



Formación profesional

Programación das actividades asociadas á contorna laboral

Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
15023314	IES de Sabón	2019/2020

Ciclo formativo

Código	Nome
	Formación en centros de traballo(FCT)

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
Réxime xeral-ordinario	Presencial	A

Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos da persoa titora do grupo)

Nome e apelidos
Alberto Pita Graña

Resolución do 23 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se adoptan medidas excepcionais no desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo e nas ensinanzas de réxime especial.



Introdución e contextualización

Segundo o publicado na Resolución do 23 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se adoptan medidas excepcionais no desenvolvemento das ensinanzas de

formación profesional do sistema educativa e nas ensinanzas de réxime especial.

Artigo 1. Obxecto e ámbito de aplicación

Esta resolución ten por obxecto establecer medidas excepcionais en materia de ordenación e organización nas ensinanzas de formación profesional e nas ensinanzas de réxime especial, en desenvolvemento e aplicación das medidas de

contención no ámbito educativo e de formación previstas no Real decreto 463/2020, do 14 de marzo, polo que se declara o estado de alarma para a xestión da situación de crise sanitaria ocasionada polo COVID-19, en centros educativos

do ámbito de xestión da Comunidade Autónoma de Galicia durante o curso 2019-2020.

Módulo de FCT e de Proxecto nas ensinanzas de formación profesional

.e di:

“Nos ciclos de grao medio e de grao profesional básico, substituír a Formación en centros de traballo por unha proposta de actividades asociadas á contorna laboral, segundo o modelo do anexo I”.

Polo tanto, tendo en conta a citada resolución e o articulado xa reseñado nas liñas e parágrafos anteriores, a proposta da actividade asociada á contorna laboral desenvolverase no seguinte suposto práctico relacionado cos resultados de aprendizaxe e cos criterios de avaliación, relativos ás actividades que o alumno/a debe realizar nunha situación real.

Especificacións das actividades a realizar

(Referencia a un proceso produtivo real ou simulado específico do campo profesional asociado ao ciclo formativo)



Tes que realizar a apertura dun establecemento do sector hostaleiro, concretamente un “BAR-CAFETERÍA”. Este ofrecerá a súa clientela servizos de comidas e bebidas. Tendo en conta este enunciado, deberás desenvolver cada un dos seguintes sete apartados aplicando as aprendizaxes, experiencias e as prácticas realizadas ao longo do curso pasado e o do curso actual 2019-2020 ata a data 13/03/2020 nas aulas talleres de hostalaría e Turismo do IES de Sabón:

1. Concretarás ubicación do establecemento (provincia, localidade) é dicir, contexto onde vas dar un servi-zo ao público.
2. Estudarás o mercado (competencia, tipoloxía de cliente).
3. Realizarás un estudo da imaxe do establecemento, é dicir, (nome, cores, persoal, uniformes, slogan).
4. Farás un estudo aproximado de custos de investimento para a apertura do negocio (compra local ou aluguer, amoblamento, uniformidade do persoal, mantelería, cubertería, cristalería, louza, materias primas iniciais). Dentro deste apartado calcularás de forma aproximada os custos fixos que terá o local mensualmente, é dicir, (nóminas, persoal, seguros, aluguer, materias primas, luz, gas, auga..
5. Realizarás o deseño da oferta gastronómica atendendo á tipoloxía de cliente que nos diriximos (CLIENTE POTENCIAL). Neste apartado, deseñarás catro ofertas gastronómicas moi diferenciadas en base aos horarios de servizo que ofrece o establecemento, ALMORZOS, LUNCH ou BRUNH, XANTARES (pratos combinado e menú do día) E CEAS.
6. Estudo e alcance de volume de negocio, é dicir, tamaño de local, número mesas, aforo do local....
7. Organigrama departamental e de persoal do establecemento, é dicir, traballadores e traballadoras que compoñen o cadro de persoal. Xustificar isto atendendo o volume de negocio que temos.

Actividades a desenvolver polo alumnado, xunto coa coordinación e participación do profesorado





Tes que realizar a apertura dun establecemento do sector hostaleiro, concretamente un “BAR-CAFETERÍA”. Este ofrecerá a súa clientela servizos de comidas e bebidas. Tendo en conta este enunciado, deberás desenvolver cada un dos seguintes sete apartados aplicando as aprendizaxes, experiencias e as prácticas realizadas ao longo do curso pasado e o do curso actual 2019-2020 ata a data 13/03/2020 nas aulas talleres de hostalaría e Turismo do IES de Sabón:

1. Concretarás ubicación do establecemento (provincia, localidade) é dicir, contexto onde vas dar un servizo ao público.
2. Estudarás o mercado (competencia, tipoloxía de cliente).
3. Realizarás un estudo da imaxe do establecemento, é dicir, (nome, cores, persoal, uniformes, slogan).
4. Farás un estudo aproximado de custos de investimento para a apertura do negocio (compra local ou aluguer, amoblamento, uniformidade do persoal, mantelería, cubertería, cristalería, louza, materias primas iniciais). Dentro deste apartado calcularás de forma aproximada os custos fixos que terá o local mensualmente, é dicir, (nóminas, persoal, seguros, aluguer, materias primas, luz, gas, auga..
5. Realizarás o deseño da oferta gastronómica atendendo á tipoloxía de cliente que nos diriximos (CLIENTE POTENCIAL). Neste apartado, deseñarás catro ofertas gastronómicas moi diferenciadas en base aos horarios de servizo que ofrece o establecemento, ALMORZOS, LUNCH ou BRUNH, XANTARES (pratos combinado e menú do día) E CEAS.
6. Estudo e alcance de volume de negocio, é dicir, tamaño de local, número mesas, aforo do local....
7. Organigrama departamental e de persoal do establecemento, é dicir, traballadores e traballadoras que compoñen o cadro de persoal. Xustificar isto atendendo o volume de negocio que temos

Especificación detallada do conxunto de actividades e tarefas a realizar polo alumnado

(Indicando as que deben realizar de forma individual ou en grupo)



Tes que realizar a apertura dun establecemento do sector hostaleiro, concretamente un “BAR-CAFETERÍA”. Este ofrecerá a súa clientela servizos de comidas e bebidas. Tendo en conta este enunciado, deberás desenvolver cada un dos seguintes sete apartados aplicando as aprendizaxes, experiencias e as prácticas realizadas ao longo do curso pasado e o do curso actual 2019-2020 ata a data 13/03/2020 nas aulas talleres de hostalaría e Turismo do IES de Sabón:

1. Concretarás ubicación do establecemento (provincia, localidade) é dicir, contexto onde vas dar un servizo ao público.
2. Estudarás o mercado (competencia, tipoloxía de cliente).
3. Realizarás un estudo da imaxe do establecemento, é dicir, (nome, cores, persoal, uniformes, slogan).
4. Farás un estudo aproximado de custos de investimento para a apertura do negocio (compra local ou aluguer, amoblamento, uniformidade do persoal, mantelería, cubertería, cristalería, louza, materias primas iniciais). Dentro deste apartado calcularás de forma aproximada os custos fixos que terá o local mensualmente, é dicir, (nóminas, persoal, seguros, aluguer, materias primas, luz, gas, auga..
5. Realizarás o deseño da oferta gastronómica atendendo á tipoloxía de cliente que nos diriximos (CLIENTE POTENCIAL). Neste apartado, deseñarás catro ofertas gastronómicas moi diferenciadas en base aos horarios de servizo que ofrece o establecemento, ALMORZOS, LUNCH ou BRUNH, XANTARES (pratos combinado e menú do día) E CEAS.
6. Estudo e alcance de volume de negocio, é dicir, tamaño de local, número mesas, aforo do local....
7. Organigrama departamental e de persoal do establecemento, é dicir, traballadores e traballadoras que compoñen o cadro de persoal. Xustificar isto atendendo o volume de negocio que temos.

Horarios previstos para as actividades de titoría, seguimento, canles de comunicación.





MAIO día 12,19,26 ,Xuño 2,9 de 10.40h ata 12:20h por webx video-conferencia

Para calquera dúbida xurdida e para asesoramento durante a elaboración do traballo, podeades contactar segundo a temática cos seguintes profesores a través dos e-mails seguintes:

Para dúbidas e asesoramento dos apartados de cociña: fpbasicacocina@gmail.com
profesor: Víctor Patiño. Se informará das titorias por videoconferencia.

Para dúbidas e asesoramento dos apartados de servizos: fpbasicarestauracion@gmail.com
profesor: Alberto Pita. Se informará das titorias por videoconferencia.

Para dúbidas e asesoramento dos apartados de Aprovisionamento: calquera dos dous profesores.

Prazo e formato de entrega das actividades

PRAZO 12/06/2020as 14:00h

FORMATO

- Debe ter unha extensión mínima de 20 páxinas e máxima de 25.
 - A letra debe ser calibri 12.
- As marxes: superior, inferior e dereita 2 cm; esquerda 3 cm.
 - Texto xustificado.
 - Un interlineado de 1.5.
- A numeración da páxina será na parte inferior dereita. Recordade que a primeira páxina, é dicir a portada, non vai numerada.
 - Calquera imaxe, táboa, etc. empregada debe ter a súa lenda para poder comprender a que se refire.
- Se prioriza a entrega do traballo en formato dixital dadas as circunstancias actuais, de non ser posible se entregará en formato papel.

Mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva e criterios de cualificación

CRITERIOS MÍNIMOS ESIXIBLES QUE SE TERÁN EN CONTA PARA A REALIZACIÓN DO TRABALLO:

- Creatividade, autonomía e iniciativa persoal, espírito crítico e capacidade de innovación nos procesos realizados.
 - Respecto polo ambiente.
 - Igualdade efectiva entre homes e mulleres.
 - Prevención de riscos profesionais.
 - Non discriminación por ningunha condición ou circunstancia persoal nin social, nomeadamente en relación cos dereitos das persoas con discapacidade, etc.
 - Basear o proxecto (traballo) nun modelo de negocio que atenda á responsabilidade social e a súa conciliación cós obxectivos do desenvolvemento sustentable, economía circular, economía social e no desenvolvemento de aspectos que incidan na mellora das desigualdades demográficas existentes en Galicia ou que impulsen a Galicia rural.
 - Uso das TIC.
 - Utilización de documentación teórica auxiliar: bibliografía, planos, manuais de uso, guías, páxinas web de referencia, apuntamentos breves e lexislación. Tamén: vídeos presentación, elementos multimedia, etc. Neste apartado, e de obriga a terse a seguinte normativa:
 - ✓ Lei orgánica 3/2018, do 5 de decembro de protección de datos e garantía dos dereitos dixitais.
 - ✓ Real decreto legislativo 1/1996, do 12 de abril, polo que se aproba o texto refundido da Lei de propiedade intelectual.
- Calquera imaxe, táboa, etc. empregada debe ter a súa lenda para poder comprender a que se refire.

NOTA IMPORTANTE: Este traballo será cualificado con APTO/A Ou NON APTO/A.



