ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2024/2025	0	87	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA MARTÍNEZ VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Describíronse as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identificáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.

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

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identifícáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Describíronse as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identifícáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identifícáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identifícáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelaría e repostaría, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

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

Os reflectidos nos cadros de criteiros de avaliación anteriores.

A primeira parte da proba calificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de varios supostos prácticos.

Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. Para aplicar o promedio o aspirante deberá obter un mínimo de 5 puntos en cada unha das probas.

ANEXO III

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica consiste nunha proba escrita tipo test, de 40/50 preguntas, onde dous respostas incorrectas anulan unha resposta correcta.

Material necesario: Bolígrafo azul

4.b) Segunda parte da proba

Suposto(s) prácticos relacionados con cada un dos resultados de aprendizaxe e segundo os criterios de avaliación.

Se necesitará para realizar a proba práctica un bolígrafo azul e unha calculadora (non se aceptará o uso do teléfono)