ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT12	Aloxamento e lavandaría	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	2024/2025	4	90	90

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO ABAL LOBATO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A FP Básica de Aloxamento e Lavandería é un curso de aprendizaxe do oficio de persoal de lavandería e camareiro/a de pisos que inclúe a titulación en secundaria obrigatoria (ESO). Pertence á familia profesional de Hostalaría e Turismo.

Perfil Profesional

a) Competencia xeral:
Consiste en realizar con autonomía, as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da producción na cociña e as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, según normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección medioambiental, comunicándose de maneira oral e escrita en lingua castelán e dado o caso, na lingua cooficial propia; así como en algunha lingua extanxeira con responsabilidade e iniciativa persoal e mantendo as normas de seguridade e hixiene no traballo.

b) Competencias profesionais:
1.Realizar as operacións básicas de recepción, almacenamento e distribución de materias primas en condicións idóneas de mantemento ata a súa utilización, a partir das instrucións recibidas e dos protocolos establecidos.
2.Por a punto o lugar de traballo, preparando os recursos necesarios e lavando materiais, enxoval, utensilios e equipamentos, para garantir o seu uso posterior en condicións hixiénico-sanitarias óptimas.
3.Executar as operacións de preservicio e postservicio necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e prestación de servicios, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
4.Preparar os servizos de montaxe de catering e distribuir materias primas e equipamentos para o seu uso ou a súa conservación.
5.Recoñecer as aplicacións e os condicionantes de materiais e instalacións de lavado e mantemento, e asocialas a cada elemento do enxoval, para lavar utensilios e equipamentos en condicións hixiénico-sanitarias.

As clases prácticas na aula / taller.
Non dispoñemos de taller específico destinado a este módulo formativo (taller de catering cos equipamentos e os materiais necesarios para o desenvolvemento desta actividad formativa). Se ben, contamos coa máquinaria e útiles propios do módulo; pero estes están repartidos polos distintos departamentos de: cociña, restaurante, office, bar / cafetería, almacéns etc...
Para impartir os contidos teóricos e prácticos utilizaranse os talleres de I+D, restaurante e bar / cafetería, por contar coa maior parte dos recursos específicos propios (mobiliario, maquinaria e materiais).
As actividades prácticas a realizar serán reais, podendo darse diferentes tipos de servicios de alimentación (Pequenos almorzos, coffe - break, almorzos, etc.). Será nestes momentos, cando se poñerá en práctica tódalas aprendizaxes e poder comprobar si se están acadando os RA.

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	Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico	Estudos das Características dos servizos de catering.Material e equipamentos usos e aplicacións	25	25
2	Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividades	Estudo de sistemas de recepción de equipamentos e materiais controlando a distribución a outras areas	25	25
3	Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering	Coñecemento de maquinaria e equipamentos específicos nas áreas de lavado, selección de productos de limpeza axeitados e lavado de material	25	25
4	Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering	Coñecemento dasTécnicas de recollida clasificación e eliminación de residuos aplicando ferramentas de aforro hídrico e enerxético e análise dos perigos sanitarios asociados a unha mala práxis do traballo	15	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	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 Describíronse e caracterizáronse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva
CA1.2 Identificáronse e analizáronse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
CA1.3 Describiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering

Criterios de avaliación
CA1.4 Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
CA1.5 Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.1.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering.
Áreas de montaxe en establecementos de catering.
Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
Preparación de montaxes: fases e características.
Ordes de servizo.
Documentación asociada.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Controis documentais e administrativos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de cateríng e colectividades	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA2.1 Identificáronse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.2 Describíronse e caracterizáronse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga
CA2.3 Identificáronse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.4 Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
CA2.5 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
CA2.6 Trasladáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

4.2.e) Contidos

Contidos
Procesos de aprovisionamento interno.

Contidos
Preparación e disposición das cargas.
Recepción de equipamentos e materiais.
Zonas de descarga.
Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
Controis e distribución a outras áreas.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Identificación e formalización de documentos: funcións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	SI
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	NO

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 Describíronse e caracterizáronse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais
CA3.2 Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
CA3.3 Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación

Criterios de avaliación
CA3.4 Describíronse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos
CA3.5 Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avaliouse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas
CA3.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.4 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos

4.3.e) Contidos

Contidos
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.
Produtos de limpeza para o lavado de materiais.
Operacións de lavado.
Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.
Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
Normas de prevención de riscos laborais.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	NO

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 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.3 Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

Contidos
0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Protocolos de control e mellora da calidade.
Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.
Medidas de prevención e protección ambiental.
Aforro hídrico e enerxético.
Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

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

Ao longo de todo o módulo seguirase un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que nos dará información sobre a marcha da aprendizaxe. Este seguemento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e de traballo en equipo, segundo os criterios de avaliación contidos para as distintas unidades didácticas e tendo en conta os seguintes apartados:

a) Contidos teóricos. Suporán o 30% da nota.

a.1 Avaliaranse mediante 2 probas escritas (unha en cada avaliación), que serán exercicios tipo test contando sempre con 10 preguntas valoradas con un punto cada unha, sobre todos aqueles aspectos teóricos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Para cada unha das probas, o alumnado contará cun tempo de unha hora.

a.2 A puntuación asignada para estes contidos será a media aritmética das cualificacións obtidas nas dúas probas, e Suporán o 30% da cualificación final do módulo.

b) Contidos procedimentais. Suporán o 70% da nota.

As actividades propostas para cada unidade didáctica, traballos individuais ou de grupo con resultados finais, servirannos para avaliar os procedementos nos que se valorará a estructura e dominio dos contidos, dinámica de traballo, exposición e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter que realizar algún traballo de investigación ou exposición este tendrá un peso do 20%, quedando a porcentaxe dos contidos procedimentais no 50%.

Non se permitirá o uso do teléfono móvil na aula /taller, dada a probabilidade do riesgo que conleva de que algún alumno/alumna, utilice de maneira inconvinte dito dispositivo.

A aplicación do proceso de avaliación continua do alumno/a, require da súa asistencia as distintas clases e actividades programadas para os distintos módulos profesionais. Cando a inasistencia reiterada dun alumno/a, imposibilite levar a cabo o proceso de avaliación continua, deberá facer a proba de avaliación extraordinaria de PD, tal e como se recolle para os ciclos formativos.

a) Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 de artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial:
" O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas"
Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establecese para todos os 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.
b) A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.
c) Será obrigatorio apercibilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.
d) 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 si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.
e) O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final de modulos correspondente.

> O alumnado de FP básica, segundo o artigo 20.5 da Orde do13 de xullo de 2015 pola que se regulan as ensinanzas de formación profesional básica na Comunidade Autónoma de Galicia, así como o acceso e a admisión a estas ensinanzas, a perda do dereito a avaliación continua nun determinado módulo non lle será de aplicación ao alumnado de ciclos formativos de formación profesional básica en idade de escolarización obrigatoria. Polo que se acorda que as faltas de asistencia os menores de 16 anos poderán ser consideradas na cualificación do mesmo; establecendo,con carácter xeral,o seguinte:

1. Para aquél alumnado que supere o 15% das faltas de asistencia de xeito continuado a un determinado módulo,con respecto a duración total do mesmo:
1.1 Outorgarlle una cualificación final cun peso diferente ao resto do alumnado,sendo este peso dun 30% menos sobre a cualificación final obtida.
1.2 Non se contemplará para este alumnado a realización de probas parciais,debendo de realizar unha única proba final teórico-práctica baseada no realizado,segundo programación ,ao longo do curso.Para aprobar ó módulo é condición imprescindible obter como mínimo una puntuación de 5 puntos.

Os CA mínimos para acadar unha avaliación positiva do módulo son os seguintes:

UD1.-Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico

Identificáronse e analizáronse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
-Describiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering
-Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
-Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha

UD2.- Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividades
-Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
-Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
-Identificáronse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
-Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
-Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
-Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
-Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

UD.3- Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering
-Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
-Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
-Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
- Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
-Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento

UD.4-Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering
-Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
-Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
-Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
-Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
-Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no periodo en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. O profesor recibirá instruccións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas sen que sexan obxeto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión por parte do alumno.

De ningunha forma acadará avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación programadas para ó modulo

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

O alumnado de FP básica, segundo o artigo 20.5 da Orde do13 de xullo de 2015 pola que se regulan as ensinanzas de formación profesional básica na Comunidade Autónoma de Galicia, así como o acceso e a admisión a estas ensinanzas, a perda do dereito a avaliación continua nun determinado módulo non lle será de aplicación ao alumnado de ciclos formativos de formación profesional básica en idade de escolarización obrigatoria.

A proba de avaliación extraordina de PD , que será de aplicación ao alumnado maior de 16 anos fará referencia os resultados de aprendizaxe do módulo de "preparación e montaxe de materias para colectividades e catering". O alumno/a deberá facer un examen teórico e unha proba práctica conforme a programación do mesmo. Os alumnos/as que resulten avaliados positivamente na proba de avaliación extraordinaria de PD, obterán unha calificación cos mesmos criterios que os utilizados na avaliación ordinaria. As probas farán media entre elas, sendo necesario acadar a calificación dun 5 coma mínimo para ter superada a proba de PD.

A proba escrita. Constará de dez preguntas a resolver, sobre os contidos mínimos recollidos na programación do correspondente módulo. Nela, indicaráse o valor de cada pregunta, podendo ser unhas de maior valor que outras, en base a complexidade das mesmas .As respostas, deben ser claras e completas, contestando o preguntado.

Esta proba, será cualificada de cero a dez, considerándose aprobado, as cualificacións iguais ou superiores ao cinco. Para a realización da mesma, o alumno/a contará con dúas horas.

Dado o caso, de que un alumno/a non se presente a dita proba, non se lle permitirá facela posteriormente, salvo causa debidamente xustificada.

A proba práctica constará de alomenos de tres procedementos dos descritos na programación do módulo sobre os contidos mínimos recollidos na programación do módulo indicando o valor de cada pregunta para o momento da avaliación da proba cualificada de cero a dez, considerándose aprobado, as cualificacións iguais ou superiores ao cinco. Para a realización da mesma, o alumno/a contará con dúas horas.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización.
- O logro dos obxectivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.
Salientar a importancia da propia avaliación deste documento para comprobar se realmente acada a súa finalidade. A tal fin, aplicaranse os seguintes criterios:

- Adecuación dos contidos recollidos na programación para conseguir as aprendizaxes propostas e a súa adecuación as características do ámbito produtivo e as necesidades do alumnado.
- Valoración do seguimento da programación na reunión de ciclo, que se celebrará cunha periodicidade mensual, onde se analizará o grado de cumprimento da programación no referente á temporalización, contidos impartidos e as actividades realizadas conforme ó programado inicialmente.
- Trimestralmente se lle pasará os alumnos un cuestionario para avaliar a práctica docente .
- Ao finalizar o mes de xuño farase unha memoria final do desenvolvemento da programación, na que consten as posibles modificacións para o seguinte curso.

Sistemática a empregar para lle dar a coñecer ó alumnado a información relativa a programación.
O inicio do curso se lle explicará o alumnado os seguintes aspectos da programación:

Unidades didácticas: cos seu criterios de avaliación, contidos e temporalización, as actividades a realizar en cada unha delas cos distintos instrumentos de avaliación, e o peso dos distintos CA na cualificación .
Farase especial fincapé aos criterios de cualificación e aos mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva .

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 ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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

As medidas de atención á diversidade levaránse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós minimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenrolados a cotío na aula e de caracter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiránse os supostos tipo test xa executados ou avaliados con anterioridade.
Non se observan a priori grandes problemas de comprensión salvo pequenas dificultades de comprensión escrita que tratarán de solventarse mediante a repetición de supostos básicos realizados previamente polo profesor ou alumnado do grupo.

Trataránse en profundidade contidos e realizacións de índole básica en limpeza, "mice en place", orde, uniformidade e respeto das normas deontolóxicas e seguridade alimentaria.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Daráse especial importancia á eduación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou estructuradas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias:

O traballo en grupo.
O respeto ás persoas independentemente de razas, sexo o crenzas.
A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo.
O respeto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo.
A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos.
O respeto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo.
Obediencia a profesores e superiores coma un sistema de respeto por xerarquías nas que ocupa tamén o seu posto e é respetado.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para este módulo tense previsto saida extraescolar visita instalacións de catering empresa de Restauración, catering hospitalario e realizarase unha viaxe formativa a algún hotel de costa para poder ver a actividade dunha gran instalación do sector. NO SEGUNDO TRIMESTRE DO CURSO

10.Outros apartados

10.1) Modificaciones derivadas de la crisis de la covid 19

As actividades de ensinanza/aprendizaxe a realizar perante o curso 2024/2025 no horario dos Mércores de 11:30 á 12:30 e os Xoves de 11:30 ata ás 14:30 teñen coma aula de referencia para os contidos teóricos a Aula 2, e para a aplicación dos procedementos tanto se empregará a terceira planta para facer servicio de habitacións, o taller de " Bar Ingles" coma o de "Cafetería", coma o de "I+D+I, segundo se atopen dispoñibles.