizada.
-Repetición de prácticas.
-Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
-Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
-Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propor 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, e 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 distribución 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, 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., insistir 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 maís 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. Por exemplo:achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de proba, 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 o respecto as distintas culturas.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se podan organizar no centro, alén doutras dentro ou fóra do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos:

- Conferencias e charlas especializadas de persoeiros relacionados cos recursos humanos.
- Visita a empresas turísticas e de recursos humanos.
- Visita a feiras e congresos.
- Colaboracións con empresas e institucións

Non se detallan unha a unha por estar xa recollidas no documento que se aporta anualmente á xefatura departamental. Ademais destas poderán ser realizadas outras que ou ben chegan como proposta ao centro polo correo electrónico, ou ben como froito doutras colaboracións.

10.Outros apartados

10.1) Información da programación

Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación:

A profesora do módulo informará ao alumnado matriculado durante as primeiras semanas do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Distribución das unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.

Unha copia da programación (versión alumnado), xerada pola aplicación informática,quedará na aula virtual do módulo.

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelaría e repostaría en cociña	2024/2025	10	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JUAN MANUEL CRUJEIRAS LISTA,AURORA PUEBLA ESCUDERO (Subst.)
Outro profesorado	AURORA PUEBLA ESCUDERO

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Elaboracións de pastelaría e repostaría en cociña, pertencente ao 2º CURSO DO CICLO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCIÑA ; tomando como referencia o Real Decreto 687/2010, de 20 de maio, polo que se establece o título de TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCIÑA e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características da contorna sociocultural do centro.

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelabración,elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría. Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.
As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
Director/a de alimentos e bebidas.
Director/a de cociña.
Xefe/a de producción en cociña.
Xefe/a de cociña.
Segundo/a xefe de cociña.
Xefe/a de operacions de catering.
Xefe/a de partida.
Cocinero/a.
Encargad/a de economato e bodega.

O centro atópase nun medio que alterna vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a produción do sector principalmente entre
establecementos de corte tradicional e outros de carácter máis estacional.

A actividade do centro educativo pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible.
Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades didácticas ordenadas e secuenciadas de xeito que se poidan abordar simultaneamente e que posibiliten ao alumnado aprender dos erros e ao docente usar as ferramentas de avaliación como un instrumento de formación máis.
Así o alumnado deberá diferenciar, clasificar, descubrir, analizar, anticipar, deducir, comparar, reflexionar e autocorrixirse.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia internacional que fai que aumenten ano tras ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que o Concello de Pontedueme forma parte do Camiño inglés e que a comarca de Ferrolterra é un destino turístico moi relacionado coa paisaxe e a natureza e que o turismo busca máis que nunca lugares donde o turismo non sexa masivo e estar máis en contacto coa natureza.

Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

As demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

A evolución profesional en canto ás funcións que serán desempeñadas por os titulados, relacionanse coa de dirección, comercialización dos productos e organización das unidades de producción e servizo de cociña entre outras. O avance e evolución tecnolóxico traducirase na introducción das novas máquinas, ferramentas e productos.
Por último, a evolución organizativa dependerá, en gran medida, das características dos equipos e maquinarias, adecuadas éstas, á súa vez ao tipo de oferta gastronómica.

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	PASTELARÍA E REPOSTARÍA NO ENTORNO DA COCIÑA	Analizar as caraterísticas da pastelaría e repostaría na cociña así como identificar e coñecer a maquinaría, útiles, ferramentas e equipos específicos.	10	4
2	MATERIAS PRIMAS PERECEDERAS E NON PERECEDERAS	Coñecer as principais materias primas na pastelaría e repostaría, as súas características e aplicacións nas elaboracións.	12	8
3	TÉCNICAS, UTILIZACIÓNS E ELABORACIÓNS BÁSICAS	Saber as técnicas básicas para o desenvolvemento productivo nunha cociña xunto coas elaboracións básicas.	18	8
4	MASAS BATIDAS	Coñecer e elaborar as principais masas batidas, biscoitos lixeros, pesados e ó vapor.	24	8
5	CREMAS, RECHEOS E COBERTURAS DOCES	Elaborar e coñecer as principas cremas, recheos e coberturas que se utilizan nas sobremesas dunha cocina.	24	8
6	OS SEMIFRÍOS	Elaboración de mousses e bavaroise.	12	8
7	MASAS ESCALDADAS	Elaborar as principais masas escaldadas como a pasta choux e as masas fritidas máis utilizadas nas cocinas de restauración.	12	8
8	PASTAS QUEBRADAS	Coñecer e elaborar as pastas quebradas, azucaradas e non azucaradas.	20	8

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
9	MASAS FOLLADAS	Elaborar os principais tipos de follado, común e invertido.	12	8
10	MASAS FERMENTADAS	Elaborar e coñecer as características máis importantes no realizado de masas de bolaría e panadería.	10	8
11	SOBREMESAS XEADAS	Coñecer e elaborar helados e sorbetes.	20	8
12	PASTELERÍA SALGADA	Facer as elaboración máis salientables da pastelería salgada que se poden aplicar nunha cociña, como a empanada, quiches, etc.	24	8
13	TÉCNICAS E ELEMENTOS DE PRESENTACIÓN E DECORACIÓN	Estudar e executar técnicas de decoración con xaropes, coberturas, etc.	12	8

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	PASTELARÍA E REPOSTARÍA NO ENTORNO DA COCIÑA	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO

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 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelaría e repostaría.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelaría e repostaría.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

4.1.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelaría e repostaría: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelaría e repostaría: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Vocabulario técnico asociado á pastelaría e á repostaría.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteleira e con cartucho.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	MATERIAS PRIMAS PERECEDERAS E NON PERECEDERAS	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Criterios de avaliación
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelaría e repostaría.
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelaría e repostaría.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Vocabulario técnico asociado á pastelaría e á repostaría.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	TÉCNICAS, UTILIZACIÓNS E ELABORACIÓNS BÁSICAS	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.1 Organizáronse as fases para a obtención de elaboracións básicas, cremas, recheos e coberturas doces.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de elaboracións básicas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.1 Realizáronse os procesos de elaboración de elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.

4.3.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Vocabulario técnico asociado á pastelaría e á repostaría.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Contidos
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteleira e con cartucho.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Novas tendencias.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	MASAS BATIDAS	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.1 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade das masas batidas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.

Criterios de avaliación
0 CA1.10.1 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas batidas.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas batidas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.3 Organizáronse as fases para a obtención de masas batidas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das masas batidas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.2 Realizáronse os procesos de elaboración de masas batidas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.1 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para masas batidas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Contidos
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	CREMAS, RECHEOS E COBERTURAS DOCES	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.2 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de cremas, recheos e coberturas doces.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.
0 CA1.10.2 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de cremas, recheos e coberturas doces..
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de cremas, recheos e coberturas doces.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.3 Realizáronse os procesos de elaboración de cremas, recheos e coberturas doces de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.2 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos cremas, recheos e coberturas doces.

4.5.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Contidos
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	OS SEMIFRÍOS	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.3 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de semifríos.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.
0 CA1.10.3 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de semifríos.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos dos semifríos.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.1.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.2.1 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.3.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos dos semifríos.
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.4.1 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.5.1 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos semifríos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.

Criterios de avaliación
CA3.6.1 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso dos semifríos.
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.7.1 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección dos semifríos.
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.8.1 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración dos semifríos.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.9.1 Evitouse o consumo innecesario de recursos en semifríos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA3.10.1 Realizáronse todas as operacións de semifríos tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.3 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para semifríos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Contidos
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	MASAS ESCALDADAS	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.4 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de masas escaldadas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.
0 CA1.10.4 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas escaldadas.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.2 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas escaldadas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.2 Organizáronse as fases para a obtención de masas escaldadas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das masas escaldadas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.4 Realizáronse os procesos de elaboración de masas escaldadas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos masas escaldadas.

4.7.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.

Contidos
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	PASTAS QUEBRADAS	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.5 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de pastas quebradas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.
0 CA1.10.5 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de pastas quebradas.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.3 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de pastas quebradas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.4 Organizáronse as fases para a obtención de pastas quebradas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.6 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de pastas quebradas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.5 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas quebradas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.5 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos pastas quebradas.

4.8.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	MASAS FOLLADAS	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de masas folladas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.
0 CA1.10.6 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas folladas.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas folladas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.5 Organizáronse as fases para a obtención de masas folladas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de masas folladas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.6 Realizáronse os procesos de elaboración de masas folladas básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.

Criterios de avaliación
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.6 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para masas folladas.

4.9.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	MASAS FERMENTADAS	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.7 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de masas fermentadas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.
0 CA1.10.7 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas fermentadas.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas fermentadas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas fermentadas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

Criterios de avaliación
CA2.7.8 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das masas fermentadas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.7 Realizáronse os procesos de elaboración de masas fermentadas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.7 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos masas fermentadas.

4.10.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Contidos
Novas tendencias. Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	SOBREMESAS XEADAS	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.8 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de sobremesas xeadas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.9 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das sobremesas xeadas.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.1.2 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.

Criterios de avaliación
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.2.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.3.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das sobremesas xeadas.
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.4.2 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas xeadas respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.5.2 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos xeados para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.6.2 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso das sobremesas xeadas.
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.7.2 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección das sobremesas xeadas.
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.8.2 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración das sobremesas xeadas.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.9.2 Evitouse o consumo innecesario de recursos en sobremesas xeadas.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA3.10.2 Realizáronse todas as operacións de sobremesas xeadas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.8 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para sobremesas xeadas.

4.11.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.

Contidos
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo. Ensaio e valoración de técnicas e combinacións. Novas tendencias. Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	PASTELERÍA SALGADA	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.9 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de pastelería salgada.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.
0 CA1.10.8 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de pastelería salgada.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

Criterios de avaliación
CA2.5.6 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas salgadas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.7 Organizáronse as fases para a obtención de masas salgadas.
CA2.6.8 Organizáronse as fases para a obtención de elaboracións básicas, cremas, recheos salgados.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
0CA2.7.10 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos da pastelaría salgada.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas salgadas tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.9 Realizáronse os procesos de elaboración de cremas e recheos salgados de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.9 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para pastelaría salgada.

4.12.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Contidos
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	TÉCNICAS E ELEMENTOS DE PRESENTACIÓN E DECORACIÓN	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostaría tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelaría salgada.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostaría, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostaría e produtos similares.
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostaría.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.
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.

4.13.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría. Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Contidos
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Realización de motivos decorativos.
Teoría e valoración da cor en repostaría: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.
Novas tendencias.
Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.

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

Mínimos esixibles:

- Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelaría e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
- Analiza as caraterísticas da pastelaría e repostaría na cociña así como identifica e coñece a maquinaría, útiles, ferramentas e equipos específicos.
- Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
- Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
- Decora e executa técnicas de decoración e empratado tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.
- Coñece as principais materias primas na pastelaría e repostaría, as súas características e aplicacións nas elaboracións.
- Elabora as principais masas, bizcoitos, pastas, cremas, recheos, salsas, xaropes describe as técnicas clásicas de elaboración aplicadas, así como as novas técnicas máis utilizadas nas cocinas de restauración.
- Executa técnicas de decoración e empratado con xaropes, froitas, coberturas, etc.

Citerios de cualificación:

A calificación do módulo partirá da información obtida nos instrumentos de avaliación, que indicarán o nivel de coñecementos acadado por cada alumno/a.

A calificación das probas escritas, nas cales se avaliará a adquisición de conceptos, suporá o 40% da nota final.
Na nota final restante avaliaranse cun 60% para os coñecementos prácticos.
Concretamente, ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado coma nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:
- Realizaremos (para os coñecementos fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos, preguntas de desenrolo ..., e todos aqueles aspectos de coñecemento recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado.
En todo caso a cualificación de cada unha das probas deberá ser igual ou superior a 5. Suporán un 40% da cualificación final do módulo.
-. As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirannos para avaliar a parte práctica. Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo, suporán un 60 % da cualificación. Supón a parte técnica.

Realizarase un seguimento individual personalizado de todos estes aspectos a través dunha ficha xeral individual de avaliación do alumno para, en caso necesario, realizar as oportunas adaptacións, elaborando probas de maior ou menor dificultade a fin de conseguir que os alumnos acaden a competencia necesaria para o exercicio da actividade profesional.

Ó ter que avaliar as partes, profundamente ligadas entre sí (contidos teóricos e prácticos), unha avaliación negativa de algunha destas partes por separado, podería provocar a non superación do módulo.

MOI IMPORTANTE:
A asistencia e a puntualidade ás clases e ás probas é algo esencial por ser un ensino presencial.
Por acordo do Departamento da Familia Profesional, as faltas de asistencia non xustificadas non poderán superar o 10 % das sesións do módulo,
e o 15% en total tendo en conta as xustificadas. O alumno/a que supere este %, perderá o dereito á avaliación continua.

Do mesmo xeito, se un alumno non asiste a unha determinada sesión ou a unha proba ou exame programados previamente, non se lle fará outro día. Esto significa que as probas se terán que facer na data sinalada para todo o grupo de alumnos e non se farán excepcións particulares para non entrar en agravios comparativos (ainda que as faltas sexan xustificadas) debido ás peculiaridades do desenrolo das clases. De ahí que se plantexe un período e un plan de recuperación das partes perdidas o non acadadas nos obxectivos antes de que remate o curso (no mes de xuño, antes da avaliación final). Nese periodo de recuperacion haberá que superar as partes que se teñan suspensas para poder superar o módulo.
Igualmente, en caso de que os alumnos tiveran que facer un traballo ou unha actividade escrita, haberá un plazo de entrega marcado de antemán para ser correxido polo profesor. De entregarse fóra de prazo, o traballo non será valorado (a calificación do mesmo sería de 0 puntos).

Do mesmo xeito,aquel alumno/a que non cumpra coa uniformidade completa o coas normas de seguridade e hixiene,ou que perxudique as normas de convivencia o de respeto mínimas non permanecerá na aula

máis tempo (de clase ou de taller de cociña) e será derivado a xefatura de estudios e someterase a outras actuacións de tipo disciplinario que se decidirán segundo o caso concreto.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluir, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avalición.

-Listas de cotexo con items Sí ou Non.

-Outros, a aplicar, e que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación.

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.
As probas escritas serán corrixidas no prazo máximo de 2 semanas.
As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)
O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. Exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Segundo a ORDE do 12 de xullo de 2011, durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnoado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento e realizar as probas prácticas realizadas.

O alumnado que non acceda á FCT no período ordinario por ter unha avaliación negativa do módulo, poderá recuperalo neste mesmo período.
Para este fin, asignaráselle unha serie de actividades de recuperación, baseadas en acadar os obxectivos do módulo que quedaran pendentes e serán semellantes ás actividades de ensino-aprendizaxe realizadas

durante o período ordinario. Finalmente realizarán unha serie de probas prácticas e teóricas (a lo menos unha proba teórica e outra proba práctica), e se avaliará tamén o caderno de clase.

Estas actividades e traballos, organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaránselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

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

As probas tanto teóricas como prácticas para a proba de avaliación extraordinarias do alumnado con perda de dereito a avaliación continua serán no período xusto anterior a avaliación final, según ditan as instruccións da RESOLUCIÓN do 26 de xullo de 2019 para o curso 2019-2020.

A recuperación constará dunha parte práctica e outra teórica.

As actividades teóricas consistirán en entregar todo o feito durante o curso, apuntes, caderno de aula, fichas técnicas, etc.

As actividades prácticas consistirán na elaboración de distintos produtos que amosen que acadáronse os mínimos esixibles.

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

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 ao alumnado 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

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.
Para a súa aplicación empregaranse:

- Entrevista de motivación inicial. Os indicadores desta entrevista 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 está estreitamente relacionado co presente.

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

A adaptación curricular non pode ser significativa ó tratarse de educación non obrigatoria, ainda así será necesario realizala cando un/ha alumno/a non responda globalmente aos obxectivos programados, propoñéndose para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, xunto con outras posibles no marco de acordos do equipo docente, logo da detección de casos e situacións concretas:

1. Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.
2. Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, mais sempre no contexto dos mínimos de cada capacidade terminal.
3. Tomar como referencia os aspectos máis esenciais do perfil profesional característico do título. Reforzarase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
4.-Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables. Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas. Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valorarase o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento.
5.-Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación metodolóxica (sempre en colaboración co titor e co orientador) deberánse revisar algúns elementos:

- Técnicas de traballo cooperativo.
- Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.
- Actividades de reforzo, poden ser alternativas.
- Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

6. Podense modificar ou adaptar os instrumentos de avaliación para facilitar a consecución dos mínimos esixibles.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

-Educación para a convivencia, respecto á autonomía dos demais, diálogo como forma de solucionar as diferenzas.

-Educación non sexista, analizar criticamente a realidade e correxir prexuizos , consolidar hábitos non discriminatorios, etc.

-En canto aos aspectos estrictamente profesionais porase en valor a sostenibilidade, o impacto ambiental do traballo, o aforro enerxético, a xestión de residuos, a importancia da alimentación na saúde e educación colectivas, o valor engadido dos produtos de produción local e rexional de produción ecolóxica ou de calidade.

-Por outra banda, fomentarase outros aspectos culturais así como a importancia do coñecemento de linguas e culturas foráneas para o desenvolvemento cultural e profesional.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias:

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiales que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos.
- Xestión, coidado e mantemento da horta como actividade complementaria de csdc2º, cultivando e recollendo herbas aromáticas e outro tipo de plantación estacional, transmitindo o produto de km 0 e aforrando custos innecesarios.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares:

- Visitas a restaurantes, hotéis ou establecementos donde a cociña de sobremesas teña importancia para coñecer a súa organización e funcionamento.
- Visitas a feiras e salóns Gastronómicos.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	2024/2025	3	70	70

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ESPERANZA TIMIRAOS BARREIRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Tal como se estabrece no propio currículo deste ciclo superior:A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do arovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental (DECRETO 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en direc-ción de cociña)
Os establecementos de restauración foron evolucionando, engadíndoselle progresivamente unha gama máis ampla de oferta ao produto base. Este feito foi ligado á incorporación de sistemas de xestión máis modernos, así como á introdución de novos modelos de restauración.
A poboación consumidora, pola súa banda, foi adquirindo unha cultura gastronómica, tanto por lecer como por traballo, que produciu un incremento na frecuencia de uso dos establecementos. A facilidade para comparar os produtos de restauración existentes no sector fai que a poboación consumidora sexa cada vez máis esixente e procure servizos máis modernos e personalizados. As empresas evolucionan con rapidez, mesmo anticipándose aos cambios no sector, polo que cómpre contar cada vez máis con profesionais con mellor preparación que sexan capaces de adaptarse e anticiparse á evolución cambiante do mercado da xestión dos establecementos de restauración e afíns.
A gastronomía é parte da cultura e a comida e tema de todos tal e como se reflexa en multitude de manifestacións: está de moda nos medios de comunicación, está presente en rutas de viaxes e entretenimento e, o longo do país encontramos infinidade de festas gastronómicas. Nos últimos anos vivimos baixo un asombroso crecemento gastronómico e, críticos, cociñeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario que ten un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico.
Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter este sector nun importante xerador de emprego e de oportunidades.
Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de xestión do persoal, basicamente desde unha perspectiva de xefe de equipo ou de dirección.
A función de xestión administrativa e comercial abrangue aspectos como:
-Planificación e organización empresarial.
-Xestión documental.
-Control orzamentario das empresas de restauración, así como dos seus departamentos.
-Selección de provedores.
-Xestión económica do economato-almacén nas empresas de restauración.
-Análise de mercado.
-Desenvolvemento dun plan de comercialización para a empresa do sector da restauración.
-Deseño de ofertas gastronómicas.
Ademáis do Decreto que regula o curriculo do título, haberá que ter en conta na impartición do módulo a 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 e a Resolución do 6 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2023/24

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	Avaliación da situación empresarial e do mercado das empresas de restauración	Avaliar a sit. do sector, interpretar a normativa e recoñecer as distintas fórmulas de restauracion	15	25
2	Analise das estructuras organizativas	Analizaranse os tipos de estructuras de organización	10	10
3	Elaboración dos orzamentos,das áreas das áreas de producción e xestión económica do economato	Elaborar os orzamentos, fixar prezos de venta ecoñecer criterios selección proveedores	15	25
4	Xestión da documentación administrativa,económica e financieira	Xestionar os documentos relativos as empresas de restauración	8	10
5	Elaboración do plan de comercialización	Elaborar o plan de marketing	12	15
6	Deseño de ofertas gastronómicas	Deseñar ofertas gastronómicas	10	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Avaliación da situación empresarial e do mercado das empresas de restauración	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.

Criterios de avaliación
CA4.2 Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
CA4.3 Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
CA4.4 Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
CA4.5 Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
CA4.6 Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
CA4.7 Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

4.1.e) Contidos

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

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Analise das estructuras organizativas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.
CA1.2 Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.
CA1.3 Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.
CA1.4 Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.5 Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.6 Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.
CA1.7 Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Obxectivos empresariais: tipos. Tipos de plans nas empresas de restauración. Planificación: concepto, proceso e terminoloxía básica.

Contidos
Etapas da planificación.
Ferramentas da análise estratéxica: análise de vulnerabilidade, clasificación estratéxica de produtos, análise DAFO, etc.
Modelos organizativos de empresas de restauración: conceptualización, tipos de organización e tendencias.
Organigramas: concepto e clases
Deseño e interpretación de organigramas de empresas de restauración.
Características diferenciadoras do mercado de servizos fronte ao de produtos.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración dos orzamentos,das áreas das áreas de producción e xestión económica do economato	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
CA3.2 Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
CA3.3 Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
CA3.4 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.

Criterios de avaliación
CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración
CA3.7 Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
CA3.8 Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adapten ás demandas empresariais.
CA3.9 Establecéronse métodos de valoración de existencias.
CA3.10 Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

4.3.e) Contidos

Contidos
Orzamento: concepto, tipoloxía e elementos que o integran.
0Selección de provedores: puntos para avaliar, valoración e toma de decisións.
Determinación dos niveis mínimos de solicitude de pedido, existencias mínimas e máximas, e rotura de existencias.
Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO, etc.
Novas tecnoloxías aplicadas á xestión departamental.
Elaboración do orzamento.
Control orzamentario: desviacións e medidas correctoras.
Determinación do prezo de venda das ofertas gastronómicas.
Técnicas de fixación de prezos.
Realización de escandallos.
Elementos que integran a estrutura de custos en restauración.
Cálculo de custos en restauración.
Limiar de rendibilidade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión da documentación administrativa,económica e financieira	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
CA2.2 Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.
CA2.3 Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
CA2.4 Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
CA2.5 Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
CA2.6 Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
CA2.7 Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
CA2.8 Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.
CA2.9 Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Obxectivos da xestión documental.
0Novas tecnoloxías na xestión e na interpretación dos documentos.
Circuíto da documentación. Finalidade e relación entre documentos.
Sistemas de rexistro da documentación.
Sistemas e métodos de arquivo da documentación.
Información documental derivada das necesidades departamentais.
Normativa de xestión documental: protección de datos.
Documentación (albarás, facturas, pedidos, contratos con provedores e clientes, etc.) e a súa normativa.
Valoración da importancia da xestión documental.
Medios de pagamento e de cobramento en hostalaría.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración do plan de comercialización	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e deseña estratexias e accións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.

Criterios de avaliación
CA5.2 Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
CA5.3 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
CA5.4 Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
CA5.5 Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
CA5.6 Deseñouse a presentación do plan de comercialización.
CA5.7 Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

4.5.e) Contidos

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

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Deseño de ofertas gastronómicas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
CA6.2 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA6.3 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
CA6.4 Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
CA6.5 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA6.6 Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

4.6.e) Contidos

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

Contidos
Métodos de fixación de prezos: menú engineering , principio de Omnes, clasificación estratéxica, etc. Medición das expectativas da clientela.

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

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c. Expóñense a continuación:

CA1.2. Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.
CA1.3. Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.
CA1.4. Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.5. Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.

CA1.7. Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.
CA2.1. Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
CA2.2. Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.
CA2.3. Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
CA2.4. Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
CA2.5. Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
CA2.6. Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
CA2.7. Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación adminis-

trativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.

CA2.8. Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.

CA3.1. Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.

CA3.2. Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.

CA3.4. Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.

CA3.5. Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.

CA3.6. Estableceuse a estrutura de custos en restauración

CA3.7. Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.

CA3.8. Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adapten ás demandas empresariais.

CA3.10. Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental

CA4.1. Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.

CA4.2. Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.

CA4.4. Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.

CA4.5. Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.

CA4.6. Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.

CA4.8. Investigáronse as tendencias actuais da demanda.

CA4.9. Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

CA5.1. Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.

CA5.2. Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.

CA5.3. Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de

comercialización.
CA5.4. Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.

CA5.6. Deseñouse a presentación do plan de comercialización.
CA5.7. Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.
CA6.1. Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.

CA6.2. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA6.3. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
CA6.4. Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
CA6.5. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA6.6. Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
CA6.7. Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8. Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.

Os criterios de avaliación mediranse a través dos diferentes insrumentos indicados para cada CA (proba teórica de coñecementos PE e proba práctica de destrezas/habilidades específicas e de observación (Lista de Cotexo, Taboa de Observación e Outros)
1. Probas escritas
Realizaranse probas escritas sobre os contidos, relacionadas co temario proporcionado previamente ao alumnado: preguntas tipo test que podan incluir preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, de completar, de deseñar, e preguntas curtas ou de desenvolvemento, supostos teórico-práticos, traballos de campo, caderno de aula e/ou preguntas de tipo oral.

A cualificación parcial deste apartado resultará da realización da media ponderada entre as probas realizadas en cada trimestre.

O desenvolvemento de ditas probas tera un peso de : 70%

2. LC, TO e Outros

Tarefas tipo:

* Traballos individuais e/ou en grupo así como presentacións orais cando corresponda.
* Exercicios diversos
* Deseño e/ou manexo de materiais específicos, novas tecnoloxías, materiais de apoio e documentación específica.
* Traballos de investigación e busqueda de información
* Aplicación das habilidades comunicativas e/ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidade de síntese.
* Capacidade de crítica, creatividade, boa presentación e organización na exposición.
* Realización, redacción e presentación de documentos específicos

Estas tarefas terán un peso de: 30 %

Para determinar a NOTA de cada AVALIACIÓN (1ª en decembro e 2ª en marzo) farase a suma das notas ponderadas para cada instrumento de avaliación

No caso de alumnado con todas as avaliacións parciais superadas, a 3ª e final deben ser coincidentes seguindo o artigo 34 da Orde do 12 de xullo de 2011.

No caso do alumnado que teña non superada algunha das avaliacións parciais, a puntuación máxima que poderá asignarse na 2ª avaliación parcial ,tamén chamada previa á FCT será de 4 puntos.

Programarase actividades de recuperación a realizar no terceiro trimestre para aquel alumnado que non acade unha avaliación positiva, actividades que se realizarán no centro nun calendario diseñado a tal efecto co obxectivo de que podan superar o módulo e por tanto acadar unha avaliación positiva en xuño

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado de segundo curso que non poida acceder a FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades

de recuperación, con indicación expresa dos criterios de avaliación non acadados e da data final en que serán avaliados.

Realizarase un informe de avaliación individualizado do procedemento de Avaliación para cada alumno.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:
Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6 % respecto da súa duración total.Nel indicarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias con respecto a súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicarase a perda do dereito á avaliación continua.
Na secretaria do centro deberá quedar constancia do apercebemento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.
Apercebemento superada a perda do 6% da duración do módulo : 5 faltas de asistencia
PD: 9 faltas de asistencia
Atendendo a normativa de funcionamento de ciclos data 30 de xullo 2013 os alumnos en situación de perda de avaliación continua non terán dereito as actividades de recuperación previstas para os alumnos que non superen o módulo.
A avaliación extraordinaria coincidirá coa avaliación final

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

Coa axuda desta aplicación e na versión de traballo se recollerán as posibles desviacións que se vaian producindo sobre a programación inicial, así como valorarase o resultado das actividades realizadas en relación coa temporalización e os obxectivos acadados, para introducir variacións no futuro que poidan mellorar a programación inicial e a práctica docente.
Mensualmente, farase unha posta en común na reunión de departamento para analizar e reflexionar sobre os resultados obtidos nas respectivas experiencias docentes dos integrantes do mesmo.
Ó final de curso pasarase unha enquisa ao alumnado para que valoren o desenvolvemento das clases, a práctica docente, a adecuación da esixencia áo currículo do módulo, clima de clase,etc. Así mesmo, poderán facer suxestións e á vista das súas respostas reflexionarase sobre o xeito de dar clase, aspectos a conservar e aspectos a mellorar no futuro.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 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".

Para este módulo , realizarase nos primeiros 15 días unha proba de avaliación inicial (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

No caso de que o alumno/a non acade globalmente os obxectivos programados teranse en conta as razóns para deseñar algún tipo de medida que lle axude a acadalos, en cumprimento da normativa vixente neste eido ORDE do 8 de setembro de 2021 pola que se desenvolve o Decreto 229/2011, do 7 de decembro, polo que se regula a atención á diversidade do alumnado dos centros docentes da Comunidade Autónoma de Galicia en que se imparten as ensinanzas establecidas na Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación
(EDUCONVIVES)
.Pode consistir simplemente nunha ampliación do prazo de entrega do traballo ou tarefa cando non responde aos criterios de avaliación estabrecidos previamente pola profesora, pero enténdese que cunha ampliación do prazo poderá mellorar o traballo e correxir os erros que se detecten.Cando o problema está na non superación dunha proba escrita ou cuestionario, se unha vez escoitadas as razóns dadas polo/a alumno/a, a profesora considera que o único problema foi de non adicarlle suficiente tempo á preparación da mesma, fixará unha nova data para repetir a proba escrita. Nos casos en que se trate dun alumno/a con necesidades especiais, será preciso ter en conta a valoración que se faga dende orientación e as medidas que consideren nese departamento que se deban adoitar.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A necesidade de que o alumnado adquira competencias sociais e persoais esixe que éste amose actitudes e comportamentos respetuosos cos demáis e coas normas e co seu contorno. Polo tanto, o alumnado participará en debates sobre temas relacionados coa actualidade no que se tratan xustamente valores, como a solidariedade, a comprensión, a tolerancia, o respecto, etc.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias e extraescolares deste curso estarán recollidas no libro de actas do seminario, xa que moitas delas dependen da disponibilidade dos lugares que se pretende visitar e non está programada inicialmente ningunha actividade específica neste módulo

10.Outros apartados

10.1) Difusión.

.Esta programación dasea coñocer ó alumnado nos primeiros días de clase, e estará a súa disposición en canto sexa supervisada

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

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 xeral-ordinario

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	2024/2025	11	244	244

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA PENA TOMÉ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Xestión da Producción en cociña , pertencente ao Ciclo Superior en dirección de cociña, seguindo as bases do currículo según o publicado no Decreto 83/2011, do 20 de abril. Tómase, por tanto, como referencia dito currículo e fanse as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e ás características do contorno sociocultural do centro.
A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A prospectiva do título no sector ou nos sectores productivos e na realidade económica e laboral na que nos atopamos (comarca de Ferrol Terra e Eume-Ortegal) lévanos a contemplar algúns aspectos ou tendencias no ámbito da restauración :
1. Cómpre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e nos estilos de vida da poboación consumidora (afastamento do posto de traballo e dos centros escolares, incorporación da muller á vida laboral, etc.), así como a ruptura da transmisión de coñecementos e da cultura culinaria, xunto coa proliferación de centros comerciais onde se poden compaxinar compras, comida e lecer, con datos con gran influencia no sector da hostalaría e a restauración.
2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no que se refire ao crecemento dos restaurantes tradicionais, os de luxo e os chamados "de autor", entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer, etc.) e das chamadas "empresas de restauración moderna" ou "neorrestauración", que abranguen unha ampla gama de conceptos.
3. Debido a este forte crecemento, a demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas é cada vez maior. Xa que logo, estes profesionais, axudados pola formación adecuada completada pola empresa e a propia experiencia, deberán ser quen de conseguir e proporcionar elevados estándares de calidade, no produto e no servizo, a unha clientela cada vez maior e máis exixente, á que se debe intentar fidelizar, como estratexia básica ante o incremento da competencia.
4. A evolución profesional, canto ás funcións que desempeñará este persoal titulado, relaciónase coas de dirección, comercialización dos produtos e organización das unidades de produción e servizo en cociña, entre outras. A evolución relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas maquinarias, ferramentas e produtos. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e da maquinaria, adecuada esta, á súa vez, ao tipo de oferta gastronómica.
5. No referente á organización da produción e das tarefas, é de salientar a produción en cociñas centrais, que facilita a estandarización dos procesos e o óptimo aproveitamento dos recursos.
Tendo en conta o anterior deberíase adaptar a formación, na medida do posible, á realidade na que vive e vai vivir o alumnado respecto ao futuro profesional.

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	Os sistemas de produción culinaria.	Nesta UD describiranse e analizaranse os sistemas de produción culinaria relacionándoos cos de distribución e servizo e coas fórmulas de restauración, aprendendo a reflexar as fases en diagramas de fluxo. Decidirase cales son as técnicas culinarias e os métodos de conservación máis axeitados a cada sistema tendo en conta as ventaxas e os inconvintes. Indicarase cómo atopar a normativa necesaria para coñecela.	50	22
2	Deseño de espazos e equipamentos nunha cociña.	Nesta UD tratarase o asesoramento e o diseño de instalacións adecuadas aos sistemas de produción tendo en conta a normativa relacionada. Terase en conta a normativa sobre seguridade e hixiene, a funcionalidade, a operatividade e a produtividade. Tamén se diseñarán os espazos especificando zonas e anexos necesarios e os circuitos e fluxos tendo en conta o volume de traballo. Sinalarase o equipamento adecuado a cada sistema de producción incluíndo as novas tecnoloxías.	42	11
3	Programación de actividades de produción e servizo en cociña.	Nesta UD aprenderase cómo organizar as actividades de producción e servizo, tendo en conta os documentos necesarios, a oferta, as necesidades e control de aprovisionamento e tratamento de materias primas e tamén de persoal, asignando as tarefas ao persoal en cada momento. Tratarase sobre a comunicación e coordinación cos outros departamentos. Estudiarase o sistema APPCC (control en cada fase para identificar os PCC) e as GPCH realizando os diagramas de procesos e protocolos necesarios. Repasarase o concepto de trazabilidade.	52	23
4	Supervisión de procesos de produción e/ou servizo en cociña.	Nesta UD aprenderase sobre cómo controlar o cumprimento dos protocolos establecidos (sobre aprovisionamento, elaboración, conservación, servizo/distribución...) sobre todo os que teñen que ver co cumprimento da normativa sobre seguridade e hixiene alimentaria. Trataranse aspectos que teñen que ver coas modificacións na oferta, a información ao persoal dos aspectos gastronómicos de cada elaboración e do seu montaxe e presentación. Falarase do feedback co cliente.	50	22
5	Control de consumos.	Nesta UD coñeceranse todos os documentos empregados no control do consumo na cociña : fichas técnicas, escandallos, rendementos e mermas....; atenderase á importancia da actualización de toda a información segun sexa necesario : fichas de produción, cálculos... Estudiarase cómo facer informes para as outras áreas e trataranse as posibilidades das aplicacións informáticas para a restauración.	50	22

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Os sistemas de produción culinaria.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	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 Describíronse e analizáronse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasificáronse e caracterizáronse 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.
CA1.8 Identificáronse e analizáronse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.
Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.
Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.
Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.
Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.
Factores que determinan a elección dun sistema de produción.
Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.

Contidos
Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria. Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Deseño de espazos e equipamentos nunha cociña.	42

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.	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 Describíronse as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.
CA2.2 Tívose en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.3 Identificáronse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.
CA2.4 Recoñecéronse 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 Identificáronse e distribuíronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.
CA2.8 Definíronse os circuítos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.

Criterios de avaliación
CA2.9 Tívose en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.
CA2.10 Identificáronse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.
CA2.11 Recoñecéronse as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

4.2.e) Contidos

Contidos
Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción. Comparación de estruturas de locais e zonas de produción culinaria. Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións. Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacename

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Programación de actividades de produción e servizo en cociña.	52

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	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 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.

Criterios de avaliación
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 exixencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.
CA3.6 Planificáronse as fases da produción.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
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.
CA3.12 Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.
CA3.13 Identificáronse 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).
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.

4.3.e) Contidos

Contidos
Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacename
Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña: Selección e/ou determinación de ofertas. Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos. Sistemas de racións e gramaxes.

Contidos
Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.
Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria. Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación. Rastrexabilidad
Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Supervisión de procesos de produción e/ou servizo en cociña.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.	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 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.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
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.
CA4.8 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.

Criterios de avaliación
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.
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.
CA4.12 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
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.
0Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.
Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións.
Deseño e realización de produtos culinarios acordes coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.
Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.
Procedementos de execución de elaboracións culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.
Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.
Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.
Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabamento de produtos culinarios, con respecto á hixiene, a distribución das materias primas e as operacións de preelaboración, entre outras.
Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.
Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.

Contidos
Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos. Protocolo e xeito correcto de servir os pratos, desde o punto de vista gastronómico.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Control de consumos.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.	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 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

4.5.e) Contidos

Contidos
Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña. Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos. Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo, Aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en restauración.

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

5 a)Mínimos esixibles

Os mínimos esixibles serán os seguintes :

CA1.1. Describíronse e analizáronse os sistemas de produción culinaria. CA1.2. Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso. CA1.3. Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa. CA1.4. Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución. CA1.5. Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña. CA1.6. Clasificáronse e caracterizáronse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.

CA2.1. Describíronse as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña. CA2.2. Tívose en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene. - CA2.4. Recoñecéronse 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. CA2.7. Identificáronse e distribuíronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña. CA2.8. Definíronse os circuítos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas. CA2.10. Identificáronse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.

CA3.1. Analizouse 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. CA3.5. Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exixencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal. CA3.6. Planificáronse as fases da produción. CA3.7. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

CA3.9. Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade. CA3.12. Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria. CA3.13. Identificáronse 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).

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. CA4.4. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados. CA4.5. Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos. 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. CA4.10. 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. CA4.13. 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 incorporación de novidades. CA4.14. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénicosanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
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. CA5.3. Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc. CA5.4. Formalizáronse os documentos para o control de consumos.

5 b)Criterios de cualificación
A avaliación continua terá en conta o seguinte:
O criterio seguido para a cualificación será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación, a través das probas escritas e as producións do alumnado e a observación en taller cando se realicen os simulacros de organización e xestión. Serán tidos en conta os documentos relacionados coa xestión en cociña.
O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación.
As probas puntuaranse de 0 a 10.

Serán tilizados dous instrumentos de avaliación,:
-táboas de observación, que se aplicarán sobre os procedementos, reflexados en documentos e realizados polo alumnado na aula-taller e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este instrumento,

-Probas escritas que incluirán exames tipo test, preguntas cortas, desenvolvemento dun tema, exposicións orais, resolución de supostos prácticos ou combinacións de diferentes tipos de preguntas, ... éstas probas representarán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de instrumentos de avaliación.
A nota de cada avaliación resultará da media aritmética dos resultados das distintas probas.
Se un alumno ou alumna non asiste a unha determinada sesión ou a unha proba ou exame programados previamente, non se lle fará outro día (excepto causa perfectamente xustificada). Esto significa que as probas se terán que facer na data sinalada para todo o grupo e non se farán excepcións particulares. De ahí que se plantexe un período e un plan de recuperación das partes perdidas o non acadadas nos obxectivos antes de que remate o curso (no mes de xuño, antes da avaliación final). Igualmente,en caso de que o alumnado tivera que facer un traballo ou unha actividade escrita, haberá un plazo de entrega marcado de anteman para ser correxido. A entrega fóra de prazo será penalizada.

OBSERVACIONS A TER EN CONTA :
O número de probas a realizar dependerá estrictamente do desenvolvemento do curso e as características do grupo de alumnos e do seu progreso académico tendo en conta o ritmo do proceso de ensino-aprendizaxe e as dificultades que poideran aparecer.
De todos xeitos ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

Aquel alumnado que non cumpra coa uniformidade completa ou coas normas de seguridade e hixiene explicadas de antemano pola docente non poderá participar nas actividades prácticas levadas a cabo na aula taller.

A bibliografía na que se basa este módulo é

O libro de Nuria Pérez e Juan José Civera titulado "Gestión, organización y planificación de la producción culinaria" da Editorial Síntesis.
O libro de Daniel Galy titulado "Gestión de la producción en cocina" da Editorial Paraninfo.
O libro de Angela Asensi, Elena Martínez e Francisca Sempere titulado "Gestión de la producción en cocina" da Editorial Altamar
O Banco de Recursos de FP da Xunta de Galicia

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes.

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaránselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

No suposto de ter este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades e probas programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados.
CRITERIOS SOBRE A NOTA FINAL:
O alumnado con dereito a avaliación continua que aproben as 2 avaliacións terán polo menos unha nota de avaliación final media das calificacións obtidas nas avaliacións previas.
O alumnado que suspenda algunha ou toda-las avaliacións,terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación durante o periodo lectivo marcado para a recuperación do módulo .Na calificación final analizaríanse todo-los datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

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

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua terá que realizar unhas probas que incluirán tódolos contidos do módulo. Consistirán nunha proba escrita e nunha proba práctica/suposto práctico. A calificación das probas escritas, nas cales se avaliará a adquisición de competencias conceptuais, suporá o 50% da nota final e a calificación das competencias procedimentais, suporá o outro 50%.
O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua podería consistir:
Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller, que realizará mediante unha proba práctica/suposto práctico en tempo e forma (a criterio da docente).
Nunha proba teórica conceptual de todo os contidos do módulo.
Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo unha puntuación total de 5 .
Estas probas desenvolveranse a mediados-finais do mes de xuño, antes da avaliación final ordinaria do módulo. Estarán referenciadas en base á totalidade dos contidos e procedementos contemplados na presente programación.

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

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 ao alumnado 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

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta 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 superior, 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 está estreitamente relacionado co presente.
Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complemenatará 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

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:
Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

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 asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.
No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os 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

9.1.1 Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:
*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.
*Situar o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.
*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.
9.1.2 Fomento do Plurilingüismo.
Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:
*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

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.
Faremos una educación onde non exista descriminación por razón de raza, sexo , orientación sexual, xénero ou calquera otra . Estes conceptos, así como respeto aos compañei- ros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.
Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.
Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas na cociña tradicional así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Neste apartado incluiremos as seguintes actividades:
Actividades complementarias
Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiales que se poidan organizar no centro:
Semanas ou xornadas gastronómicas.
Presentación de produtos.
Presentación de equipos.
Conferencias e charlas especializadas.
Cursos monográficos
E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.
Actividades extraescolares
Visita a establecementos con diferentes sistemas de produción culinaria, liña tradicional e liña de restauración para colectividades.
Visita a feiras do sector para coñecer as novidades.

Visita a diferentes empresas da industria alimentaria para coñecer de preto diversos sistemas de producción.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.