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
MP0180	2ª Lingua estranxeira-Francés	2024/2025	7	157	157

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA FRANCISCA VALES MACEIRA,SILVIA DURO COUSO (Subst.)
Outro profesorado	SILVIA DURO COUSO

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 2ª Lingua estranxeira: Francés, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección de Servicios de Restauración. Tomamos como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

Por causa da grande diversificación de actividades empresariais no sector de hostalaría e, máis concretamente, no subsector de restauración, faise indispensable a aparición de profesionais cualificados para dirixiren e supervisaren a grande cantidade de empresas de servizos de comidas e bebidas. Deben ser profesionais do sector que saiban adecuarse e responder ás novas estruturas organizativas, produtivas e de servizos, por eso o noso obxectivo é que os alumnos se comuniquen en francés cun nivel de usuario competente, nos servizos de hostalaría.

Este coñecemento do francés pode ser imprescindible se se decide ir traballar ou completar a formación ao estranxeiro, pois é unha lingua cunha presencia destacada no mundo da cociña e da restauración, podemos dicir que historicamente é unha referencia mundial .

Este módulo está dividido en 6 unidades didácticas, que seguen unha progresión lineal centrada na práctica laboral dun profesional da restauración, desde que recibe a un cliente ata que se despide del, pasando polos saúdos, a reserva de mesa, a atención ao cliente xa instalado, a información e a resolución de incidencias ou reclamacións e a busca de traballo.

Con isto pretendemos ofrecer ao noso alumnado uns coñecementos o máis prácticos posible, centrados na realidade laboral, que permitan formar profesionais capacitados para desenvolverse en calquera situación que requira o coñecemento e manexo desta lingua e consecuentemente para que teñan maiores oportunidades no seu 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	Présentation du module	Presentación do módulo e realización de probas de avaliación inicial para determinar o nivel dos alumnos.Tratarase de familiarizar ao alumnado que non ten estudos previos en francés co idioma, dándolle os rudimentos gramaticais básicos, para que poidan afrontar o curso con éxito. Para o resto de estudantes será o momento de revisar os seus coñecementos gramaticais e por en práctica as súas habilidades na comprensión e na fala	7	5
2	Premiers contacts.	Primeira toma de contacto coa lingua francesa aplicada ao sector da hostalaría	39	15
3	À la cuisine.	Os entrantes. A carne. O peixe. Os entremeses, a repostería e os queixos. A gastronomía francesa	36	20
4	Au restaurant.	A relación cos clientes. Recibir un cliente. Aconsellar un cliente. As reclamacións. A relación cos proveedores	36	20
5	Au bar.	Diferentes tipos de establecementos. O bar. os cocktails. os aperitivos	32	20

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
6	Un lieu et des professionnels	A hostalaría e a restauración en Francia, as profesións da hostalaría e da restauración, os lugares de traballo	7	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Présentation du module	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países dos países da lingua estranxeira.	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 Situouse a mensaxe no seu contexto profesional.
CA1.6 Identificouse o fío argumental dunha situación comunicativa presenciada.
CA2.1 Fíxose unha lectura comprensiva de textos específicos do seu ámbito profesional.
CA3.1 Comunicouse utilizando fórmulas sinxelas, nexos e estratexias de interacción.
CA4.1 Formalizouse información básica requirida en distintos tipos de documentos.

Criterios de avaliación
CA5.1 Definíronse os trazos máis significativos dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.

4.1.e) Contidos

Contidos
Recoñecemento de mensaxes profesionais do sector e cotiás.
Diferenciación entre fonemas vocálicos orais e nasais.
Características específicas de documentos profesionais recibidos por medios telemáticos.
Linguaxe non verbal (código xestual).
Expresión fónica, entoación e ritmo.
Coherencia textual

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Premiers contacts.	39

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países dos países da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Captouse a idea principal da mensaxe.
CA1.6 Identificouse o fío argumental dunha situación comunicativa presenciada.
CA2.2 Identificouse con precisión a terminoloxía utilizada.
CA3.2 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA4.5 Elaborouse un pequeno informe cun propósito comunicativo específico.
CA5.2 Describíronse os protocolos e as normas de relación social propios dos países da lingua estranxeira.

4.2.e) Contidos

Contidos
Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Distinción entre datos e opinións e identificación da intención da persoa falante.
Comprensión de mensaxes, textos e artigos profesionais do sector e cotiáns.
Terminoloxía específica do sector.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Preferencias polo rexistro formal no ámbito socioprofesional.
Resposta afirmativa ou negativa atenuada a unha petición.
Linguaxe específica de internet na lingua estranxeira.
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación e a intención das persoas interlocutoras.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	À la cuisine.	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países dos países da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Extraéronse as ideas principais dunha mensaxe emitida por un medio de comunicación.
CA1.6 Identificouse o fío argumental dunha situación comunicativa presenciada.
CA2.3 Extraeuse a información máis salientable dun texto relativo á súa profesión.
CA3.6 Realizáronse con claridade presentacións breves e preparadas sobre un tema dentro da especialidade.
CA4.4 Formalizouse un texto dado con apoios visuais e claves lingüísticas achegadas.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.

4.3.e) Contidos

Contidos
Recursos lingüísticos: estruturas e funcións.
Terminoloxía específica do sector.
Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Conectadores lingüísticos.
Marcadores lingüísticos de relacións sociais, normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Benvida e recepción da clientela. Despedida.
Nexos.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación e a intención das persoas interlocutoras.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación e a intención das persoas interlocutoras, na UD 3 atendendo a unha reserva telefónica e na UD 4 atendendo a un cliente directamente no bar..

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Au restaurant.	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países dos países da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Identificouse a información específica contida na mensaxe.
CA1.6 Identificouse o fío argumental dunha situación comunicativa presenciada.
CA2.5 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA3.4 Describiuse con relativa fluidez o seu contorno profesional máis próximo.
CA3.7 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións adaptadas ao seu nivel.
CA4.1 Formalizouse información básica requirida en distintos tipos de documentos.
CA4.7 Realizáronse resumos breves de textos sinxelos relacionados co seu contorno profesional.
CA5.4 Identificáronse en calquera tipo de texto os aspectos socioprofesionais propios do sector.

4.4.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e ideas secundarias. Interpretación dun documento profesional na lingua estranxeira: ofertas e demandas de emprego, currículos, modelos de cartas, cuestionarios, facturas, manuais, etc. 0Resolución de problemas coa clientela. Interrogación. Apoio, demostración de entendemento e petición de aclaración. Particularidades da conversa telefónica. Expresión e formalización de documentos e textos profesionais do sector e cotiáns. Uso da descrición como recurso lingüístico.

Contidos
Recoñecemento da lingua estranxeira para afondar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional. Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación e a intención das persoas interlocutoras. Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación e a intención das persoas interlocutoras, na UD 3 atendendo a unha reserva telefónica e na UD 4 atendendo a un cliente directamente no bar..

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Au bar.	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países dos países da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Identificouse a actitude e a intención da persoa interlocutora.
CA1.6 Identificouse o fío argumental dunha situación comunicativa presenciada.
CA2.6 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA3.5 Estableceuse a secuencia das actividades propias dun proceso produtivo do sector profesional.

Criterios de avaliación
CA3.8 Respondeuse a preguntas breves complementarias relativas á profesión.
CA4.2 Elaborouse unha solicitude de emprego a partir dunha oferta de traballo dada.
CA4.3 Redactouse un breve currículo.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social dos países da lingua estranxeira.

4.5.e) Contidos

Contidos
Discriminación das principais oposicións fonolóxicas.
Recursos gramaticais.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Características específicas de documentos profesionais recibidos por medios telemáticos.
Uso do discurso indirecto. Transmisión dun aviso.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Formalización dun documento profesional na lingua estranxeira: ofertas e demandas de emprego, currículos, modelos de cartas, cuestionarios, facturas, manuais, etc.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación e a intención das persoas interlocutoras.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Un lieu et des professionnels	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países dos países da lingua estranxeira.	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 Identificouse o fío argumental dunha situación comunicativa presenciada.
CA1.7 Determináronse os papeis que aparecen nunha secuencia presenciada.
CA2.4 Realizáronse traducións directas e inversas de textos específicos sinxelos, e utilizáronse materiais de consulta e dicionarios técnicos.
CA2.7 Léronse con certo grao de independencia textos de diversos tipos, adaptando o estilo e a velocidade de lectura, aínda que poida presentar algunha dificultade, con modismos pouco frecuentes.
CA3.3 Manifestáronse preferencias laborais no sector profesional.
CA3.9 Intercambiouse información específica con fluidez, utilizando frases de estrutura sinxela.
CA4.6 Redactouse unha carta comercial a partir de instrucións detalladas e modelos dados.
CA5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

4.6.e) Contidos

Contidos
Ideas principais e secundarias. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado. Características específicas de documentos profesionais recibidos por medios telemáticos.

Contidos
Mantemento e seguimento do discurso oral.
Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra.
Proposta de actividades e informacións varias.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación e a intención das persoas interlocutoras.

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

O alumnado aprenderá a :

Obter información global e específica de textos escritos e orais sobre diferentes profesións no mundo da hostalaría e a industria do lecer, o comportamento axeitado na hostelaria, diferentes nacionalidades e comportamentos, chamadas telefónicas, deixar e recoller mensaxes no teléfono.

Obter información global e específica de textos escritos e orais sobre platos típicos e bebidas, hábitos de comidas en diferentes partes do mundo, información publicitaria de restaurantes, correspondencia con clientes, o trato correcto cos clientes dos hoteis, facer e confirmar reservas, servicios hoteleiros, a utilización do diñeiro, distintas formas de pago, moeda estranxeira.

Obter información global e específica de textos orais e escritos sobre o transporte público, aluguer de vehículos, desplazamentos a distintos lugares, reclamacións, queixas e disculpas, atraccións turísticas e festividades locais.

Participar en conversacións guiadas sobre restaurantes, comidas e bebidas típicas, reservas hotelerias, contestar a preguntas sobre servizos hoteleiros, distintas maneiras de pago, o Cambio de moeda estranxeira e a comprensión de facturas.

Redactar textos sobre as profesións, as cualidades dun bo profesional, as normas de como usar o teléfono, mensaxes en forma de anotación.

Redactar un texto, unha carta pedindo desculpas, unha carta formulando unha queixa.

Saudar a alguén que non coñece (presentacións), saudar a alguén que xa coñece, atender a un cliente nun local cara a cara ou ao teléfono. Invitar, aceptar e declinar ofrecementos.

Interactuar falando da empresa na que traballa, comentar cales son as súas responsabilidades, a quen lle rende contas e a súa categoría dentro da empresa. Comentar hábitos e rutinas.

Simular conversas telefónicas sobre algún aspecto da actividade do propio traballo. Dar a información solicitada por medio de fórmulas e léxico necesario. Cumprimentar fichas con mensaxes telefónicas. Deletrear nomes e direccións e coller á escoita nomes e direccións.

Elaborar cartas e correos electrónicos solicitando, ofrecendo ou queixándose de algo, empregando as fórmulas de tratamento persoal con estructura e cohesión sintáctica.

Traducción de diferentes documentos comerciais, como cartas, artigos sobre empresas ou actividades empresariais.

Redactar unha carta de presentación e un CV para solicitar un posto de traballo entre varios ofertados en anuncios. Simular coa profesora unha entrevista de traballo.

Ler e entender sobre o mundo empresarial, comentar resultados e variantes.

Comentar vacacións/ servizos e comparar calidades.
Pedir opinión sobre algo, dar opinión sobre algo, dar consello.
Todas as actividades programadas e realizadas na aula conducen a acadar estes obxectivos que se axustan ao currículo oficial e completan a formación dun Técnico Superior de dirección de servizos en restauración.

Criterios de cualificación:
RA 1 Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.

CA 1.1 Situouse a mensaxe no seu contexto profesional.
CA 1.2 Captouse a idea principal da mensaxe.
CA 1.3 Identificouse a información específica contida na mensaxe.
CA 1.4 Identificouse a actitude e a intención da persoa interlocutora.
CA 1.5 Extraéronse as ideas principais dunha mensaxe emitida por un medio de comunicación.
CA 1.6 Identificouse o fío argumental dunha situación comunicativa presenciada.
CA 1.7 Determináronse os papeis que aparecen nunha secuencia presenciada.
CUALIFICACIÓN:
Porcentaxe do total: 20%

RA 2 Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.
CA 2.1 Fíxose unha lectura comprensiva de textos específicos do seu ámbito profesional.
CA 2.2 Identificouse con precisión a terminoloxía utilizada.
CA 2.3 Extraeuse a información máis salientable dun texto relativo á súa profesión.
CA 2.4 Realizáronse traducións directas e inversas de textos específicos sinxelos, e utilizáronse materiais de consulta e dicionarios técnicos.
CA 2.5 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA 2.6 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA 2.7 Léronse con certo grao de independencia textos de diversos tipos, adaptando o estilo e a velocidade de lectura, aínda que poida presentar algunha dificultade, con modismos pouco frecuentes.
CUALIFICACIÓN:
Porcentaxe do total: 20%

RA 3 Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.

CA 3.1 Comunicouse utilizando fórmulas sinxelas, nexos e estratexias de interacción.

CA 3.2 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.

CA 3.3 Manifestáronse preferencias laborais no sector profesional.

CA 3.4 Describiuse con relativa fluidez o seu contorno profesional máis próximo.

CA 3.5 Estableceuse a secuencia das actividades propias dun proceso produtivo do sector profesional.

CA 3.6 Realizáronse con claridade presentacións breves e preparadas sobre un tema dentro da especialidade.

CA 3.7 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións adaptadas ao seu nivel.

CA 3.8 Respondeuse a preguntas breves complementarias relativas á profesión.

CA 3.9 Intercambiouse información específica con fluidez, utilizando frases de estrutura sinxela.

CUALIFICACIÓN:

Porcentaxe do total: 25%

RA 4 Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.

CA 4.1 Formalizouse información básica requirida en distintos tipos de documentos.

CA 4.2 Elaborouse unha solicitude de emprego a partir dunha oferta de traballo dada.

CA 4.3 Redactouse un breve currículo.

CA 4.4 Formalizouse un texto dado con apoios visuais e claves lingüísticas achegadas.

CA 4.5 Elaborouse un pequeno informe cun propósito comunicativo específico.

CA 4.6 Redactouse unha carta comercial a partir de instrucións detalladas e modelos dados.

CA 4.7 Realizáronse resumos breves de textos sinxelos relacionados co seu contorno profesional.

CUALIFICACIÓN:

Porcentaxe do total: 25%

RA 5 Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países dos países da lingua estranxeira.

CA 5.1 Definíronse os trazos máis significativos dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.

CA 5.2 Describíronse os protocolos e as normas de relación social propios dos países da lingua estranxeira.

CA 5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.

CA 5.4 Identificáronse en calquera tipo de texto os aspectos socioprofesionais propios do sector.

CA 5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social dos países da lingua estranxeira.

CA 5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.
CUALIFICACIÓN:
Porcentaxe do total: 10%

CÁLCULO DA NOTA FINAL:
Para a superación do módulo o alumnado deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos.
A nota final será a suma da nota dos apartados arriba especificados. O valor máximo dos mesmos é o seguinte:
RA 1 (comprensión oral): 2 puntos
RA2 (comprensión escrita): 2 puntos
RA3 (expresión oral): 2'5 puntos
RA4 (expresión escrita): 2'5 puntos
RA5 (civilización): 1 punto

A avaliación do módulo será continua polo que non se contemplan probas de recuperación parciais ao longo do curso. Unha avaliación non superada considerarase recuperada se se avalía positivamente a seguinte avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o transcurso do curso académico para a recuperación de aqueles alumnos que non acaden unha cualificación positiva programaranse actividades deseñadas para que o alumno poida adquirir as capacidades necesarias para a superación do módulo de xeito que un alumno cunha cualificación menor que 5 no 1º trimestre e unha cualificación positiva no segundo considerarase que superou a materia .

Para o alumnado que non consiga superar o módulo no período ordinario, programaranse actividades de recuperación entre os meses de abril a xuño. Este alumnado terá que presentarse a unha proba extraordinaria que avaliará tódalas destrezas e coñecementos incluídas nos contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo. Esta proba superarase cando a nota sexa igual ou superior a 5.

A perda do dereito á avaliación continua suporá a realización dunha proba final que versará sobre os contidos revisados ao longo do curso. Esta proba superarase cando a nota sexa igual ou superior a 5.

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

O alumnado con perda ao dereito á avaliación continua realizará unha proba que incluirá todos os criterios de avaliación do módulo. Esta proba constará de cinco partes (do mesmo xeito que constarán de cinco partes as probas de cada trimestre dos alumnos que non causen perda ao dereito de seren avaliados). Audición gravada sobre calquera dos aspectos da industria da hostalaría vistos durante o curso cun valor do 20%. Lectura dun texto con preguntas de comprensión do mesmo sobre calquera dos aspectos da industria da hostalaría vistos durante o curso cun valor do 20%. Exercicio de interacción coa profesora simulando calquera das situacións profesionais vistas durante o curso, por exemplo, unha chamada telefónica, un diálogo, etc. cun valor do 20% Elaboración dun texto escrito propio dunha situación profesional relacionada coa hostalaría, por exemplo carta de queixa ou a xestión dunha queixa, carta de presentación, etc, cun valor do 20%. Exercicios de gramática e vocabulario vistos durante o curso, cun valor do 20%. A nota será integral polo que é necesario realizar as cinco partes para obter unha cualificación positiva.

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

No seguimento da programación teranse en conta os resultados académicos acadados polos alumnos e o logro dos obxectivos programados sempre tendo en conta os resultados obtidos na avaliación inicial. Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de enquisas pasadas trimestralmente aos alumnos nos que se lles pedirá opinión e/ou valoración os métodos de docencia empregados,o xeito de traballo na aula asi como cuestións que atinxen e se se acadaron ou non os obxectivos dos diferentes contidos explicados.

Farase un seguimento da programación a intervalos dun mes aproximadamente. Neste seguimento indicarase o grao de cumprimento da programación e, se fora o, caso argumentarase os motivos polos que non se cumpre o desenvolvemento previsto de dita programación e proporanse medidas a adoptar para adecuarse o progreso adecuado da mesma.
A avaliación da práctica docente terá en conta os seguintes parámetros:
- grao de cumprimento da temporalización
- consecución dos obxectivos programados
- resultados académicos acadados polo alumnado

- grao de satisfacción do alumnado expresado a través da enquisa de satisfacción efectuada ao alumnado polo centro docente .

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Pasarallese ao alumnado un sinxelo cuestionario inicial que permita valorar a sua motivación e actitude cara ao módulo. Do mesmo xeito este cuestionario permitirá valorar os coñecementos de partida que ten con referencia ao módulo. Estos coñecementos soen ser moi baixos pois hai alumnado que estudou algún ano de francés pero outros non.
Así, con esta proba poderemos establecer as estratexias pedagóxicas para a integración de todo o alumnado. Ditas probas consistirán na realización de exercicios de comprensión oral e escrita e de expresión oral e escrita.

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

O alumnado que cursa este módulo ten diferente preparación e idades ás veces tamén dispares polo que na ensinanza dunha lingua estranxeira como é o caso do francés, este feito tradúcese a miúdo nunha grande diferencia de niveis de coñecemento, de intereses e de actitudes fronte á lingua. Para algúns supón a primeira toma de contacto coa lingua estranxeira e para a maioría o reencontro cunha lingua da que só posúen uns coñecementos moi básicos, así que nun primeiro momento, e coincidindo coa primeira unidade do módulo tentarase que o alumnado con menor ou ningún coñecemento se vaia poñendo ao día o antes posible para poder nivelarse co alumnado con máis coñecementos.
Tentarase facer a ensinanza o máis personalizada que se poida, atendendo sempre ás dúbidas do alumnado, ás súas suxestións e proporcionándolle a axuda que precise para progresar na súa aprendizaxe.
Asemade tentarase motivar ao alumnado e conseguir o seu compromiso e implicación no proceso da súa propia aprendizaxe, facéndolle apreciar a utilidade da lingua estranxeira no seu futuro persoal e profesional.
En todo caso, terase sempre en conta as características particulares de cada alumno, os seus intereses e expectativas, o seu grao de integración na aula, o seu ritmo de aprendizaxe, etc.

Para o alumnado a quen se lle detecte necesidades de reforzo educativo, revisaranse aqueles aspectos do proceso de ensinanza aprendizaxe susceptibles de modificación (tarefas, recursos, tempos..) que permitan ao alumnado a adquisición de aprendizaxe do módulo, requisito imprescindible para a superación do mesmo.
Realizaranse exercicios adicionais a partires de materiais diferentes aos usados na aula.
Finalmente, e para calquer cambio nas medidas de atención á diversidade contarase sempre co informe do titor e do orientador do centro e en colaboración cos mesmos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

As propostas desta programación para a educación en valores son:

Educación para a convivencia:

Fórmulas de cortesía, respecto aos demais, pluralidade de culturas nun país, diálogo, tolerancia, cooperación.

Educación para a saúde:

Recursos para eliminar tensións, saídas ao ar libre, papel da alimentación, normas e hixiene de vida.

Educación para a paz:

Importancia de coñecer a historia e celebrar datas importantes, entender que a diversidade cultural e social é unha fonte de riqueza.

Educación non sexista:

Prestaremos especial atención á formación para a igualdade entre homes e mulleres, tema de extraordinaria importancia neste sector profesional.

Educación para Europa:

Organismos europeos, festas e calendario, cultura xeral, curiosidades europeas e sobre todo francófonas.

Educación multicultural:

Pluralidade de culturas produtos do mundo, celebridades mundiais, , estadías lingüísticas; prensa, sucesos, textos literarios e obras artísticas, ampliación de temas a través de Internet.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

O alumnado coñecerá a cultura francesa a través de actividades como: La semaine du goût, La chandeleur, Les Catherinettes, Noël, conferencias durante todo o ano e, sobre todo, na Semaine de la francophonie.

Tamén se é posible poderase asistir a unha obra de teatro e visitar algún restaurante francés na Coruña ou ben en Santiago.

10.Outros apartados

10.1) a

.

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
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 servizos de restauración; tomando como referencia o Decreto 88/2011 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 servizos, e en concreto o sector da restauración, supoñen 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 de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais:
k) Identificar factores de risco e parámetros de calidade asociados á produción e ao servizo, así como analizar as súas características e os protocolos de actuación, para cumprir as normas de seguridade laboral e ambiental, e de hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo.
l) Aplicar estratexias de dirección e desenvolvemento do persoal, e identificar as actitudes, aptitudes e necesidades do equipo de traballo para motivar o persoal que se teña a cargo.
m) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, logo de reunir información e de adquirir coñecementos para manter o espírito de innovación e actualización no ámbito do traballo propio.
n) Recoñecer posibilidades de negocio, analizando o mercado e estudando a súa viabilidade, para desenvolver a cultura emprendedora e xerar o propio emprego.
ñ) Aplicar estratexias e técnicas de comunicación adaptándose aos contidos que se vaian transmitir, así como á finalidade e ás características dos receptores, para asegurar a eficacia nos procesos de comunicación.
o) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, así como propor e aplicar medidas de prevención persoais e colectivas, de acordo coa normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
p) Identificar e propor as accións profesionais necesarias para dar resposta á accesibilidade universal e ao deseño para todos.
s) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

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.
j) 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.

k) 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.
l) 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.
m) 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.
n) 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.
o) 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.
- Supervisor/ora de restauración moderna.
- "Maître".
- Xefe/a de sala.
- Encargado/a de bar-cafetaría.
- Xefe/a de banquetes.
- Xefe/a de operacións de cátering.
- Sommelier.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado/a 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.

Contidos
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.

Criterios de avaliación
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.
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.

Contidos
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.

Criterios de avaliación
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.

Contidos
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.
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 segundo o establecido no apartado catro da programación e recordado na aula antes de comenzar a UD.

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%

Os alumnado cunha ou máis unidades didácticas con menor nota a 5, non poderán ser cualificados no trimestre pola súa nota media, a máxima que poderán alcanzar no trimestre será un 4.

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:

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

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	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	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
MP0515	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	XOÁN GARCÍA RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curriculum dun técnico superior de dirección de servizos en restauración está regulado no Decreto 88/2011 da Xunta de Galicia.

Nos últimos anos, a hostelería experimentou un incremento da demanda de emprego por parte das empresas por mor da escaseza de man de obra cualificada. Isto levou aparellado tamén unha mellora das condicións laborais nun sector historicamente caracterizado pola precariedade e a falta de formación dos traballadores.Por outra banda, Galicia ven de convertirse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha gran trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a vila de Pontedeume forma parte do Camiño Inglés e conta cunha importante infraestructura hosteleira. 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 en espertar o espíritu emprendedor do noso alumnado, pensando nunha boa idea de negocio e explicando as ferramentas necesarias para a pór en marcha, os trámites, as axudas das que dispón, así como os riscos aos que se enfrentan e as vantaxes do autoemprego.

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	Analizaremos a figura do emprendedor e a idea de negocio.	10	19
2	A empresa e o seu contorno	Analizaremos os factores que rodean a creación dunha empresa e que poden ser claves no seu éxito ou fracaso.	5	9
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing	Analizaremos o mercado e a política comercial dunha empresa.	5	9
4	Creación e posta en marcha dunha empresa	Analizaremos as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os seus trámites de constitución.	10	19
5	A xestión económica-financeira	Analizaremos a viabilidade económica e financieira da empresa mediante ferramentas de análise contable.	13	25
6	Fiscalidade e xestión administrativa	Analizaremos os principais impostos que afectan a unha empresa e a documentación administrativa básica.	10	19

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora	10

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 servizos en restauración, 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 servizos en restauración (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 servizos en restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno	5

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.
CA2.12 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.

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.
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing	5

4.3.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

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

Criterios de avaliación
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.
CA2.12 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.

4.3.e) Contidos

Contidos
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas. Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa. Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Creación e posta en marcha dunha empresa	10

4.4.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

4.4.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.
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.

4.4.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal do empresariado.
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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A xestión económica-financeira	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO

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

Criterios de avaliación
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.
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.5.e) Contidos

Contidos
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.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Fiscalidade e xestión administrativa	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimest
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

4.6.e) Contidos

Contidos
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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os seguintes (organizados por resultados de aprendizaje):

RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.

CA1.1. Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
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.
CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, 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.

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.

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.
CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
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.

RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.

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.
CA3.4. 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.
CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

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.

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.
CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).
CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluir tests, preguntas a desenvolver, supostos prácticos e resolución de exercicios, que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación (71% da cualificación final).

-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 avaliación (3% da cualificación final).

-Outros, a aplicar por exemplo ao plan de empresa (proxecto de empresa) 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 (26% da cualificación final).

PROCEDEMENTOS XERAIS

-Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

-Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

-As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (e 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 (se a nota é un 4,6, a nota redondeada será un 5).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Recuperación durante o curso:
Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convenientemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e o profesor comunicará ao alumno valoración dos mesmos.
Recuperación de xuño:
No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o

explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos esixíbles -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquel, sexan de necesaria explicación.
A tal fin, haberá unha serie exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas baseados nos contidos mínimos.
Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados. Tamén terá que entregar no día das probas o proxecto empresarial con todos os puntos que no inicio do curso se indicaron.

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

O sistema de avaliación para aqueles alumnos que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN) consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas baseadas nos contidos mínimos. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de produción ou resolución de supostos, incluso, preguntas tipo test.
A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola Xefatura de Estudios do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar.
Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados.
O día das probas o alumno deberá entregar tamén o proxecto empresarial con todos os puntos que no inicio do curso se indicaron. O proxecto fará media ponderada coas probas antes descritas (un 30% da cualificación final).
Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo aínda que no centro se permite un 5% adicional de faltas sempre e cando estean dentro dos supostos xustificables.

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

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programacións facilitada pola Consellería de Educación. Así mesmo, nas xuntanzas do departamento da especialidade analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como avaloración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificarase debidamente facendoo constar na acta da xuntanza do departamento.
Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o que establezan os protocolos de calidade do centro. No seu defecto, realizaríamos unha enquisa de satisfacción do labor docente ao finalizar o primeiro trimestre da que se derivarían accións correctoras cando non se consigan valores aceptables nos resultados.
Ao final de curso cada docente realizará a memoria final do módulo segundo o modelo establecido na que se incluirán todas as propostas de mellora feitas durante o curso e que servirán como base para a elaboración das programacións do vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo do curso (outubro) se lle fará unha avaliación inicial ao alumnado para coñecer o seu nivel previo de compentencias básicas que lle permitirán cursar o módulo e o ciclo; facendo tamén fincapé na súa motivación, traxectoria, etc. Tamén se terán en conta os datos expostos polo titor na reunión do equipo docente de avalición inicial.
Esta programación didáctica está aberta aos diferentes tipos de modificacións que poidan xurdir en función das necesidades específicas de apoio educativo que presenten os alumnos. Deste xeito, previa avaliación psicopedagóxica por parte do Departamento de Orientación, poderanse realizar as adaptacións correspondentes que esixan as necesidades que presenten os nosos alumnos.

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

No proceso de ensino-aprendizaxe poden xurdir dificultades e para as corrixir poderemos tomar as seguintes medidas:
A avaliación inicial, a través da cal coñeceremos o nivel de coñecementos dos nosos alumnos.
O diálogo profesor-alumno debe ser continuo a fin de posibilitar a adaptación de determinadas actividades ao nivel de coñecementos previos de cada alumno.
Deseñaranse actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.
Fomentarase o traballo en grupo e a axuda recíproca entre compañeiros. Dentro da formación de grupos procurarase que estes sexan heteroxéneos para facilitar a axuda mutua.
Consideraranse diferentes tempos para la realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.
Utilizaranse recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet,...) para unha mellor comprensión por parte do alumnado.
Incluiranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que non seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.
Incluiranse actividades de recuperación para aqueles alumnos que ao final da secuencia no acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito, proporanse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para o alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de EIE, ao longo do curso, trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:
-O medio ambiente como patrimonio común.
-Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.
-A Responsabilidade Social Corporativa das empresas nas súas múltiples dimensións.
-A ética profesional do emprendedor que se reflicte na utilidade social da súa empresa e non no rápido beneficio.

-A economía de mercado como baluarte das sociedades abertas nas que a liberdade e a igualdade (de oportunidades, ante a lei,...) son os valores esenciais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán ao longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos ou dinámicas de grupos.
- Simulacións ou realizacións de role-playing, como por exemplo presentar un proxecto de empresa ante posibles financiadores.
- Visualización de videos ou películas relacionados co emprendemento, as ideas de negocio,...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio..

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluiríamos:

-As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo a organismos e empresas do sector profesional específico, verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos unha visita a un viveiro de empresas, entre outras posibilidades.
-Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos reciban algunha charla orientativa como por exemplo o IGAPE.
-Participación en feiras , mostras, xornadas técnicas, sesións Informativas, charlas e coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará academicamente a súa necesidade e, agás en casos nos que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

10.Outros apartados

10.1) Libro de texto

O libro de texto recomendado será "Empresa Iniciativa Emprendedora" da editorial TulibrodeFP

10.2) Comunicación da programación ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a segunda quincena de setembro do curso escolar dos seguintes aspectos da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda ao seu dispor polas vías oficiales establecidas pola dirección do centro (aula virtual).
Esta comunicación realizarase verbalmente co apoio dunha presentación, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

10.3) Ciclo plurilingüe en portugués

No presente curso o CSDS continúa como ciclo plurilingüe en portugués impartíndose, en parte, o módulo de EIE nesa lingua.
Metodoloxía de traballo:
Partindo da idea de que a lingua galega e a portuguesa non son linguas isoladas senón que forman parte do Romance Ibérico Occidental e que polo tanto son dúas variedades da mesma lingua, durante o primeiro curso do ciclo (no módulo de FOL) fomos introducindo o portugués nos textos escritos para que o alumnado fose familiarizandose coa ortografía lusa (principal diferencia entre as dúas linguas) e o vocabulario.
Durante ese primeiro curso, tamén se lles foi introducindo na fonética portuguesa.
A proposta para o segundo curso (no módulo de EIE) é xa ter un maior nivel de inmersión linguística en portugués fomentando xa a expresión oral e escrita do alumnado nesa lingua. Neste segundo ano será tamén moi importante a colaboración dun auxiliar de conversa para poder ofertar unha hora á semana ou á quincena de intercambio oral en lingua portuguesa cun nativo.
A idea é ir avanzando na aprendizaxe da lingua estranxeira sempre e cando esta non sexa un atranco para a aprendizaxe dos contidos curriculares do módulo de EIE, que polo seu nivel de abstracción son máis complexos para o alumnado que outras materias máis técnicas do CSDS.
Durante este segundo curso vaise avaliar ao alumnado dos seguintes aspectos:

-Interese que suscita a lingua portuguesa no alumnado.

-A capacidade de compresión da documentación técnica específica.

- O nivel de intercomunicación entre o alumnado e o profesor.

- Realización de exercicios e exames na lingua estranxeira.

- Desenvolvemento e exposición de actividades e/ou traballos propios na lingua estranxeira.

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
MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	2024/2025	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANXO LEIS BUJÁN,ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS (Subst.)
Outro profesorado	ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS

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 profesional MP0512: Planificación e Dirección de Servizos e Eventos en Restauración , pertencente ó Ciclo Superior de Dirección de Servizos en Restauración; tomando como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Servizos de Restauración e introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

-Perfil profesional do título:

Determinado pola competencia xeral, competencias profesionais e sociais e de selo caso as unidades de competencia do catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

-Competencia xeral:

Dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauación determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxetivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo as normas de hixiene e prevencion de riscos laborais e protección ambiental.

Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións e as subfuncións da organización de unidades de produción, dos procesos de servizo en restaurante e eventos, así como algunhas relacionadas coa produción e a administración, no ámbito do sector da restauración.

O desenvolvemento do módulo, terá tamén en conta como referente, RESOLUCIÓN do 18 de xuño de 2021, da Secretaría Xeral de Educación e Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2022/23.

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	ASESORA NO DESEÑO DOS ESPAZOS DESTINADOS AO SERVIZO	Nesta unidade o alumno aprendera a diseñar e caracterizar espazos destinados ao servizo e atencion o cliente	15	10
2	PLANIFICA, XUSTIFICA E CARACTERIZACION DAS INSTALACIONS PARA O SERVIZO	Nesta unidade o alumnado aprendera distribuir, caracterizar, xustificar un espazo destinado a eventos especiales	25	15
3	ORGANIZACION DE SERVIZOS	Nesta unidade o alumnado aprenderá dar os pasos para a organizacion de servizos	45	35
4	DIRIXIR E COORDINAR O SERVIZO.	Nesta unidade o alumnado aprenderá manexar tempos, coordinando brigadas de traballo	45	35

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
5	O PROTOCOLO	Nesta unidade o alumnado aprenderá a importancia do protocolo na direccion de servizos	10	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	ASESORA NO DESEÑO DOS ESPAZOS DESTINADOS AO SERVIZO	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria.
CA1.2 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relacionáronse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.
CA1.5 Caracterizouse a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.
CA1.8 Realizouse o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.

Criterios de avaliación
CA1.9 Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.
CA1.10 Tívose en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

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

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	PLANIFICA, XUSTIFICA E CARACTERIZACION DAS INSTALACIONS PARA O SERVIZO	25

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

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

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

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

4.2.e) Contidos

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

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	ORGANIZACION DE SERVIZOS	45

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

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

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.
CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.
CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.
CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.
CA3.5 Establecéronse horarios do persoal de servizo.
CA3.6 Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.
CA3.7 Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.
CA3.8 Supervisouse a presentación definitiva da montaxe no seu conxunto.

Criterios de avaliación
CA3.9 Comprobouse a disposición do persoal de servizo.
CA3.10 Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.
CA3.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

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

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	DIRIXIR E COORDINAR O SERVIZO.	45

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

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

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar e detectáronse os puntos críticos de control.
CA4.2 Transmitíuselles a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.
CA4.3 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.
CA4.4 Recibiuse a clientela e asesorouse sobre a oferta do establecemento.
CA4.5 Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.
CA4.6 Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.
CA4.7 Coordináronse os protocolos na solución de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
CA4.8 Controláronse os procesos de facturación e cobramento.
CA4.9 Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Información sobre a oferta e sobre os servizos no servizo. Control de puntos críticos: detección e solucións. Coordinación sobre as operacións de recepción e asesoramento á clientela. Coordinación de operacións de servizo e atención á clientela.

Contidos
Control sobre as actitudes e as aptitudes do persoal, sobre os procesos, as secuencias e os tempos do servizo, sobre os procesos de rexeneración de produtos, sobre os procesos de coordinación interdepartamental, de facturación e de cobramento, sobre as op
Coordinación de operacións de atención de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
Documentación asociada ao servizo (informes, memorias, diarios de produción, partes de incidencias, consumos, etc.): xestión, tramitación e fluxos.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O PROTOCOLO	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.
CA5.2 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.
CA5.4 Deseñáronse invitacións en relación coa tipoloxía dos actos.
CA5.5 Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

4.5.e) Contidos

Contidos
Protocolo: definición e tipos.

Contidos
0Análise de exemplos prácticos.
Valoración da imaxe corporativa.
Normativa en materia de protocolo e precedencias oficiais do Estado e das comunidades autónomas.
Ordenación de bandeiras nos actos protocolarios.
Protocolo en restauración: definición e elementos que o compoñen.
Imaxe persoal do profesional de restauración: indumentaria.
Tratamento da clientela: saúdo e presentación.
Protocolo na mesa: formas de mesas e planos de distribución; uso de flores; tipos de presidencia. Sistemas de organización de invitados. Deseño de invitacións.
Protocolo na organización de eventos: aperitivos, cócteles, recepcións e outros eventos.
Protocolo institucional na restauración: definición e elementos que o compoñen.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados nos apartados 4.c e 4.d desta programación.

MÍNIMOS ESIXIBLES
Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.
Ud 1
CA1.1 - Identificouse e interpretouse a información previa necesaria.
CA1.3 - Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.5 - Caracterizouse a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 - Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 - Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.
CA1.9 - Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.

CA1.10 - Tívose en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Un 2

CA2.2 - Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.

CA2.4 - Identificáronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.

CA2.5 - Identificáronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.

CA2.7 - Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.

CA2.9 - Recoñeceuse a normativa relacionada co cátering.

CA2.11 - Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.

Ud 3

CA3.1 - Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.

CA3.3 - Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.

CA3.5 - Establecéronse horarios do persoal de servizo.

CA3.6 - Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.

CA3.7 - Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.

CA3.9 - Comprobouse a disposición do persoal de servizo.

CA3.10 - Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.

CA3.11 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA3.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Ud 4

CA4.2 - Transmitíuselles a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.

CA4.3 - Transmitíuselle ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.

CA4.5 - Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.

CA4.6 - Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.

CA4.8 - Controláronse os procesos de facturación e cobramento.

CA4.9 - Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.

CA4.10 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Ud 5

CA5.1 - Sinaláronse as características dos tipos de protocolo
CA5.2 - Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 - Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:
O 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 tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:
CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:
A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UDs avaliadas , ponderada sobre 10, e tendo en conta o peso asignado a cada UD.
A nota da 2ª avaliación se ponderará o peso de todalas UDs avaliadas ao longo do curso segundo o establecido no presente proxecto didactico.

A calificación das UDs realizarase tendo en conta os CAs avaliados de cada UD.
- Nas probas combinadas a nota obtida aplicarase a totalidade dos CA avaliados na mesma.
- Nas probas combinadas no suposto de non acadar un CA establecido como mínimos, o CA en cuestión quedará pendente de recuperación, e a calificación obtida no mesmo non será tida en conta no calculo da nota do exercicio.
- Os CAs establecidos como mínimos non superados, serán obxeto de recuperación durante o proceso de recuperación establecido no mes de xuño.
- Os CAs establecidos como mínimos deben ser acadados na súa maioria, (en alo menos o 80% dos mesmos) para acadar unha avaliación positiva. No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media obtida.

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas.

Avaliarase positivamente con ata 1 punto, sobre a nota obtida nos CAs avaliados, o estrito cumprimento das normas de uniformidade, puntualidade e asistencia, participación, traballo en equipo, establecidas para o módulo, a participación en actividades.

PROCEDEMENTOS XERAIS
Con carácter xeral realizaranse unha proba escrita (de coñecementos) por trimestre, así como unha proba de desempeño/produción. O peso das probas será de un 40% e un 60% respectivamente.
Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.
As probas escritas deberán ser corrixidas no prazo máximo de 2 semanas.
As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)
Antes de cada unha das prácticas e probas indicarase ao alumnado se contén mínimos exixibles ou non.

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)

- Traballos gráficos, documentais, de investigación e/ou oral

Traballos documentais ou TICs: non poderá encomendarse máis de un traballo por trimestre. Os traballos entregados fora de prazo non serán avaliados , ata a avaliación parcial ou final de módulos

- Cumprimento da normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

A uniformidade profesional e material de traballo, constará de:

Uniforme completo (zapatos negros, calcetíns negros, pantalón negro, camisa branca, delantal de peto) perfectamente limpo e pranchado, dous bolígrafos,tirarrolas, libretin , maletin de cocteleria..... Tal e como se estableceu no centro e se lle comunicou por escrito ao alumnado ao comezo de curso.

* A ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material profesional de carácter persoal, impedirá a participación nas actividades de taller, e impedirá a participación nas actividades e tarefas de avaliación de carácter práctico.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D. 1 10 %
U.D. 2 15 %
U.D. 3 35 %
U.D. 4 35 %
U.D. 5 05 %

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 alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

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

Para os alumnos que ao remate da 2ª avaliación non teñan acadado os mínimos exixibles, habilitarase un proceso de recuperación presencial durante o terceiro trimestre, que abarcara os mínimos non acadados polo alumno , e para o cal se emitirá informe individualizado ao remate da availación previa a FCT.
Este proceso de recuperación será avaliado (en base ao informe individual), coincidindo coa avaliación final de ciclo mediante:
- Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
- Nunha proba teórica e/ou practica sobre os CAs mínimos, non superados ao longo do curso, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
O alumnado de segundo curso que non poida acceder á 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 da data final en que serán avaliados.

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 de carácter práctico sobre servizo de restaurante/evento a desenvolver na aula taller de restaurante .
- Unha proba escrita: realización de unha orden de servicio sobre un suposto práctico.
- Unha proba escrita de coñecementos sobre os CAs establecidos como mínimos, non avaliados nas probas anteriormente citadas.
Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5.
Recordar que o alumnado que perda o dereito a avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar una proba extraordinaria de avaliación previa a avaliación final de módulos correspondente.

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado dos Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto na normativa vixente.
Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establecese para tódolos módulos un máximo dun 10% para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 10% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 10%xustificado, podendo chegar cos dous conceptos ata o 20% no curso académico.
A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación contínua levarase a cabo polo titor/a,unha vez superados os límites indicados no punto anterior.
O alumno/a será obrigatorio apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:

- Apercebemento, superada a perda do 6% da duración do módulo (9 faltas de asistencia).
- Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 20% da duración do módulo (16 faltas de asistencia).
- Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercebemento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para sí mesmos ,ao resto do grupo ou as instalacións.

Polo que no suposto de perda do dereito á avaliación continua, o alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á realización da FCT.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e entregarase unha memoria final de curso.
O seguimento mensual realizarase na plataforma.
Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso

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 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.
A avaliación inicial 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, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

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.

Será necesario incluir un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, a esta programación.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible 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 de avaliación do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. "De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral."

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., 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 máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.

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

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Presentacions comerciais: tanto de produtos como de materiais relacionados co sector da restauración e gastronomía
- Visitas a establecementos hosteleiros e de restauración, no ámbito da nosa comunidade.
- Participación en concursos da especialidade de servizos , tanto técnicos como colaboradores para o seu desenrolo
- Asistencia a conferencias e charlas informativas
- Colaboración en tarefas de promoción, asi como con institucións educativas e non comercias para a prestación de servizos, previamente aprobadas polo departamento

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do Centro con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.
Actividades extraescolares
- Visitas a establecementos hosteleiros e de restauracion, no ambito da nosa comunidade.
- Visita a empresas do sector turístico e de restauración
- Visita a adegas e destilerias
- Visita a empresas de elaboración de alimentos e bebidas
- Asistencia a feiras e exposicions relacionados co sector

10.Outros apartados

10.1) Propostas de mellora

A vista da MEMORIA FINAL DE CURSO 22-23, e valoradas as recomendacions, se traballará nas liñas marcadas. Tratará o profesor de afondar, adecuar, e incentivar o alumnado para que, de ser o caso, lles sea mais doado alcanzar unhas cotas mellores en rendemento.

10.2) Secuenciacion das unidades

As unidades van secuenciadas en torno a o servizo no aula de restaurante.

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
MP0511	Sommelier	2024/2025	7	157	157

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	IAGO DÍAZ LÓPEZ
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 MP0511-Sommellier, pertencente ao Ciclo superior de Dirección de servizos de restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de servizos de restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:
Perfil profesional do titulo: Determinado pola competencia xeral, competencias profesionais e sociais e de selo caso as unidades de competencia do catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no titulo.
Competencia xeral: Dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración determinando ofertas e recurso, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo as normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.
Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións e as subfuncións de organización de unidades de produción, e de aprovisionamento e servizo, relacionadas co viño e outras bebidas no ámbito do sector da restauración.

As funcións e as subfuncións de organización de unidades de produción, aprovisionamento, produción e servizo abranguen aspectos como:
- Determinación de cartas de viños e bebidas relacionadas coas ofertas gastronómicas.
- Selección e control de provedores.
- Recepción e almacenamento de viños e conservación adecuada nas áreas de servizo.
- Distribución interna e externa.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento de viños e bebidas.
- Posta a punto das instalacións e dos equipamentos de traballo.
- Control do servizo de viños consonte as normas de protocolo.
- Información e asesoramento.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente na xestión e no servizo de viños nos ámbitos da restauración tradicional, colectividades que solicitan cátering, bares e establecementos hoteleiros.
As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:
- Caracterización dos viños.
- Caracterización, execución e control dos procesos de recepción, almacenamento, distribución e conservación adecuada de viños.
- Identificación e aplicación de técnicas de descrición das características organolépticas e analíticas dos viños.
- Definición de cartas de viños e bebidas, identificando e asociando viños e bebidas coas elaboracións culinarias.
- Determinación de recursos e utensilios específicos para o servizo de viños.
- Caracterización, desenvolvemento e control das operacións de servizos de viños.

O desenvolvemento do módulo, terá tamén en conta como referente, a RESOLUCIÓN do 6 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Educación, 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	O viño	Nesta UD aprenderase a relacionar a historia da viticultura e do viño coa súa evolución, a definir o viño e identificar a composición que caracteriza a súa tipoloxía asociándoa cos compoñentes do acio e da uva e identificar as principais variedades viníferas. Tamén se aprenderá a relacionar e caracterizar os procesos e os factores que interveñen na vinificación.	14	7
2	A posta a punto	Nesta UD aprenderase a dirixir a posta a punto de de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	9	7
3	Iniciación a cata	Nesta UD aprenderase a identificar a metodoloxía e fases da cata de viños, instalacións e útiles, características organolépticas e defectos básicos, empregando o vocabulario propio e respectando a normativa hixiénico-sanitaria.	12	7
4	Servizo de viños	Nesta UD aprenderase a servir viños empregando recursos e técnicas acaídas segundo ás características do viño e do tipo de servizo e protocolo. Tamén se aprenderá a atender ás demandas da clientela procurando solucións e a realizar as operacións aplicando a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	19	14
5	Cata de viños tranquilos nacionais	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas de viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata, empregando o vocabulario propio e realizando propostas de maridaxe.	22	14
6	Xeografía vitivinícola nacional.	Nesta UD aprenderase a relacionar e caracterizar as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva, cos tipos de viño máis representativos e coas súas características.	15	10
7	Cata de viños especiais.	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas e defectos básicos de viños especiais, a través da súa cata empregando o vocabulario propio, realizando propostas de maridaxe.	15	7
8	A carta de viños	Nesta UD aprenderase a identificar tipos de cartas de viños e describir a súa estrutura, a identificar criterios de escolla para a incorporación ou rotación acordes á oferta gastronómica, expectativas da clientela e a estratexia comercial. Tamén se aprenderá a recoñecer as tendencias na elaboración de cartas de viño.	20	10
9	Xestión de adega	Nesta UD aprenderase a caracterizar os espazos e equipamentos para o viño, a calcular as cantidades de almacenaxe de stock e pedidos así coma o seu tratamento documental e de almacenaxe respectando a rotación. Tamén se aprenderá a realizar o aprovisionamento interno consonte ás necesidades do servizo e a identificar os viños da clientela e a aplicar a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	12	10
10	Xeografía vitivinicola internacional	Nesta UD aprenderase a relacionar e caracterizar as rexións e DO da vitivinicultura internacional, as condicións ambientais e as variedades de uva cos tipos de viño máis representativos e coas súas características.	10	7
11	Cata de viños tranquilos internacionais	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas de viños tranquilos internacionais a través da súa cata, empregando o vocabulario propio e realizando propostas de maridaxe.	9	7

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O viño	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	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 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño
CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.
CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.
CA1.6.1 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños tranquilos

4.1.e) Contidos

Contidos
0Sistemas de vinificación: definición, tipos e características.

Contidos
Crianza dos viños: definición, características e tipos.
Clarificación, estabilización e embotellamento dos viños.
Introdución á cultura do viño. Historia do viño. Factores culturais e sociais.
Caracterización dos viños: definición, composición e tipoloxía.
Viticultura: definición e concepto.
Factores que inflúen na viticultura: solo, clima, medio biolóxico, planta, marco de plantación, sistemas de cultivo e reprodución, e factores culturais.
A vide e a uva: ciclo vexetativo, variedades, características, distribución xeográfica e tratamentos.
Enoloxía: definición e concepto.
Vendima: estacionalidade, colleita e transporte. O lagar.
Fermentación: concepto, características e tipos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A posta a punto	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	NO
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.

Criterios de avaliación
CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.
CA3.3 Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos.
CA3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.

4.2.e) Contidos

Contidos
Posta a punto e control de utensilios e equipamentos de servizo de viños e bebidas (sacarrollas, decantadores, termómetros, cristalaría, cubos de champaña, etc.): definición, características e tipoloxía; control de uso, manexo, limpeza e conservación.
Distribución interna de viños e bebidas: documentación asociada, distribución e tratamento de xéneros.
Posta a punto e control de bufé, stand de presentación, carros de servizo e outros elementos.
Posta a punto e control de uso, limpeza e conservación de maquinaria e equipamentos de frío (cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavalouzas específicos, etc.): definición, características e tipoloxía.
Posta a punto e control de cartas e instrumentos de venda como as ofertas do día, da semana ou do mes.
Selección de materiais.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Iniciación a cata	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
CA2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.
CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.
CA2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
CA2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
CA2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.5 Identificáronse e describironse as características organolépticas coa calidade de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.
CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Catas: definición e tipoloxía. Factores que determinan a resposta do catador: condicións físicas da persoa e do medio, presentación dos viños e das bebidas, orde, número de mostras, temperaturas, etc.

Contidos
Sala e equipamentos de cata: definición, característica e tipoloxía. Posta a punto e control.
Secuencia de fases da cata: exame visual, olfactivo e gustativo, e sensacións táctiles.
Terminoloxía específica para a cata de viños e outras bebidas.
Fichas de cata: tipoloxía, características e datos.
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Servizo de viños	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	NO
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.
CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.
CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.
CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.
CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.

Criterios de avaliación
CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.
CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.
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.
CA4.12 Realizouse o servizo de viños tendo en conta a tipicidade e características dos mesmos, aplicando as técnicas de servizo correspondentes.

4.4.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional do persoal de servizo de viños e bebidas no restaurante.
Asesoramento á clientela.
Presentación de oferta.
Servizo do viño e outras bebidas. Fases e procedementos habituais: tratamento e transporte, presentación, extracción da rolla, cata e servizo (temperatura, decantación, oxixenación e protocolo).
Técnicas de servizos especiais: espumosos, xenerosos, etc.
Operacións de control durante o servizo.
Atención de suxestións, queixas e reclamacións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cata de viños tranquilos nacionais	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.1 Identificáronse e describironse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos galegos a través da súa cata.
CA2.7.2 Identificáronse e describironse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos españois a través da súa cata.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.9.1 Seleccionaronse viños tranquilos galegos a partir da súa cata, para incluir na oferta comercial da empresa.
CA2.9.2 Seleccionaronse viños tranquilos españois a partir da súa cata, para incluir na oferta comercial da empresa.

4.5.e) Contidos

Contidos
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas. Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras. Exercicios de cata de viños tranquilos das denominacións de orixe galegas e as españolas máis salientables.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xeografía vitivinícola nacional.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.7.1 Relacionáronse as denominacións de orixe galegas cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.7.2 Relacionáronse as denominacións de orixe españolas cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.
CA1.8.1 Caracterizouse a xeografía vinícola galega
CA1.8.2 Caracterizouse a xeografía vinícola española.
0CA1.10 Identificáronse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

4.6.e) Contidos

Contidos
Lexislación para a produción e a comercialización, e etiquetaxe de viños.
Xeografía vinícola galega, española e internacional.
Xeografía vinícola galega e española.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Cata de viños especiais.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	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 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.
CA1.6.2 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños especiais
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.4 Identificáronse e describironse as características organolépticas coa calidade dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.9.4 Seleccionaronse viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, para incluir na oferta comercial da empresa.

4.7.e) Contidos

Contidos
0Sistemas de vinificación: definición, tipos e características. Crianza dos viños: definición, características e tipos. Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas.

Contidos
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras. Exercicios de cata de viños especiais das denominacións de orixe galegas, españolas e estranxeiras máis salientables.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A carta de viños	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.
CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.
CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.
CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.

Criterios de avaliación
CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.

4.8.e) Contidos

Contidos
Oferta de viños e outras bebidas: concepto, características e tipoloxía.
Factores que inflúen na determinación da oferta: categoría, estilo, localización territorial do establecemento ou do evento, oferta gastronómica, maridaxe, estacionalidade, medios físicos e económicos, etc.
Tendencias actuais.
Cartas de viños e bebidas: definición e tipos; características de formatos, estruturas, información, redacción, etc.
Fixación de prezos. Factores determinantes dos prezos: prezo e data de compra, política de prezos e de marxes de beneficios, prezo medio demandado e prezo medio ofertado, oscilacións do mercado, e custos no mantemento e na conservación de viños e outras b

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Xestión de adega	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	NO
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.
CA3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.
CA6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.
CA6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.
CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.
CA6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.
CA6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.
CA6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.
CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.
CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.9.e) Contidos

Contidos
A adega: definición, características e tipoloxía; situación, tamaño e distribución. Adega de día. Condicións ambientais da adega: temperatura, humidade, iluminación, ventilación, etc.

Contidos
Maquinaria e equipamentos de adega: aplicacións, uso e control. Conservación dos viños: seguimento da evolución dos viños, puntos críticos e reserva de viños. Aprovisionamento da adega: identificación de necesidades, selección de provedores, xestión de pedidos e compras, recepción e almacenaxe, controis de cantidade, calidade, caducidade, etc., distribución de produtos. Rotación de existencias: control de existencias e consumos, e fichas técnicas. Aplicacións informáticas relacionadas coa xestión e control da adega.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Xeografía vitivinicola internacional	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.7.3 Relacionáronse as zonas productoras internacionais de viños cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.
CA1.8.3 Caracterizouse a xeografía vinícola internacional.

4.10.e) Contidos

Contidos
Xeografía vinícola galega, española e internacional.

Contidos
Xeografía vinícola internacional.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Cata de viños tranquilos internacionais	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.7.3 Identificáronse e describironse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.9.3 Seleccionaronse viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, para incluir na oferta comercial da empresa.

4.11.e) Contidos

Contidos
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas. Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras. Exercicios de cata de viños tranquilos das denominacións de orixe estranxeiras máis salientables.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados nos apartados 4.c e 4.d desta programación.

MÍNIMOS EXIXIBLES

Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.

UD 1 O viño.

- CA1.2 - Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
- CA1.4 - Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
- CA1.5 - Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
- CA1.6.1 - Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños tranquilos.

UD 2 Dirección da posta a punto.

- CA3.1 - Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.2 - Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.
- CA3.3 - Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- CA3.4. Analizouse a información sobre os servizos
- CA3.9 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- CA3.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 3 Iniciación á cata.

- CA2.1 - Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
- CA2.4 - Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
- CA2.5 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
- CA2.6 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
- CA2.8 - Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
- CA2.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 4 Servizo de viños.

- CA4.2. Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.
- CA4.4 - Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.
- CA4.7 - Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
- CA4.8 - Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
- CA4.9 - Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.
- 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.

UD 5 Cata de viños tranquilos galegos e españois.

- CA2.7.1 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos galegos a través da súa cata.
- CA2.7.2 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos españois a través da súa cata.
- CA2.9.1 - Seleccionáronse viños tranquilos galegos a partir da súa cata, para incluir na oferta comercial da empresa.
- CA2.9.2 - Seleccionáronse viños tranquilos españois a partir da súa cata, para incluir na oferta comercial da empresa.

UD 6 Xeografía vitivinícola galega e española.

- CA1.7.1 - Relacionáronse as denominacións de orixe galegas coas castes de uva e cos viños máis representativos destas, así como coas súas características.
- CA1.7.2 - Relacionáronse as denominacións de orixe españolas coas castes de uva e cos viños máis representativos destas, así como coas súas características.
- CA1.8.1 - Caracterizouse a xeografía vinícola galega
- CA1.8.2 - Caracterizouse a xeografía vinícola española

UD 7 Cata de viños especiais.

- CA1.6.1 - Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños especiais.
- CA2.7.3 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.

UD 8 Xestión de adega.

- CA6.1 - Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.
- CA6.3 - Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.
- CA6.4 - Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.
- CA6.6 - Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.
- CA6.7 - Establecéronse os procesos de rotación de existencias.

- CA6.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 9 A carta de viños.
- CA5.1 - Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
- CA5.3 - Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.
- CA5.5 - Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
- CA5.6 - Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.

UD 10 Xeografía vitivinícola internacional.
- CA1.8.2 - Caracterizouse a xeografía vinícola internacional.

UD 11 Cata de viños tranquilos internacionais.
- CA2.7.2 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:
CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:
O 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 tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

A nota da 1ª avaliación será a suma das notas das UDs avaliadas , ponderada sobre 10, e tendo en conta o peso asignado a cada UD.
A nota da 2ª avaliación se ponderará o peso de todalas UDs avaliadas ao longo do curso segundo o establecido no presente proxecto didáctico.

A calificación das UDs realizarase tendo en conta os CAs avaliados de cada UD.
- Nas probas combinadas a nota obtida aplicarase a totalidade dos CAs avaliados na mesma.
- Nas probas combinadas no suposto de non acadar un CA establecido como mínimos, o CA en cuestión quedará pendente de recuperación,.
- Os CAs establecidos como mínimos non superados, serán obxeto de recuperación durante o proceso de recuperación establecido no periodo abril-xuño.
- Os CAs establecidos como mínimos deben ser acadados na súa totalidade para acadar unha avaliación positiva. No caso de non superar algún dos criterios mínimos avaliados, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media obtida.

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma ponderada das porcentaxes das unidades didácticas.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Con carácter xeral realizaranse un mínimo de dúas probas escritas (de coñecementos) por trimestre, así como alomenos unha proba de desempeño/produción.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

Antes de cada unha das probas indicarase ao alumnado se contén mínimos exixibles ou non.

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo áo principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regla de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 0.5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

- Traballos gráficos, documentais, de investigación e/ou oral

Traballos documentais ou TICs: non poderá encomendarse máis de un traballo por trimestre. Os traballos entregados fora de prazo non serán avaliados , ata a avaliación final de módulos

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D. 1 7%
U.D. 2 7%
U.D. 3 7%
U.D. 4 14%
U.D. 5 14%
U.D. 6 10%
U.D. 7 7%
U.D. 8 10%
U.D. 9 10%
U.D.10 7%
U.D.11 7%

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación basearanse nos CAs establecidos como mínimos , non acadados polo alumnado .

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

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

Para o alumnado que ao remate da 2ª avaliación non teñan acadado os mínimos exixibles, habilitarase un proceso de recuperación presencial durante o terceiro trimestre, que abarcara os mínimos non acadados polo/a alumno/a, e para o cal se emitirá informe individualizado ao remate da availación previa a FCT.

Este proceso de recuperación será avaliado (en base ao informe individual), coincidindo coa avaliación final de ciclo mediante:
- Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o/a alumno/a presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
- Nunha proba teórica e/ou practica sobre os CAs mínimos, non superados ao longo do curso, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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 de carácter práctico sobre servizo de viño a desenvolver na aula taller de restaurante .
- Unha proba técnica sobre cata de viños
- Unha proba escrita conceptual que podra abarcar a totalidade dos CAs establecidos como mínimos no módulo.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 no 90% dos CAs mínimos avaliados..
Recordar que o alumnado que perda o dereito a avaliación continua, por razóns de inasistencia reiterada, co cal non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar una proba extraordinaria de avaliación previa a avaliación final de módulos no mes de xuño . O alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á realización da FCT (marzo)., a cal deberá ser solicitada por escrito na secretaría do centro con alo menos 15 días de antelación a data da avaliación. no suposto de optar por esta opción , esta irá en detrimento da avaliación extraordinaria de xuño.

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado dos Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto na normativa

vixente.
Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establecese para tódolos módulos un máximo dun 10% para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5%xustificado, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación contínua levarase a cabo polo/a titor/a,unha vez superados os límites indicados no punto anterior.
O alumnado será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:
- Apercebemento, superada a perda do 6% da duración do módulo (10 faltas de asistencia non xustificadas).
- Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo (17 faltas de asistencia).ou 15% sumando xustificadas e non xustificadas (25 faltas).
- Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercebemento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Este alumnado non perde en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para sí mesmos ,ao resto do grupo ou as instalacións.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e entregarase unha memoria final de curso.
O seguimento mensual realizarase na plataforma.
Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso

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 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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

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

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.

De ser preciso, serán de aplicación os protocolos de atención a diversidade establecidos pola Consellería de Cultura, Educación, Formacion Profesional e Universidades
Serán de aplicación os protocolos recollidos en EDUCONVIVES.COM, na resolución de conflictos, de cara a facilitar a convivencia escolar .

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible 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 de avaliación 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."

Serán de aplicación os protocolos recollidos en EDUCONVIVES.COM, na resolución de conflictos, de cara a facilitar a convivencia escolar .

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 curriculo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

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

-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., 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 máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.

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

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As Actividades previstas para este módulo están contempladas na PXA do CIFP Fraga do Eume, e en acordo de Departamento de Hostalaría e Turismo.

Tal e como se reflicte nas actividades de ensinanza-aprendizaxe do módulo, sempre que o desenvolvemento do curso o permita, prevese realizar visitas a adegas e establecementos de restauración

ACTIFIVADE DE VENDIMIA. Concertaranse a principios de curso, aproveitando a vendima e a posibilidade de presenciar as actividades e procesos de viñedo e adega.

- Ámbito: CFEA de Guisamo.
- Obxectivos:

* Identificar factores ambientais e características dos viñedos.
* Identificar instalacións e equipamentos de adega relacionándoos cos procesos de vinificación.
* Realizar probas-catas de viños terminados e en diferentes fases de elaboración.
* Coñecer os aspectos relacionados cos viticultores e por en valor o traballo e aportacion socioeconomica do sector ...

VISITA A FEIRAS/ MOSTRAS DO SECTOR. Concertaranse ao longo do 2º trimestre

- Ámbito: área provincia de A Coruña.
- Tipo: salons gastronomicos, mostras e feiras nas que este presente o viño .
- Obxectivos:

* Identificar as novas ofertas comerciais de productos relacionadas co viño e coa Sumillería.
* interactuar con distribuidores/comercializadores, productores e adegueiros
* Catar viños de distas orixes e perfis.
*interactuar e participar nas actividades formativas e complementarias ofertadas

VISITA A ADEGAS. Concertaranse a principios de curso, aproveitando a vendima e a posibilidade de presenciar as actividades e procesos de viñedo e adega.

- Ámbito: Adegas das diferentes DOs galegas.
- Tipo: Adegas de grande magnitude e de pequenos produtores-colleiteiros.
- Obxectivos:

* Identificar factores ambientais e características dos viñedos.
* Identificar instalacións e equipamentos de adega relacionándoos cos procesos de vinificación.
* Realizar probas-catas de viños terminados e en diferentes fases de elaboración.
* Coñecer adegueiros-colleiteiros, técnicos-enólogos relacionándoos cos seus viños, tipoloxía, estilo...

VISITA A EMPRESAS DE RESTAURACIÓN relevantes no servizo e comercialización do viño. Concertaranse ao longo do 2º trimestre
- Ámbito: área provincia de A Coruña.
- Tipo: Establecementos de restauración, comercios especializados-viñotecas.
- Obxectivos:
* Identificar diferentes formulas de restauración relacionadas co viño e coa Sumillería.
* Recoñecer diferentes tipos de instalacións e equipamentos e solucións de ambientación.
* Estudar a composición da oferta en canto a tipoloxía, variedade e cantidade de referencias.
* Identificar diferentes sistemas de xestión e control de stocks de viños e outras bebidas.

ACTIVIDADES NA AULA : ponencias, catas e demostracións da man de profesionais do sector (enólogos, sommeliers, viticultores, adegueiros, distribuidores...).
- Ámbito: Profesionais da restauración e do sector vitivinícola.
- Tipo: Sommelieres, Xefes de Sala, enólogos, catadores, técnicos...
- Obxectivos:
* Presenciar-participar en demostracións ou obradoiros sobre o servizo de viños e análise sensorial.
* Coñecer profesionais da restauración e analizar traxectorias profesionais.
* Identificar estratexias profesionais e oportunidades laborais.
* Ampliar coñecementos e destrezas sobre o viños e técnicas de servizo.

10.Outros apartados

10.1) Temporalización

A secuencia establecida das UDs, faise a modo orientativo , pois varias das UDs serán impartidas de xeito simultaneo
- UD02 e UD04
- UD05 e UD06
- UD10 e UD11

1º trimestre: UD01, UD02, UD03, UD04*, UD05*, UD06*
2º Trimestre: UD05*, UD06*, UD07, UD08, UD09, UD10, UD11
*parcialmente (1º trim. viños galegos/2º trim viños españois)

10.2) Inf. ao Alumnado

A presente programación será exposta na aula virtual do modulo, así como na paxina web do centro : GUIA DO ALUMNADO > EXTRACTO DE PROGRAMACIÓNS., unha vez a mesma sexa supervisada pola xefatura de dpto. e a direccion do centro.

Por outra banda nas primeiras sesións de clase informarase verbalmente ao alumnado sobre os aspectos mais salientables da mesma: unidades didácticas e explicación sobre o contido e actividadeds das mesmas, duración , criterios de avaliación , procesos de recuperación, ..

Así mesmo tamén estará accesible a través da xefatura de estudos e de dpto ,