

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2021/2022	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LEONOR MARIA VÁZQUEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo de Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos, pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Servizos de Restauración. Tómase como referencia o Decreto 58/2010, no que se establece dito título, así coma adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademáis 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: Determínanse pola súa competencia xeral, polas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Sendo a súa competencia xeral: realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais desenvolvidas polo módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos:

- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.

Asociado á unidade de competencia: UC0711_2.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

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	Introdución a seguridade alimentaria	Identificación das normas de calidade e seguridade alimentaria, recoñecendo os factores de risco e parámetros asociados á produción: trazabilidade e etiquetado	10	18
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixienicas.	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAs), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	11	19
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Concepto e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos da limpeza de utillaxe, equipos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de sistemas de limpeza, desinfección, e as DDD. Procesos e produtos de limpeza	10	18
4	Sistemas de autocontrol	Medidas de control relacionadas ca manipulación de alimentos. Sistema APPCC, pasos previos, principios.	9	16
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas na manipulación. Normativa aplicable.	8	15
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	Normativa aplicable. Impacto ambiental. Concepto 3 R: redución, reutilización e reciclaxe. Metodoloxía para a redución do consumo dos recursos. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación. Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.	5	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.1 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.2 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria: O etiquetado dos alimentos.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

4.1.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas. Perigos sanitarios derivados dunha mala manipulación
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixiénicas.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.2 Clasifícanse as principais toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.3 Descríbense as principais toxinfección de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.4 Descríbense as principais alteracións dos alimentos.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras. Alteración dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Normativa xeral de manipulación de alimentos. Normativa xeral de manipulación de alimentos con alérxenos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.2.1 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.8.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego
CA1.8.2 Clasifícanse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección
CA1.9.2 Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.
CA3.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.2 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

4.3.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Conceptos e niveis de limpeza.

Contidos

Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de desratización e desinsectación inadecuados.

Procesos e produtos de limpeza.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Sistemas de autocontrol	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	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 Identifícouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
<i>CA1.2.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.</i>
<i>CA1.2.3 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos</i>
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
<i>CA3.2.1 Clasificáronse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.</i>
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

4.5.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
<i>Conceptos de limpeza na seguridade de alimentos.</i>
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

Contidos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Normativa xeral da manipulación de alimentos

Normativa xeral da manipulación de alimentos alérxenos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Métodos de conservación dos alimentos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

4.6.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erros: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

Contidos

Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

Os mínimos esixibles serán os seguintes.

CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA2.3 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

CA2.7 - Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.2 - Clasificáronse as principais toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.3 - Describíronse as principais toxifeción de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.9 - Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

CA1.1 - Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.1 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

CA1.4 - Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.

CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.8 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

CA1.8.1 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

CA1.9.1 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección

CA1.9.2 - Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.

CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.2 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

CA4.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA4.2 - Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

CA4.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

- CA4.4 - Defíníronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
- CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
- CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
- CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
- CA1.2.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.
- CA1.2.3 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos
- CA2.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
- CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
- CA2.4 - Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
- CA3.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
- CA3.2 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- CA3.2.1 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.
- CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
- CA3.5 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
- CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
- CA3.8 - Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
- CA5.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
- CA5.2 - Defíníronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
- CA5.3 - Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
- CA5.4 - Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
- CA5.5 - Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
- CA6.1 - Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
- CA6.2 - Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
- CA6.3 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe. Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Nas avaliacións ordinarias a nota será dun 100% sobre o seguinte elementos avaliáveis:

a) Probas escritas e/ou orais teórico- prácticas. Poderán ser: tipo test, casos prácticos, exercicios, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que dará a cualificación final de cada avaliación neste apartado.

b) Tarefas, actividades didácticas na aula que serán valoradas según os criterios de avaliación de cada unidade en base a listas de cotexo. As porcentaxes están reflectidas en cada unidade nos criterios de avaliación e son os seguintes:

	U. D. 1	U. D. 2	U. D. 3	U. D. 4	U. D. 5	U.D.6
PROBA ESCRITA	100 %	80%	60%	80 %	100%	80 %

LISTA DE COTEXO	20%	40%	20%	20%
-----------------	-----	-----	-----	-----

O cálculo da nota final de avaliación será a suma das notas acadadas no apartado anterior, tendo en conta á hora do redondeo as tarefas realizadas na aula.

De non superar as probas de recuperación, de todas as avaliacións, o alumno suspenderá o módulo, é dicir, deberá recuperar todas as avaliacións para poder aprobar o módulo. De non presentarse as probas de recuperación o alumnado suspenderá o módulo.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario debe examinarse de toda a materia, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

No caso do alumnado que non superen algunha das probas parciais; a puntuación máxima que poderá asignarse na última avaliación parcial será de catro puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que tenga pendente este módulo, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, previa a avaliación final.

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

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, ou o alumno que perdera o dereito a avaliación continua deberán examinarse de toda a materia a través dunha proba extraordinaria que consistirá:
Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Segundo a Orde do 12 de Xullo de 2011, o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua no 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, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

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 indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

No módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos o número de faltas corresponde a 6, que corresponde o 10% de 53 sesións lectivas.

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 grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de seguimento das programacións facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes..

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

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.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, 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 farase unha "choiva de ideas" sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír as preguntas a criterio do profesor/a do módulo.

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 proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propor a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a orde correspondente: 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 currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aulataler- 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 probas, 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 e 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

Semanas ou xornadas gastronómicas
Presentación de produtos
Presentación de equipos
Conferencias e charlas especializadas (diabetes, intolerantes ao gluten, primeiros auxilios)
Cursos monográficos
Visita a empresas do sector cara a coñecer a súa organización ou funcionamento.

10. Outros apartados

10.1) .

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2021/2022	4	87	87

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DÉBORA LÓPEZ ÍÑIGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo OFERTAS GASTRONÓMICAS, pertencente ao CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN; tomado como referencia o Decreto 58/2010, do 18 marzo, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos en restauración

Competencia xeral.

A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Contorno profesional.

1. Esta figura profesional desenvolve a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante.

Xefe/a de rango.

Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Barman.

Axudante de somelier.

Auxiliar de servizos en medios de transporte.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. O cambio nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que Galicia sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da cidadanía están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.
2. A tipoloxía dos establecementos. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos e a "neorestauración", así como os servizos para colectividade, son o subsector que maior crecemento está a experimentar, e espera que se manteña nos vindeiros anos. Pola contra, o mercado apunta a un estancamento dos restaurantes tradicionais e de luxo, ligados a un servizo de tipo clásico.
3. Evolución tecnolóxica. A desaparición progresiva de establecementos altamente especializados e ligados ao servizo tradicional, xunto co desenvolvemento de novas empresas de restauración, obriga a unha grande polivalencia a este tipo de profesional. Ao mesmo tempo, a organización da produción está variando substancialmente cara a unha maior especialización nas tarefas e unha maior capacidade de coordinación entre cada fase; en relación con isto, os horarios tenden a flexibilizarse.
4. A formación do persoal profesional. Como consecuencia do anterior, o sector reclama unha cantidade importante de profesionais dos servizos, con especial capacidade para abranguer un número amplo de tarefas e un talante continuo de orientación cara á clientela. Doutra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, da hixiene e da calidade, como á posición que supón traballar nun contorno organizativo de estandarización crecente.

OFERTAS GASTRONÓMICAS: é un módulo transversal ó resto dos ciclos formativos de grao medio desta familia, pero ten un carácter de asociado a Unidade de competencia.

A formación deseñada no presente módulo é a necesaria para desempeñar a función de

DETERMINACIÓN DA OFERTA DE PRODUTOS E SERVIZOS, ACORDES COAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN MÁIS CARACTERÍSTICAS DE GALICIA.

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	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	Identificación dos conceptos de gastronomía, ofertas gastronómicas, empresas e fórmulas de restauración.	27	25
2	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	Análise nutricional das ofertas gastronómicas.	16	25
3	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	Clasificación e identificación de cartas e menús.	24	25
4	Deseño e asignación de prezos a ofertas gastronómicas	Análise dos custos en restauración e deseño da oferta.	20	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	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 Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñécense 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 Caracterízase a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.8 Valórase a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterízanse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñécense as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Normativa reguladora.
O sector da restauración en Galicia.
Tendencias actuais en restauración.
Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais.
Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.
Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.

Contidos

Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	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 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.

4.2.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Necesidades nutricionais.
Dieta equilibrada.
Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	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 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Descríbóronse 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.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición, caracterización e clases de ofertas.</p> <p>0Valoración de resultados.</p> <p>Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.</p> <p>Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.</p> <p>Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.</p> <p>Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.</p> <p>Cultura gastronómica galega.</p> <p>Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.</p> <p>Elementos e variables das ofertas.</p> <p>Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.</p> <p>Planificación das ofertas gastronómicas.</p> <p>Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.</p> <p>Realización de ofertas básicas.</p> <p>Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Deseño e asignación de prezos a ofertas gastronómicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	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 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identifícanse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fíxéronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o empraçamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobase 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 pastelería e repostería, e recoñeceuase a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identifícanse 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 pastelería e repostería.
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.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.
Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.
Posibilidades de aforro enerxético.

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

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaremos (para os conceptos fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. A media aritmética das probas escritas só se fará a partir de 4.5

Se o alumno non acadou a 4.5 terá que recuperar. A proba escrita suporá un 70% da cualificación final da avaliación.

Como de aprobarse a 3ª esta nota é coincidente coa final según a norma, Terán que ser acadado o promedio 4.5.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado. O alumno deberá superar todas as avaliacións para poder superar o módulo.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario deben examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

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 á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. Realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

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. Deberán realizar as probas escritas que correspondan.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación.

Terán un carácter de síntese e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

A ter en conta:

1) De non ter aprobadas todas as avaliacións, os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.

3) As probas, por regra xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito.

4) Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.

É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera os exames de recuperación de xuño, ou os extraordinarios, excepto no caso de que se presenten antes destes últimos.

5) Os alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deben examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

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:

Unha proba, inspirada no 100 % dos resultados de aprendizaxe do módulo e servirán asemade como referencia as actividades realizadas durante o desenvolvemento da formación do módulo. Esta proba terá dúas partes : contidos teóricos e supostos prácticos.

O alumnado deberá ser apto, obter como mínimo un 5, en cada unha das partes.

Non existe a posibilidade de gardar unha parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: "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, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

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 indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo 5 faltas de asistencia.

Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo..... 9 faltas de asistencia.

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 se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual:

Empregarase a aplicación informática de elaboración e seguimento de programacións.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

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 pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario 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.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO 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 proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 "De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral".

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores con actitudes recollidas no currículo do módulo, podendo 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 probas, 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 e 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

En colaboración cos outros módulos:
Charla sobre Productos Galegos con Denominación de Calidade.

10. Outros apartados

10.1) ANEXO I - CUESTIONARIO DE AVALIACIÓN INICIAL DO ALUMNADO. MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS. C.M./ZM: COCIÑA E GASTRONOMÍA. CM. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

A) DATOS DO ALUMNO E SISTEMA DE ACCESO Ó CICLO

Nome e apelidos do alumno

Domicilio familiar

Ciclo formativo /grupo

Concello

Provincia

ACCESO Ó CICLO

Directo Mediante proba

ESO Bach-Loxe Outros especificar (titulación coa que accede)

Ano de realización da proba

Accedeu á proba logo de realizar un PGS-PCPI (Indicar denominación)

A1.-¿Por que se dediciu vostede a cursar este Ciclo formativo?.

A2.-¿Estivo ou está vostede traballando?. En caso afirmativo indique a actividade laboral/ sector?

A3.-¿Ten vostede algún impedimento de tipo laboral ou de outra índole para asistir con regularidade ás actividades formativas deste módulo/materia, segundo o horario previsto?

A4.-¿Que espera do módulo de ¿OFERTAS GASTRONÓMICAS¿?. ¿Como cree vostede que contribúe cara o desempeño da actividade profesional asociada a este ciclo formativo?.

A5.-¿Que expectativas profesionais e persoais ten vostede para cando remate a formación deste ciclo formativo?.

B) CUESTIONARIO DE COÑECIMENTOS PREVIOS

B1.- ¿Vas mercar habitualmente?¿Pensas antes o que vas comer?

B2.- ¿Con que criterio fas a compra? ¿O que che gusta? ¿O que consideras que é san?

B3.- ¿Que quere dicir a palabra "oferta"?

B4.- Pon exemplos de ofertas gastronómicas

B5.- Tipos de establecementos hosteleiros que coñezas.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2021/2022	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GERARDO PEREIRA ROMERO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Na situación económica que nos atopamos, o sector turístico é o que máis contribúe ao PIB da nosa comunidade, así como a creación de emprego, por tanto é necesario formar a profesionais de calidade que ocupen os postos que demandará o mercado.

O profesional que formamos, desenrolará a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas da hostalaría; tamén pode traballar por conta propia en establecementos de restauración.

Este profesional desenvolverá procesos de elaboración e servizos de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral, de protección ambiental e de respecto hacia todos.

Esta programación realízase para o módulo Operacións Básicas en Bar e Cafetería., pertencente ao Ciclo formativo de Grao medio de Técnico en Servizos en Restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010.. polo que se establece o título de Técnico en Servizos en 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 título: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- Competencias profesionais, persoais e sociais: Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a par-tir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Asociado á unidade de competencia: Servizos de bar e cafetería HOT327 (Real Decreto 1700/2007 do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC 1046_2: desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra o en mesa
- UC 1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
- UC 1048_2: servir viños e prestar información básica sobre eles
- UC 1049_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería
- UC 1050_2: xestionar o bar e cafetería
- UCO711_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalería
- UC1051_2: comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

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	Recepción de materias prima	Protocolo a ter en conta a hora de recepcinar as materias primas necesarias	33	12
2	Abastecemento de materias primas	Protocolo de seguimento a hora de levar a cabo o abastecemento de materias primas na cafetería e bar	33	12
3	Preparación de equipamentos, moblaxe, utis e materiais	Normas de manipulación, limpeza e posta en marcha da moblaxe, utis e materiais	33	12
4	Realización de actividades de montaxe posta apunto	Pasos a seguir, e tarefas a realizar para montaxe	33	12
5	Preparación de bebidas quentes sinxelas	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de bebidas quentes	33	12
6	Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de batidos, zumes, e preparados con xeo picado	33	12
7	Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas	Técnicas de servizo de bebidas alcohólicas	33	12
8	Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería	Protocolo de actuación de peche de xornada nas instalacións de cafetería e bar	36	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción de materias prima	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	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 Recoñécese a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identifícanse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñécéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívoise o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñécéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.

Criterios de avaliación
CA2.7 Trasládáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

4.1.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe. Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación. Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento. Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno. Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores. Operacións na recepción de xéneros. Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Abastecemento de materias primas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	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 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.

Criterios de avaliación

CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

4.2.e) Contidos

Contidos

Categorías comerciais e etiquetaxe.

Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.

Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.

Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.

Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.

Operacións na recepción de xéneros.

Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Preparación de equipamentos, moblaxe, utís e materiais	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

4.3.e) Contidos

Contidos

Contidos

Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.

Control de existencias nos puntos de servizo e venda.

Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.

Formalización de formularios.

Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.

Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.

Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.

Posta a punto e control da maquinaria.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Realización de actividades de montaxe posta apunto	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterízanse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analízanse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.
Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo.
Operacións características de preservizo.
Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes.
Execución das operacións de montaxe. Control e valoración de resultados.
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación de bebidas quentes sinxelas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Descríbíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.
Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.
Control e valoración de resultados.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Análise e identificación das principais características organolépticas.
Identificación das principais marcas comerciais.
Presentacións comerciais e etiquetaxe.
Lexislación alimentaria aplicable.
Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.
Fichas técnicas de elaboración.
Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.
Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identifícaronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Análise e identificación das principais características organolépticas.
Identificación das principais marcas comerciais.
Presentacións comerciais e etiquetaxe.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación de produtos envasados.
Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.
Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.
Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbóronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Aperitivos e cervexas.
OCiclo de evolución e consumo óptimo dos viños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación.
Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
Viños: operacións elementais de servizo.
Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda
Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.

Contidos

Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívoose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

4.8.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.
Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.
Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.
Posta a punto e control da maquinaria.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aperitivos e cervexas.
Ciclo de evolución e consumo óptimo dos viños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación.
Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
Viños: operacións elementais de servizo.
Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda
Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.
Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.
Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.
Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.
Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.

Contidos

Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.

Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Relación dos mínimos exigibles por cada unidade serán os seguintes:

UD1: Recepción de materias primas

- CA1.4 - Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
- CA1.5 - Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
- CA1.6 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
- CA1.9 - Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
- CA1.10 - Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
- CA2.1 - Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
- CA2.2 - Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
- CA2.6 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- CA2.8 - Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

UD2: Abastecemento de materias primas

- CA1.2 - Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
- CA1.5 - Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
- CA1.6 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
- CA1.7 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- CA1.10 - Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
- CA1.11 - Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
- CA2.4 - Cubriuse a folia de solicitude.
- CA2.5 - Tívoise en conta a rotación de existencias.
- CA2.7 - Trasládáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
- CA2.8 - Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

UD3: Preparación de equipamentos, moblaxe, utis e materiais

- CA3.2 - Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.3 - Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
- CA4.1 - Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
- CA4.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
- CA4.6 - Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
- CA4.7 - Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- CA4.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD4: Realización de actividades de montaxe posta apunto

- CA4.2 - Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
- CA4.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
- CA4.4 - Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
- CA4.6 - Comprobase a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
- CA4.7 - Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- CA4.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD5: Preparación de bebidas quentes sinxelas

- CA5.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
- CA5.2 - Descríbense e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.4 - Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.6 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
- CA5.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD6: Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga

- CA6.2 - Descríbiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
- CA6.3 - Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
- CA6.5 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
- CA6.6 - Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
- CA6.8 - Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
- CA6.9 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.

UD7: Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas

- CA7.2 - Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
- CA7.3 - Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- CA7.7 - Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
- CA7.10 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD8: Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería

- CA3.2 - Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.4 - Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
- CA3.5 - Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- CA3.6 - Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
- CA3.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA7.2 - Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
- CA7.3 - Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- CA7.4 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.

CA7.5 - Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.

CA7.6 - Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.

CA7.8 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.

CA7.9 - Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación será continua, sumativa, e para a avaliación teranse en conta instrumentos de avaliación, donde os desempeños por medio de taboas de observación terán un peso do 60 % da nota final, e os coñecementos mediante probas escritas terán un peso do 40 % da nota final.

Seleccionando para cada caso os instrumentos idóneos:

- Desempeños: Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final, seguindo todo o proceso de execución das mesmas, con unha proba practica ao final de cada trimestre e avaliación.

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente, sobre seguridade e hixiene.

De non cumprirse unha soa destes normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarrollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchada, chaleco e garabata en perfecto estado, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peiteado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peiteada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as mans perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcings), o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas.

Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas prácticas, non poderá facer as mesmas, non interrompendo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas.

Suporán un 60% da cualificación do módulo.

Neste apartado valórase con especial importancia o seguimento das Normas de Seguridade e Hixiene no Traballo APPCC, (20%)

Suporán un 60% da cualificación final do módulo.

- Coñecementos: Teranse en conta os coñecementos do alumno con respecto ó temario, que demostrará en probas escritas tanto de desenvolvemento como de tipo test.

Suporán un 40% da cualificación final do módulo.

Os porcentaxes por avaliación serán os mesmos en todas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante este período de recuperación repasaranse os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados. Diseñarase un plan individualizado de recuperación para cada alumno e unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foran superados, mediante a realización dunha proba práctica e outra teórica.

Para supera o módulo o alumnado debe acadar un 5 en ambas probas (Si non se saca un 5 na teórica non fai media coa práctica).

As probas teóricas e/ou traballos sumarán o 30% e o práctico un 70%.

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

Exame extraordinario para alumnos con perda de avaliación continua: O alumno terá como referencia o 100% dos contidos e resolverá mediante unha soa proba, con unha parte teórica e outra de carácter práctico, onde tamén se valorarán aspectos actitudinais.

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

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), na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: 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, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e as alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ou resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou a alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á duración total.

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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 se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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 pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo tutor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo.

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 proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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 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.

Orientar as actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular de xénero.

- 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 cotiáns 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 probas, 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.
- 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 probas, 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

Dada a situación sanitaria actual debido ao COVID-19, non se realizarán actividades complementarias no aula de prácticas. Levaráanse a cabo ponencias ou masterclass con conexións vía telemática por medios como: WEBEX, SKYPE OU TELEGRAM. Donde participarán expertos en materias como: café, cervexa, coctelería, espirituosos, etc. No momento no que as autoridades sanitarias, concedan permiso aos centros educativos para levar a cabo este tipo de actividades, deixarán de ser telemáticas e serán presenciáis, posto que son máis productivas para o alumnado.

10. Outros apartados

10.1) SUPOSTO DE CONFINAMENTO

1) EN MODALIDADE PRESENCIAL:

- Adaptarse a metodoloxía da aula evitando a formación de grupos e minimizando o contacto con materiais, respectando en todo momento a distancia mínima de seguridade de 1,2 metros.

- Os contidos do currículo deste módulo atoparanse no libro dixital que utilizaremos:

Operaciones básicas en cafetería y bar

Mechó, Raúl

ISBN: 9788490771402

Tamén servirá de apoio á aula virtual do centro, e conexións por medio de WEBEX, para o alumnado que non poda asistir ás clases, debido a unha situación COVID19.

- Os equipos de protección individual serán de carácter obligatorio, e todo o alumnado deberá levar mascarilla homologada.

2) EN MODALIDADE TELEMÁTICA (en caso de corentena do grupo).

PLATAFORMAS QUE SE EMPREGARÁN.

DESENVOLVEMENTO DA METODOLOXÍA,

PROPOSTA DE CONTIDOS E DE ACTIVIDADES NO CURSO 2021-2022

METODOLOXÍA EMPREGADA: Desenvolvemento das sesións, libro dixital, aula virtual do centro, de WEBEX, email, etc.

Seguimento

EN MODALIDADE TELEMÁTICA: A través da comunicación vía aula virtual do centro, de WEBEX e email.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2021/2022	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GERARDO PEREIRA ROMERO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Na situación económica que nos atopamos, o sector turístico é o que máis contribúe ao PIB da nosa comunidade, así como a creación de emprego, por tanto é necesario formar a profesionais de calidade que ocupen os postos que demandará o mercado.

O profesional que formamos, desenrolará a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas da hostalaría; tamén pode traballar por conta propia en establecementos de restauración.

Este profesional desenvolverá procesos de elaboración e servizos de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral, de protección ambiental e de respecto hacia todos.

Esta programación realízase para o módulo Operacións Básicas en Bar e Cafetería., pertencente ao Ciclo formativo de Grao medio de Técnico en Servizos en Restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010.. polo que se establece o título de Técnico en Servizos en 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 título: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- Competencias profesionais, persoais e sociais: Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a par-tir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Asociado á unidade de competencia: Servizos de bar e cafetería HOT327 (Real Decreto 1700/2007 do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC 1046_2: desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra o en mesa
- UC 1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
- UC 1048_2: servir viños e prestar información básica sobre eles
- UC 1049_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería
- UC 1050_2: xestionar o bar e cafetería
- UCO711_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalería
- UC1051_2: comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

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	Recepción de materias prima	Protocolo a ter en conta a hora de recepcinar as materias primas necesarias	33	12
2	Abastecemento de materias primas	Protocolo de seguimento a hora de levar a cabo o abastecemento de materias primas na cafetería e bar	33	12
3	Preparación de equipamentos, moblaxe, utis e materiais	Normas de manipulación, limpeza e posta en marcha da moblaxe, utis e materiais	33	12
4	Realización de actividades de montaxe posta apunto	Pasos a seguir, e tarefas a realizar para montaxe	33	12
5	Preparación de bebidas quentes sinxelas	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de bebidas quentes	33	12
6	Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de batidos, zumes, e preparados con xeo picado	33	12
7	Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas	Técnicas de servizo de bebidas alcohólicas	33	12
8	Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería	Protocolo de actuación de peche de xornada nas instalacións de cafetería e bar	36	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción de materias prima	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	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 Recoñécese a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identifícanse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívoise o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.

Criterios de avaliación
CA2.7 Trasládáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

4.1.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe. Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación. Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento. Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno. Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores. Operacións na recepción de xéneros. Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Abastecemento de materias primas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	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 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.

Criterios de avaliación

CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

4.2.e) Contidos

Contidos

Categorías comerciais e etiquetaxe.

Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.

Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.

Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.

Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.

Operacións na recepción de xéneros.

Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Preparación de equipamentos, moblaxe, utís e materiais	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

4.3.e) Contidos

Contidos

Contidos

Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.

Control de existencias nos puntos de servizo e venda.

Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.

Formalización de formularios.

Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.

Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.

Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.

Posta a punto e control da maquinaria.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Realización de actividades de montaxe posta apunto	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterízanse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analízanse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.
Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo.
Operacións características de preservizo.
Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes.
Execución das operacións de montaxe. Control e valoración de resultados.
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación de bebidas quentes sinxelas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Descríbíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.
Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.
Control e valoración de resultados.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Análise e identificación das principais características organolépticas.
Identificación das principais marcas comerciais.
Presentacións comerciais e etiquetaxe.
Lexislación alimentaria aplicable.
Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.
Fichas técnicas de elaboración.
Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.
Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identifícaronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.
0Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Análise e identificación das principais características organolépticas.
Identificación das principais marcas comerciais.
Presentacións comerciais e etiquetaxe.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación de produtos envasados.
Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.
Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.
Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbóronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Aperitivos e cervexas.
OCiclo de evolución e consumo óptimo dos viños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación.
Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
Viños: operacións elementais de servizo.
Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda
Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.

Contidos

Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívoise o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

4.8.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.
Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.
Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.
Posta a punto e control da maquinaria.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aperitivos e cervexas.
Ciclo de evolución e consumo óptimo dos viños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación.
Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
Viños: operacións elementais de servizo.
Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda
Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.
Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.
Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.
Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.
Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.

Contidos

Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.

Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Relación dos mínimos exigibles por cada unidade serán os seguintes:

UD1: Recepción de materias primas

- CA1.4 - Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
- CA1.5 - Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
- CA1.6 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
- CA1.9 - Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
- CA1.10 - Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
- CA2.1 - Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
- CA2.2 - Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
- CA2.6 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- CA2.8 - Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

UD2: Abastecemento de materias primas

- CA1.2 - Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
- CA1.5 - Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
- CA1.6 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
- CA1.7 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- CA1.10 - Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
- CA1.11 - Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
- CA2.4 - Cubriuse a folia de solicitude.
- CA2.5 - Tívoise en conta a rotación de existencias.
- CA2.7 - Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
- CA2.8 - Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

UD3: Preparación de equipamentos, moblaxe, utis e materiais

- CA3.2 - Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.3 - Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
- CA4.1 - Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
- CA4.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
- CA4.6 - Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
- CA4.7 - Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- CA4.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD4: Realización de actividades de montaxe posta apunto

- CA4.2 - Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
- CA4.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
- CA4.4 - Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
- CA4.6 - Comprobase a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
- CA4.7 - Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- CA4.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD5: Preparación de bebidas quentes sinxelas

- CA5.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
- CA5.2 - Descríbense e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.4 - Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.6 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
- CA5.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD6: Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga

- CA6.2 - Descríbiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
- CA6.3 - Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
- CA6.5 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
- CA6.6 - Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
- CA6.8 - Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
- CA6.9 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.

UD7: Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas

- CA7.2 - Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
- CA7.3 - Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- CA7.7 - Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
- CA7.10 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD8: Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería

- CA3.2 - Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.4 - Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
- CA3.5 - Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- CA3.6 - Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
- CA3.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA7.2 - Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
- CA7.3 - Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- CA7.4 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.

CA7.5 - Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.

CA7.6 - Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.

CA7.8 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.

CA7.9 - Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación será continua, sumativa, e para a avaliación teranse en conta instrumentos de avaliación, donde os desempeños por medio de taboas de observación terán un peso do 60 % da nota final, e os coñecementos mediante probas escritas terán un peso do 40 % da nota final.

Seleccionando para cada caso os instrumentos idóneos:

- Desempeños: Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final, seguindo todo o proceso de execución das mesmas, con unha proba practica ao final de cada trimestre e avaliación.

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente, sobre seguridade e hixiene.

De non cumprirse unha soa destes normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarrollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchada, chaleco e garabata en perfecto estado, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peiteado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peiteada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as mans perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcings), o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas.

Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas prácticas, non poderá facer as mesmas, non interrompendo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas.

Suporán un 60% da cualificación do módulo.

Neste apartado valórase con especial importancia o seguimento das Normas de Seguridade e Hixiene no Traballo APPCC, (20%)

Suporán un 60% da cualificación final do módulo.

- Coñecementos: Teranse en conta os coñecementos do alumno con respecto ó temario, que demostrará en probas escritas tanto de desenvolvemento como de tipo test.

Suporán un 40% da cualificación final do módulo.

Os porcentaxes por avaliación serán os mesmos en todas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante este período de recuperación repasaranse os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados. Diseñárase un plan individualizado de recuperación para cada alumno e unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foran superados, mediante a realización dunha proba práctica e outra teórica.

Para supera o módulo o alumnado debe acadar un 5 en ambas probas (Si non se saca un 5 na teórica non fai media coa práctica).

As probas teóricas e/ou traballos sumarán o 30% e o práctico un 70%.

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

Exame extraordinario para alumnos con perda de avaliación continua: O alumno terá como referencia o 100% dos contidos e resolverá mediante unha soa proba, con unha parte teórica e outra de carácter práctico, onde tamén se valorarán aspectos actitudinais.

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

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), na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: 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, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e as alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ou resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou a alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á duración total.

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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 se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilízase o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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 pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo tutor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo.

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 proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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 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.

Orientar as actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular de xénero.

- 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 cotiáns 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 probas, 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.
- 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 probas, 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

Dada a situación sanitaria actual debido ao COVID-19, non se realizarán actividades complementarias no aula de prácticas. Levaráanse a cabo ponencias ou masterclass con conexións vía telemática por medios como: WEBEX, SKYPE OU TELEGRAM. Donde participarán expertos en materias como: café, cervexa, coctelería, espirituosos, etc. No momento no que as autoridades sanitarias, concedan permiso aos centros educativos para levar a cabo este tipo de actividades, deixarán de ser telemáticas e serán presenciáis, posto que son máis productivas para o alumnado.

10. Outros apartados

10.1) SUPOSTO DE CONFINAMENTO

1) EN MODALIDADE PRESENCIAL:

- Adaptarase a metodoloxía da aula evitando a formación de grupos e minimizando o contacto con materiais, respectando en todo momento a distancia mínima de seguridade de 1,2 metros.

- Os contidos do currículo deste módulo atoparase no libro dixital que utilizaremos:

Operaciones básicas en cafetería y bar

Mechó, Raúl

ISBN: 9788490771402

Tamén servirá de apoio á aula virtual do centro, e conexións por medio de WEBEX, para o alumnado que non poda asistir ás clases, debido a unha situación COVID19.

- Os equipos de protección individual serán de carácter obligatorio, e todo o alumnado deberá levar mascarilla homologada.

2) EN MODALIDADE TELEMÁTICA (en caso de corentena do grupo).

PLATAFORMAS QUE SE EMPREGARÁN.

DESENVOLVEMENTO DA METODOLOXÍA,

PROPOSTA DE CONTIDOS E DE ACTIVIDADES NO CURSO 2021-2022

METODOLOXÍA EMPREGADA: Desenvolvemento das sesións, libro dixital, aula virtual do centro, de WEBEX, email, etc.

Seguimento

EN MODALIDADE TELEMÁTICA: A través da comunicación vía aula virtual do centro, de WEBEX e email.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0151	Operacións básicas en restaurante	2021/2022	10	320	320

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAQUEL MIRAGAYA CASAS
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A presente programación realízase para o módulo "Operacións Básicas en Restaurante" pertencente ao primeiro curso do "Ciclo Medio en Servizos de Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o Decreto 58/2010, do 18 de marzo, polo que se establece o currículo deste ciclo formativo, sen esquecer as características do alumnado, así como, as características do contorno sociocultural do centro.

Con este módulo profesional o alumnado ten que ser capaz de desempeñar as funcións básicas de servizo e atención á clientela no restaurante. Por iso, este módulo é de gran importancia, posto que a sociedade actual e polo tanto o sector da restauración demandan un mellor servizo e atención polo que se necesita unha maior preparación e profesionalidade por parte do personal de servizos. Con este módulo o alumnado terá a oportunidade de tomar contacto co mundo laboral que demanda o entorno produtivo da zona.

O currículo establece como obxectivos xerais deste módulo:

- Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.
- Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, almacenar e distribuír.
- Seleccionar e determinar as variables de control da maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para por a punto o contorno de traballo.
- Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo.
- Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción.
- Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como, recoñecer os factores de risco nos parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.
- Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.

A continuación, citamos as competencias profesionais, persoais e sociais, asociadas a este módulo:

- Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- Desenvolver as actividades de servizo á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.

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	Introducción do módulo. O Restaurante	O Restaurante como concepto (lexislación, categorías, tipoloxía, etc).	25	8
2	Dotación do restaurante	Descrición do material, equipamentos e moblaxe do restaurante	35	11
3	A mise en place e as súas fases	Planificación da posta a punto no restaurante	30	9
4	A mise en place mecánica	Execución da mise en place	30	9
5	A mise en place supervisora	Supervisión da mise en place	20	6
6	Operacións de servizo de alimentos en sala	Desenvolvemento do servizo de alimentos no restaurante	40	13
7	As ofertas gastronómicas	Descrición das ofertas gastronómicas	20	6
8	A comanda	Identificación da comanda e novas tecnoloxías	15	5
9	Atención á clientela	Normas de atención ó cliente	10	3
10	Operacións de servizo de bebidas en sala	Desenvolvemento do servizo de bebidas en sala	40	13
11	Normas básicas no servizo de bebidas	Normas de servizo de bebidas	25	8
12	Execución das operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala	Descrición das tarefas de postservizo na área de restaurante	30	9

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introducción do módulo. O Restaurante	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Descríbíronse e clasificáronse os establecementos adicados aos servizos de restauración.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.

4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación autonómica dos establecementos de restauración.
Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Dotación do restaurante	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	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 Descríbóronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.

4.2.e) Contidos

Contidos
Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características.
Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo: medidas básicas e aplicacións.
Operacións de cambio de mantelaría.
Materiais, equipos básicos e usos: maquinaria, mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. Inventarios.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A mise en place e as súas fases	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.
Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.
Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe.
Cálculo das capacidades de instalacións de restauración, en función do material dispoñible, do tipo de servizo e da fórmula de restauración.
Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.
Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios.
Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.
Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.
Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A mise en place mecánica	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
CA2.6 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, ao tamaño e á forma das mesas, á estacionalidade, etc. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A mise en place supervisora	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corríronse os fallos detectados.

4.5.e) Contidos

Contidos
Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Operacións de servizo de alimentos en sala	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense as fases de execución dos servizos de alimentos.
CA3.2 Relaciónanse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.
CA3.7 Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.
CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.
Operacións de desbarasado de mesas.
Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.
Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.
Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	As ofertas gastronómicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.

4.7.e) Contidos

Contidos
Identificación e presentación da oferta gastronómica.
Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A comanda	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Identifícase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
CA3.4 Defínese o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.5 Identifícanse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.

4.8.e) Contidos

Contidos
Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Atención á clientela	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.
CA4.8 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.

4.9.e) Contidos

Contidos
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación do protocolo no servizo de mesa.
Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Operacións de servizo de bebidas en sala	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense e caracterízanse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.
CA4.2 Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relaciónanse coas características do servizo de bebidas.
CA4.3 Identifícase e interprétoase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.7 Realízanse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.
CA4.9 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.10.e) Contidos

Contidos
Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.
Revisión de existencias. Rotación.
Características específicas de servizo de cada bebida.
Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.
Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Normas básicas no servizo de bebidas	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.5 Realízouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.
CA4.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.

4.11.e) Contidos

Contidos
Normas básicas do servizo de bebidas.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	Execución das operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.
CA5.2 Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.
CA5.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA5.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.6 Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.
CA5.7 Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.8 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.12.e) Contidos

Contidos
Operacións de postservizo en áreas de sala.
Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.
Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.
Control e reposición de materiais e materias primas.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Serán mínimos exigibles os CA os que indicamos a continuación:

Unidade 1.- CA1.9, CA2.1

Unidade 2.- CA1.1, CA1.2, CA1.3, CA2.3

Unidade 3.- CA1.4, CA1.5, CA2.2

Unidade 4.- CA1.6, CA1.8, CA2.4, CA2.6

Unidade 5.- CA1.7, CA2.7

Unidade 6.- CA3.1, CA3.2, CA3.7, CA3.8

Unidade 7.- CA3.6

Unidade 8.- CA3.3, CA3.4, CA3.5

Unidade 9.- CA3.9

Unidade 10.- CA4.1, CA4.2, CA4.3, CA4.7

Unidade 11.- CA4.5, CA4.6

Unidade 12.- CA5.1, CA5.2, CA5.4, CA5.5, CA5.6, CA5.8

Responderán ao desenvolvemento da avaliación continua na súas tres fases: avaliación inicial, avaliación continua e a avaliación final.

Farase unha avaliación inicial para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comeza o conxunto do alumnado.

Tamén procurarase ter unha impresión das expectativas que teñen sobre o módulo e sobre o futuro profesional.

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademáis dos resultados das probas de coñecemento e desempeño, a realización das tarefas propostas, a progresión do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a participación na aula.

Os criterios de avaliación empregados para a calificación en cada unha das avaliacións serán os seguintes:

PE (proba escrita): para cuestionarios, preguntas de resposta curta, traballos de aula. (probas de coñecemento).

LC (lista de cotexo): para avaliar as evidencias de produto, fichas de traballo, traballo de investigación, listaxe de características, etc.

TO (táboas de observación): para avaliar as probas de desempeño, supostos prácticos e traballo diario da clase. (probas de desempeño).

A porcentaxe de cada instrumento está reflexada en cada unidade didáctica e asociada aos Ca correspondentes e a porcentaxe final sería:

PE/OU.- 25%

LC.- 15%

TO.- 60%

Realizaranse tres avaliacións parciais nas datas que fixe o centro.

Para obter unha cualificación positiva resulta necesario obter un mínimo dun 5, facendo media as porcentaxes anteriormente citadas.

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación. A proba versará sobre os contidos tratados durante o curso e que ten como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. (mínimos exixibles)

Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento sobre a materia, e dicir, farase unha proba de coñecemento e unha proba de desempeño de todos os contidos traballados o longo do curso.

A proba de desempeño terá un peso dun 70% sobre a nota final e a proba de coñecemento do 30%. Para a superar o módulo deberá acadar unha nota mínima dun 5.

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

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Correxindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do equipo docente implicado non den os resultados esperados e polos canles establecidos por normativa legal.

Farase un seguimento periódico na aplicación informática así como, unha reunión de departamento como mínimo unha vez ao mes.

Ao finalizar o mes de xuño farase unha memoria final do desenvolvemento da programación, na que consten as posibles modificacións de cara o seguinte curso.

Para a avaliación da propia práctica docente, en cada trimestre, farei un cuestionario anónimo os alumnos, sobre:

- A adecuación da metodoloxía empregada, para lograr os resultados de aprendizaxe e as necesidades e características do alumnado.
- As actividades que favorecen a motivación e a implicación do alumnado na súa aprendizaxe.
- O ambiente da aula en canto as relacións interpersoais (colaboración, respecto, complicidade, etc.), entre os alumnos, así como, entre alumnos e docente.
- Os alumnos farán unha enquisa anónima que versará sobre os puntos citados anteriormente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. Durante este período empregaranse técnicas de:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas plantexadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante o mes adicado a recollida de información.
- Reunión do equipo docente e da xefatura de estudos do centro para a posta en común de toda a información recabada.

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

Para o alumnado con dificultades concretas na adquisición dos contidos darase un apoio educativo determinado propoñendo traballos e

actividades de apoio e reforzo que lle permitan acadar as capacidades asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

- Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información.
- Repetición de prácticas.

Na proposta destas actividades de apoio e reforzo teranse en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan os alumnos ou alumnas.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectivas dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá proponer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 "De acordó 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

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado na súa cultura, na ética e no civismo imprescindible para a convivencia democrática chea de sentido humano.

O traballo interdisciplinar pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día da muller, día da paz, día do medio ambiente, etc) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación para a prevención de riscos laborais.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respetando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuir o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, o perseguir obxectivos transversais de convivencia, civismo, socialización ou integración do alumnado con necesidades educativas especiais, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, fruto da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta, por un lado, o anteriormente mencionado e, por outro, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; propónse as seguintes:

- Obxectivos do módulo:

1_ Actividades propostas polo departamento de hostalaría

- Obxectivos transversais e de titoría:

- 1_ Participar en actividades lúdicas do centro educativo.
- 2_ Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0152	Servizos en bar e cafetería	2021/2022	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GERARDO PEREIRA ROMERO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A presente programación realízase para o módulo de "Servizos en bar e cafetería" pertencente ao segundo curso de "Técnico en Servizos de Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 58/2010, do 18 de marzo.

O módulo de S.B.C. contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de produción, servizos e atención a clientela, e algunhas subfuncións relacionadas coa calidade e a administración no ámbito dos servizos en bar e cafetería.

Ademais o módulo de S.B.C. está asociado as unidades de competencia UC1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparamos e presentamos.

UC1049_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar-cafetería.

UC1050_2: xestionar o bar-cafetería.

da cualificación HOT327_2 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), c) d), e), f), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Caracterización dos protocolos de actuación ante a clientela e adecuación do servizo ás expectativas e ás necesidades demandadas por esta.
- Identificación e caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas, destiladas e derivadas (agás o viño), así como o desenvolvemento de procedementos da súa elaboración e do seu servizo.
- Caracterización e desenvolvemento das operacións de posta a punto nas áreas de preparación e manipulación de alimentos, así como os procesos significativos de conservación e rexeneración destes.
- Recoñecemento e aplicación das técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos propios das áreas de bar e cafetería.
- Identificación e desenvolvemento dos sistemas de cobramento e facturación, así como a súa relación e a súa aplicación en sistemas de xestión integrados.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de S.B.C., é o de camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante e o de barman e polo tanto a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía funcións de tratamento e consideración á clientela durante o acollemento, a estadia e a despedida nestas áreas de servizo, así como o tratamento de queixas e reclamacións; preparación, presentación e servizo de bebidas alcohólicas (agás o viño), cócteles e combinados; elaboración, presentación, decoración e servizo de pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería; e procedementos de cobramento e facturación dos servizos prestados.

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	Atención á clientela no servizo de bar e cafetería	Nesta UD aprenderase a identificar as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería. Acoller a clientela, informándoa e asesorándoa sobre a oferta, identificando os protocolos de actuación ante as queixas, reclamacións e suxestións, conforme as expectativas da clientela e mantendo a actitude correcta.	20	15
2	Destilados e augardentes	Nesta UD aprenderase a caracterizar as bebidas alcohólicas destiladas e fermentadas-destiladas, relacionándoas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración, describindo o proceso de elaboración. Identificar as características organolépticas e marcas comerciais, empregando o material de servizo apropiado e respectando a normativa.	20	15
3	Licores	Nesta UD aprenderase a caracterizar os licores e bebidas aperitivo, relacionándoas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración, describindo o proceso de elaboración. Identificar as características organolépticas e marcas comerciais, empregando o material de servizo apropiado e respectando a normativa.	20	15
4	Elaboracións de cócteles e combinacións alcohólicas	Nesta UD aprenderase a identificar o material, utensilios, xeneros, cocteles e series asociados á coctelaría, e definir as súas características. Realizar a posta a punto, elaborar crear e decorar cocteles aplicando as técnicas, normas e procesos asociados.	30	20
5	A plancha	Nesta UD aprenderase a caracterizarse as técnicas de preparación asociadas as elaboracións sinxelas na plancha de cafetería, realizar o aprovisionamento para as mesmas, a posta a punto, así como preparar, presentar e servir as citadas elaboracións.	20	15
6	Elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería	Nesta UD aprenderase a caracterizarse as técnicas de preparación asociadas aos aperitivos e pratos combinados en cafetería, realizar o aprovisionamento e conservación dos xeneros empregados, a posta a punto, así como preparar, presentar e servir as citadas elaboracións, traballando en equipo e coordinadamente.	20	15
7	Realización da facturación e cobramentos	Nesta Ud aprenderase a identificar, caracterizar e realizar os procesos de facturación e cobro, peche e arqueo de caixa, nas áreas de servizo. Formalizar e cotexar a factura indicando todos os datos necesarios.	10	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención á clientela no servizo de bar e cafetería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	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 Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
CA1.3 Relaciónanse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.
CA1.9 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.

4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en bar e cafetería.
Realización da venda segundo os procedementos establecidos.
Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.
O profesional de bar e cafetería: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo.
Quendas e fases do traballo en bar e cafetería.
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en bar e cafetería.
Aplicación de técnicas de comunicación e venda en bar e cafetería consonte as expectativas da clientela en cada tipo de establecementos.
Características dos tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervexaría, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuais.
Presentación da oferta en bar e cafetería: exposición de produtos e servizos; atención ás demandas e ás expectativas da clientela.
Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Destilados e augardentes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	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 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.1.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas destiladas e fermentadas-destiladas..
CA2.2 Relaciónáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.2.1 Relaciónáronse os destilados e bebidas alcohólicas fermentadas-destiladas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbense os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.3.1 Descríbense os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas destiladas e fermentadas-destiladas, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.4.1 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de augardentes e destilados simples utilizados no seu servizo.
CA2.5 Utilízase o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.5.1 Utilízase o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas destiladas.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.6.1 Respectouse a colocación dos destilados por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.8.1 Realizáronse as operacións de preparación e servizo de bebidas alcohólicas, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Augardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.
Normas operativas do establecemento.
Aplicación da secuencia lóxica de servizo.
Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.

Contidos

Clasificación das bebidas por afinidade.

Normas básicas de preparación.

Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.

Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental, no proceso de preparación e servizo de bebidas alcohólicas .

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Licores	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	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 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.1.2 Caracterizáronse e clasificáronse os licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario.
CA2.2 Relaciónáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.2.2 Relaciónáronse os licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbense os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.3.2 Descríbense os procesos de elaboración dos licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.4.2 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de licores, cremas e xarabes utilizados no seu servizo
CA2.5 Utilízase o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.5.2 Utilízase o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de licores e cremas.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.6.2 Respectouse a colocación das bebidas non destiladas por grupos homoxéneos para o servizo.

4.3.e) Contidos

Contidos
Augardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.
Aplicación da secuencia lóxica de servizo.
Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.
Clasificación das bebidas por afinidade.
Normas básicas de preparación.
Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.
Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.

Contidos

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental, no proceso de preparación e servizo de bebidas alcohólicas .

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións de cócteles e combinacións alcohólicas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.	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 Identifícase o material e os utensilios asociados á coctelaría, e defínense as súas características.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.3 Identifícanse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identifícanse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñécense os principais cócteles internacionais.
CA3.6 Manéxanse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA3.8 Créanse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplícanse as técnicas de decoración e acabado de cócteles.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA3.10.1 Realizáronse as operacións elaboración, presentación e servizo de cocteles, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cócteles: clasificación, medidas e fórmulas de cálculo.
Procedementos de preparación, decoración, presentación e servizo de cócteles e doutras combinacións.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Deseño dunha oferta básica de cócteles e combinados de bebidas alcohólicas e non alcohólicas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental no proceso de elaboración, presentación e servizo de cocteles.
Materiais e útiles de uso específico en coctelaría.
Preservizo en coctelaría: montaxe e posta a punto da estación central e das subestacións.
Cálculo das cantidades de cada ingrediente para utilizar segundo o número de tomas.

Contidos

Identificación dos cócteles internacionais, segundo o momento do día máis acaído para o seu consumo e o tipo de evento ou de servizo.

Identificación das características das series de coctelaría e dos principais cócteles internacionais.

Análise das mesturas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas por contraste ou afinidade, para deducir novas fórmulas de bebidas combinadas.

Normas básicas para a elaboración de cócteles. Cócteles de autor e avaliación de resultados finais.

Elementos habituais para a decoración e a presentación.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A plancha	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e reconece e aplica as técnicas culinarias.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.2.1 Caracterizáronse as técnicas de preparación asociadas as elaboracións sinxelas na plancha de cafetería.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.3.1 Realizouse o abastecemento de materias primas para a realizar elaboracións sinxelas de plancha.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.4.1 Preparouse a plancha e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6.1 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións sinxelas de plancha, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.8.1 Presentáronse as elaboracións sinxelas de plancha, seguindo criterios estéticos.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.10.1 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas sinxelas (sandwiches, tortitas, bocadillos, etc.).

4.5.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.
Acabamento e presentación das elaboracións sinxelas con criterios estéticos, de acordo coa tipoloxía de establecemento.
Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na preparación, conservación de xeneros e elaboración de pratos combinados e elaboracións sinxelas a plancha

Contidos

Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.

Materias primas de uso habitual nestas áreas.

Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.

Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería.

Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.	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 Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.2.2 Caracterizáronse as técnicas de preparación asociadas as elaboracións culinarias propias do servizo de cafetería.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.3.2 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos combinados, racións e aperitivos.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.4.2 Preparouse o equipamento e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6.2 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.8.2 Presentáronse as elaboracións culinarias, seguindo criterios estéticos.
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.10.2 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas culinarias (pratos combinados, tapas e racións, aperitivos, etc.).
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.11.1 Realizáronse as operacións de preparación, conservación de xeneros e elaboración de pratos combinados e elaboracións sinxelas a plancha, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Organización do servizo en bar e cafetería: fases do traballo.
Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.
Tempos de elaboracións e temperaturas de servizo.
Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na preparación, conservación de xeneros e elaboración de pratos combinados e elaboracións sinxelas a plancha
Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.
Materias primas de uso habitual nestas áreas.
Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
Aplicación de técnicas básicas de cociña.
Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.
Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería.
Operacións de preelaboración de materias primas.
Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Realización da facturación e cobramentos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícanse os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.
CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

4.7.e) Contidos

Contidos
Procesos de facturación.
Sistemas de cobramento.
Procedementos de facturación e cobramento.
Soportes físicos e formalización.
Liquidación diaria, concordancia, desagregacións e interpretación de datos.
Pechamentos de caixa.
Aplicacións informáticas relacionadas.
Desviacións e anomalías.
Arqueo e liquidación de caixa, pagamentos e depósitos.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Os mínimos esixibles son os establecidos como tales na presente programación:

UD01: CA1.2, CA1.4, CA1.7, CA1.8, CA1.9

UD02: CA2.2.1, CA2.3.1, CA2.4.1, CA2.5.1, CA2.8.1,

UD03: CA2.2.2, CA2.3.2, CA2.4.2, CA2.5.2

UD04: CA3.1, CA3.2, CA3.5, CA3.7, CA3.8, CA3.9, CA3.10.1

UD05: CA4.4.1, CA4.6.1, CA4.8.1, CA4.10.1

UD06: CA1.6, CA4.4.2, CA4.5, CA4.6.2, CA4.9, CA4.10.2, CA4.11.1

UD07: CA5.1, CA5.2, CA5.3, CA5.5, CA5.6

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación será continua, sumativa, e para a avaliación teranse en conta instrumentos de avaliación, donde os desempeños por medio de taboas de observación terán un peso do 60 % da nota final, e os coñecementos mediante probas escritas terán un peso do 40 % da nota final.

Seleccionando para cada caso os instrumentos idóneos:

- Desempeños: Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final, seguindo todo o proceso de execución das mesmas, con unha proba practica ao final de cada trimestre e avaliación.

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente, sobre seguridade e hixiene.

De non cumprirse unha soa destes normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarrollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchada, chaleco e garabata en perfecto estado, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peiteado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peiteada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as mans perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcings), o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas.

Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas prácticas, non poderá facer as mesmas, non interrompendo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas.

Suporán un 60% da cualificación do módulo.

Neste apartado valórase con especial importancia o seguimento das Normas de Seguridade e Hixiene no Traballo APPCC, (20%)

Suporán un 60% da cualificación final do módulo.

- Coñecementos: Teranse en conta os coñecementos do alumno con respecto ó temario, que demostrará en probas escritas tanto de desenvolvemento como de tipo test.

Suporán un 40% da cualificación final do módulo.

Os porcentaxes por avaliación serán os mesmos en todas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de non acadar unha avaliación positiva do modulo, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

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

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente do procedemento de Avaliación .

O alumnado que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que será avaliado.

As probas de recuperación consistirán nunha proba escrita que deberá superar cun cinco como mínimo, que igualmente, deberá superar unha proba práctica cun cinco como mínimo, para acadar a calificación positiva do módulo. En ambos casos estas probas estarán supeditadas aos CAs establecidos como mínimos, que non fosen superados e que figuren no informe individualizado.

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

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 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanza 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 a alumna na xustificación desas faltas."

A comunicación por escrito do apercibimento e da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior. Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Será obrigatorio apercibilalo previamente tal e como se contempla na normativa vixente. Cando supere o número de faltas sen xustificar correspondente a:

Comunicación de apercibimento 6%.

Perda do dereito á avaliación continua 10%.

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. O alumnado que perda o dereito á avaliación continua poderá asistir á clase, reservándose o profesorado a súa participación naquelas actividades que poidan implicar algún risco para si mesmos, para o resto do grupo ou para as instalacións e equipamentos.

Será de aplicación a RESOLUCIÓN do 26 de xullo de 2019, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2019/20. En cuxa Disposición Cuarta di:

"3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita

proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente."

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

SEGUIMIENTO DA PROGRAMACION

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 realizarase na plataforma

AVALIACIÓN DA PROPIA PRACTICA DOCENTE

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios ao alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Asimismo analizaranse os resultados obtidos nas distintas probas para valorar o grado de consecución dos obxectivos e adoptaranse medidas pedagoxicas que permitan acadar as capacidades e competencias profesionais establecidas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de avaliación 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."

A avaliación inicial permitirá identificar algúns aspectos relacionados 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 inicial con indicadores sobre: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, experiencia laboral, expectativas sobre o módulo.

Asimismo se racabará información sobre, aspectos relacionados coa saúde, ámbito social, e/ou circunstancias persoais que se considere poidan afectar ao seu rendemento.

Finalmente se observará a súa interacción dentro do grupo e durante as primeiras semanas de actividade do módulo, ao fin de identificar necesidades educativas ou de outra índole, que permitan acadar a competencia profesional.

Para este módulo pasarase durante a primeira quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (tipo test é de resposta sinxela sobre vocabulario específico, servizo, elaboracións de cafetería) co obxectivo de concretar o nivel de coñecementos se atopa o grupo con relación ao módulo, 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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un

aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte.

- Repetición de actividades.
- Realización de resumos de cada Unidade Didáctica.
- Realización de traballos extra, que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilización das novas tecnoloxías para realizar unha mellor exposición dos temas.
- Mesturar estes alumnos cos que teñan Altas capacidades intelectuais.

Contarase colaboración e asesoramento do Departamento de orientación do centro.

Por outro lado, para o alumnado que presente altas capacidades intelectuais:

- Investigación na rede de preguntas feitas polo profesor co obxectivo de ampliar, actualizar e personalizar as súas inquedanzas.
- Resolución de exercicios de dificultade alta que incentiven as súas capacidades intelectuais.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións que nos permitiran reforzar a atención e favorecerá a sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trátanse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a convivencia e integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Debido a situación sanitaria pola COVID-19, inicialmente se realizarán actividades complementarias de forma telemática, con conexións con empresas do sector como Estrella Galicia, Monin, Cafés Veracruz, Vanagandr, etc pero en canto as autoridades sanitarias permitan aos centros a súa apertura a recibir ponentes ou colaboradores externos, levaranse a cabo as seguintes:

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:

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

- Xornadas técnicas a cargo de profesionais do sector .
- Presentación de produtos e/ou equipamentos.
- Ponencias e charlas especializadas.
- Charlas informativas a cargo de ex-alumnos, e outros membros da comunidade educativa.

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

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.

Posibilidade de organizar visita a empresas do sector ou relacionadas cos produtos comercializadas polo mesmo.

Asistencia a exposicións , salóns e feiras comerciais relacionadas co sector.

Asistir a certames e concursos promovidos polos centros educativos e CIFP da nosa comunidade autónoma, como: Fase rexional do Spain-Skills (Olimpiadas da FP), concurso de Baristas en Foz, concurso de tiraxe de cervexa en Coruña, etc.

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

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2021/2022	9	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO PÉREZ SAAVEDRA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A presente programación realízase para o módulo de "Servizos restaurante e eventos especiais" pertencente ao segundo curso de "Técnico en Servizos de Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 58/2010, do 18 de marzo.

O módulo de S.R.E.E. contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de produción, servizos e atención a clientela, e algunhas subfuncións relacionadas coa calidade e a administración no ámbito dos servizos en mesa e especiais.

Ademais o módulo de S.R.E.E. está asociado as unidades de competencia:

UC1053_2: elaborar e acabar pratos á vista da clientela.

UC1054_2: dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración

da cualificación HOT328_2 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), c) d), e), f), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Caracterización dos protocolos de actuación ante a clientela e adecuación do servizo ás expectativas e ás necesidades demandadas por ela.
- Aplicación de diversas técnicas e procedementos de servizo en mesa adecuadas aos seus ámbitos de execución.
- Realización de procedementos de manipulación de produtos e elaboracións culinarias a vista da clientela.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de S.R.E.E., é o de camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante e o de xefe de rango e polo tanto a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía funcións de tratamento e consideración á clientela durante o acollemento, a estadia e a despedida nestas áreas de servizo, así como o tratamento de queixas e reclamacións; preparación, presentación e servizo de pratos e produtos culinarios á vista da clientela; e servizo de elaboracións culinarias de diversos tipos.

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	Organigramas e funcións do persoal de servizo.	Nesta actividade aprenderanse a identificar as funcións e a organización do persoal de servizos.	12	2
2	Servizo de menú e carta.	Nesta actividade aprenderanse os procedementos de servizo en servizos de menú e carta, así como a empregar as técnicas de servizo de alimentos e bebidas na área de restaurante.	50	42
3	Servizo de eventos especiais.	Nesta actividade aprenderanse os procedementos de servizo en eventos especiais, así como a empregar as técnicas de servizo de alimentos e bebidas nos distintos tipos de eventos.	50	12
4	Servizos especiais.	Nesta actividade aprenderase a identificar o material específico para o pelado, trinchado, racionado e desespiñado dos xéneros correspondentes. Tamén se aprenderán as técnicas empregadas neste tipo de servizos.	48	24
5	Elaboración de pratos á vista do cliente.	Nesta actividade aprenderase a identificar o material específico para a elaboración de pratos a vista do cliente. Tamén se aprenderán a empregar as técnicas empregadas, así como, a identificar a materias primas necesarias para elaboracións típicas de restaurante.	50	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organigramas e funcións do persoal de servizo.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	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 Identifícaronse as principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.1.1 Identifícaronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.1.2 Identifícaronse as principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.13 Identifícaronse a deontoloxía profesional do persoal de servizos de restauración.

4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.
Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.
Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Servizo de menú e carta.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	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 Identifícouse o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.3.1 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4.1 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.5 Identifícaronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.11.1 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.12 Xerarquizaronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.1 Identifícouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.1.1 Identifícouse a tipoloxía de servizos en restaurante.
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.3.1 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante.

Criterios de avaliación
CA2.6 Identifícase a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.6.1 Identifícase a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizaráronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>0Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo.</p> <p>Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.</p> <p>Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.</p> <p>Procedementos de acollemento, estadía e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.</p> <p style="color: red;">Procedementos de acollemento, estadía e despedida da clientela en mesa.</p> <p>Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.</p> <p>Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.</p> <p>Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.</p> <p>Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.</p> <p>Presentación de cartas e minutas.</p> <p style="color: red;">Presentación de cartas.</p> <p>Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos.</p> <p>Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.</p> <p>Proceso de facturación segundo a tipoloxía do restaurante. Ciclo de control económico do departamento: obxectivos, áreas implicadas, estruturación de etapas e variantes no proceso.</p> <p>Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.</p> <p>Sistemas de facturación e cobramento (ao contado e con crédito) en función da tipoloxía da clientela e do restaurante (clientela de hotel e de paso). Diario de produción. Resumo diario de facturación e arqueo de caixa.</p> <p>Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.</p> <p>0Diferenciación do proceso administrativo de cada sistema de cobramento.</p> <p style="color: red;">Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración.</p> <p>Aplicación de procesos xerais de control e avaliación dos resultados, segundo a tipoloxía do restaurante e variantes de facturación.</p> <p>Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.</p>

Contidos

Normas de protocolo no servizo de mesa.

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.

Servizo en restaurante.

Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Servizo de eventos especiais.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.3.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4.2 Relacionáronse os produtos e os servizos do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.11.2 Despediuse a clientela á súa saída do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.1.2 Identificouse a tipoloxía de servizos en eventos especiais.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.3.2 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en eventos.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.6.2 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en eventos especiais.

4.3.e) Contidos

Contidos
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en servizos especiais.
Presentación de cartas e minutas.
Presentación de minutas.

Contidos

Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.

Servizo de catering: concepto, clasificación, instalacións, equipamentos, medios de transporte e ofertas gastronómicas.

Planificación organizativa e de montaxe dun servizo de catering, tendo en conta: moblaxe e equipamentos dispoñibles, modalidade de servizo, espazos dispoñibles, aspectos operacionais, lugar de realización, limitacións produtivas, equipo humano, tipo de evento.

Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.

Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.

Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en servizos especiais.

Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.

Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.

Normas de protocolo no servizo en eventos especiais.

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en eventos especiais.

Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Servizos especiais.	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.	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 Identifícanse e caracterízanse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identifícanse e clasifícanse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.
Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.
Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento: execución de procedementos con carnes, aves, peixes, mariscos, sobremesas, froitas, queixos e outros alimentos.
Execución dos procesos de peladura, desespiñamento, trinchamento, racionamento e empratamento de calquera clase de alimentos diante da clientela, de acordo coa definición do produto e as normas básicas da súa manipulación.
Execución do servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos no manexo de equipamentos, con criterios de elegancia, destreza, tempo, limpeza e orde.
Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.
Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de pratos á vista do cliente.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	SI

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 Recoñécéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñécéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

4.5.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.
Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.
Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación e empratamento: temperaturas, tempos e cantidades. Orde e limpeza.
Elaboración de pratos na sala á vista da clientela, tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru, as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela, e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. A nota de cada unidade didáctica será o resultado da suma das porcentaxes dos instrumentos de avaliación empregados. A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UD's avaliadas totalmente. A nota da 2ª avaliación será a nota proporcional asignada a cada UD.

Os mínimos exigibles por unidades didácticas serán os seguintes:

U.D.1: CA1.1.1; CA1.1.2

U.D.2: CA1.10; CA2.2; CA2.7

U.D.3: CA1.3.2; CA1.11.2; CA2.1.2

U.D.4: CA3.3; CA3.4; CA3.7

U.D.5: CA4.3; CA4.5; CA4.7; CA4.11

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a participación na aula.

O criterio xeral empregado para a cualificación en cada unha das avaliación será o seguinte:

-Os desempeños, que se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

1_ A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorarase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 items.

2_ Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre 10 items.

Os desempeños sen avaliar, ben sexa pola falta de asistencia sen xustificar, ou no caso dos documentos, pola falta de entrega dos mesmos, terán unha cualificación no instrumento correspondente de 1 punto.

U.D.2: T.O. 60%

U.D.3: T.O. 50%

U.D.4: T.O. 60%

U.D.5: T.O. 70%

-Os coñecementos, que se avalían por escrito. Estas probas realízanse antes de cada avaliación. Cada proba escrita constará de varias preguntas, indicando en cada proba o valor das mesmas, sendo a nota de 0 a 10 puntos.

U.D.1: P.E. 100%

U.D.2: P.E. 40%

U.D.3: P.E. 50%

U.D.4: P.E. 40%

U.D.5: P.E. 40%

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro.

A avaliación realízase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 2%

U.D.2 42%

U.D.3 12%

U.D.4 24%

U.D.5 20%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación serán para aqueles/as que non acaden os resultados de aprendizaxe contemplados nos contidos mínimos. Segundo o resultado da avaliación, para aqueles alumnos que amosen algunha dificultade na asimilación de contidos, e segundo as observacións no día a día faráselles, se se cree convinte, unha adaptación intentando que acaden as capacidades previstas. O alumno, para superar o módulo deberá aprobar cada unha das unidades didácticas, en caso contrario deberá recuperar as unidades correspondentes mediante a superación dunha proba escrita, se os fallos son conceptuais, sendo necesario repetir determinados exercicios na aula taller, se a deficiencia mostrada polo alumno é de procedemento e destreza nas operacións. Os alumnos que necesiten recuperar algunhas das unidades de traballo desenvolvidas, recibirán un apoio esencial teórico-práctico antes de ser definitivamente avaliados. Antes do inicio do período de recuperación, se realizará unha proba teórica xeral. O alumnado que non superara algunha proba obxectiva escrita poderá recuperala. O alumnado que superara todas as probas obxectivas poderá subir nota. O alumnado que non supere algunha actividade práctica despois das actividades de reforzo, deberá realizar o período de recuperación. Para elo, recibirán clases de reforzo e recuperación naqueles conceptos e procedementos que resultasen avaliados negativamente, sendo avaliados no mes de xuño.

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

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 o alumnado que perdese o dereito á 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 unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente. A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

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

SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte.

Repetición de actividades.

Realización de resumos de cada Unidade Didáctica.

Realización de traballos extra, que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Utilización das novas tecnoloxías para realizar unha mellor exposición dos temas.

Mesturar estes alumnos cos que teñan Altas capacidades intelectuais.

Contarase colaboración e asesoramento do Departamento de orientación do centro.

Por outro lado, para o alumnado que presente altas capacidades intelectuais:

Investigación na rede de preguntas feitas polo profesor co obxectivo de ampliar, actualizar e personalizar as súas inquedanzas.

Resolución de problemas de dificultade alta que incentiven as súas capacidades intelectuais.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida

saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias:

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

Semanas ou xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

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

Actividades extraescolares

Posibilidade de organizar unha visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento.

Asistir a certames e concursos promovidos polos centros educativos e CIFP da nosa comunidade autónoma, como: Fase rexional do Spain-Skills (Olimpiadas da FP), concurso de Baristas en Foz, etc.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0154	O viño e o seu servizo	2021/2022	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
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo MP0154- O viño e o seu servizo, pertencente ao Ciclo medio de servizos en restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010 polo que se establece o título de Técnico en servizos en 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 título: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e auto emprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

- Asociado á unidade de competencia: Servizos de bar e cafetería HOT327_2 (Real Decreto 1700/2007 do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

-UC 1046_2: desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra o en mesa.

-UC 1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.

-UC 1048_2: servir viños e prestar información básica sobre eles.

-UC 1049_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería.

-UC 1050_2: xestionar o bar e cafetería.

-UCO711_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalería.

-UC1051_2: comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de aprovisionamento e servizos, así como algunhas subfuncións relacionadas coa organización de unidades de produción, tales como a determinación das ofertas de viños sinxelas no ámbito do sector da restauración. As funcións de aprovisionamento, servizos e organización de unidades de produción abranguen aspectos como:

- Determinación de cartas sinxelas de viños relacionadas coas ofertas gastronómicas.
- Control de provedores e materias primas nas operacións de recepción e almacenaxe de viños.
- Distribución interna e conservación adecuada nas áreas de servizo.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno de viños.
- Servizo de viños conforme as normas de protocolo.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente no servizo de viños na restauración tradicional, en colectividade e cátering, e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g) h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), b), c), d), e), g), h), i), j) e k).

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

- Caracterización e execución dos procesos de recepción, almacenaxe, distribución e conservación adecuada de viños.
- Identificación e aplicación de técnicas básicas para a descrición das características organolépticas e analíticas dos viños, así como a formalización de fichas de cata.
- Definición de cartas sinxelas de viños, tendo en conta a identificación dos viños e a súa asociación coas elaboracións culinarias.
- Recoñecemento e aplicacións de uso dos materiais e dos utensilios específicos para o servizo de viños.
- Caracterización e desenvolvemento das operacións de servizo de viños, seguindo as normas básicas de protocolo.

Isto permitiranos traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos produtivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

O desenvolvemento do módulo, terá tamén en conta como referente, a RESOLUCIÓN do 18 de xuño de 2021, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2021/22.

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.	16	8
2	O servizo do viño	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.	22	15
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	8
4	Xeografía vitivinícola galega e española	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
5	Cata de viños tranquilos galegos e españois.	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.	23	15
6	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.	12	10
7	Operativa 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.	10	10
8	A carta de viños	Nesta UD aprenderase a identificar tipos de cartas de viños e describir a súa estrutura, a identificar criterios de escollo 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.	12	10
9	Xeografía vitivinícola 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.	9	7
10	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	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.
CA2.2 Identifícaronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
CA2.2.1 Identifícaronse basicamente os compoñentes do acio e da uva relacionándoos coa composición do viño.
CA2.2.2 Asociáronse os factores climatolóxicos, edafolóxicos e culturais coa influencia na viticultura.
CA2.2.3 Definiuse o viño, identifícaronse basicamente os compoñentes que caracterizan a súa tipoloxía e clasificáronse os viños.
CA2.3 Identifícaronse as principais uvas destinadas á vinificación.
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
0CA2.10 Relacionáronse os acontecementos máis relevantes da historia da viticultura e do viño coa súa evolución ao longo do tempo.

4.1.e) Contidos

Contidos
Aproximación á historia da vitivinicultura.
A vide e o viñado.
Caracterización dos viños: tipoloxía e composición básica.
Factores que inflúen no perfil do viño: edafolóxicos, climatolóxicos, xenéticos, tecnolóxicos e humanos.
Variedades de uva: aptitudes enolóxicas, adaptación climática e implantación xeográfica.
Procesos de vinificación de viños brancos, tintos, rosados, claretes, escumosos e xenerosos doces e secos.
Procesos de posvinificación: sistemas de crianza, madeiras, envases e tapóns.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O servizo do viño	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.9.1 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de servizo de viños.
CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.
CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.
CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.
CA5.11 Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

4.2.e) Contidos

Contidos
Ferramentas de servizo: sacarrollas, decantadores, copas, termómetros, etc.
O Tratamento de queixas e suxestións da clientela, e solucións alternativas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Temperatura de servizo en función da tipoloxía de viños e das condicións ambientais de servizo.
Decantación e osixenación: aplicacións e procedementos.

Contidos

Identificación dos tipos e dos estados do viño indicativos da necesidade de aplicación de procedementos de decantación e/ou osixenación .

Servizo do viño: fases e procedementos habituais.

Métodos de servizo dos viños consonte as fórmulas de restauración.

Determinación da localización para o servizo de viños.

Protocolo aplicable ao servizo dos viños.

Procesos de servizo especial: espumosos, vintage, etc.

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
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	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 Recoñecerónse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecerónse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.4 Identificáronse as características organolépticas básicas de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.
CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
0 CA3.10.1 Identificáronse os defectos máis comúns dos viños tranquilos a través da cata.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.11.1 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de cata de viños.

4.3.e) Contidos

Contidos
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Cata: definición e tipoloxía; aplicacións na restauración.
0Aplicación das medidas de prevención conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Metodoloxía da cata: condicións espaciais, moblaxe e útiles de cata.
Técnicas de cata: preparación de mostras; e métodos de percepción e análise de características visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.
Ferramentas.
Análise sensorial. Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto). Avaliación das percepcións sensoriais, determinación básica do limiar sensorial. Vocabulario específico de percepcións visuais, olfac

Contidos

Análise sensorial. Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto).

Análise sensorial. Avaliación das percepción sensoriais, determinación básica do limiar sensorial.

Análise sensorial. Vocabulario específico de percepción visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.

Fichas de cata como soporte de avaliación e descrición aplicable ao servizo na restauración.

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

Identificación dos defectos dos viños.

Identificación dos defectos dos viños tranquilos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Xeografía vitivinícola galega e española	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.5.1 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.6.1 Relacionáronse as principais denominacións de orixe de Galiza e España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.7.1 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega e española.
CA2.11 Identificáronse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

4.4.e) Contidos

Contidos
Lexislación para a produción e a comercialización de viños.
Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.
Xeografía vinícola: denominacións de orixe e viños da terra.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cata de viños tranquilos galegos e españois.	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícaronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.1 Identifícaronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.
CA3.8 Descríbironse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.8.1 Descríbironse as características dos viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.
CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
CA3.9.1 Relacionáronse viños tranquilos galegos e españois segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.

4.5.e) Contidos

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 tranquilos das denominacións de orixe galegas e as españolas máis salientables.
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
Potencial e aptitudes dos viños tranquilos galegos e españois consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Cata de viños especiais	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícanse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata. <i>CA3.7.3 Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.</i>
CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso. <i>CA3.8.3 Descríbense as características dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.</i>
CA3.9 Relaciónanse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración. <i>CA3.9.2 Relaciónanse viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.</i>
CA3.10 Identifícanse os defectos máis comúns a través da cata. <i>0 CA3.10.2 Identifícanse os defectos máis comúns dos viños especiais a través da cata.</i>

4.6.e) Contidos

Contidos
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras. <i>Exercicios de cata de viños especiais das denominacións de orixe galegas, españolas e estranxeiras máis salientables.</i>
Identificación dos defectos dos viños. <i>Identificación dos defectos dos viños especiais.</i>
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración. <i>Potencial e aptitudes dos viños especiais consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.</i>

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Operativa de adega	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
CA1.7 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA1.10.1 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de aprovisionamento e almacenaxe de viños.

4.7.e) Contidos

Contidos
Procedementos de cálculo de necesidades segundo existencias, estado de evolución e previsión de consumo.
0Sistemas de identificación de viños de clientes.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Recepción e almacenaxe do viño, e rexistro de datos e/ou documentos.
Condicións de conservación, local, situación, características, moblaxe e instalacións da adega.
Equipamentos de conservación e sistemas de control de temperatura, humidade, ventilación, etc.
Sistemas de clasificación, organización e control de viños.
Libro de adega e aplicacións informáticas.
Vales de pedido de aprovisionamento interno.

Contidos

Adega de día: servizo, reposición conforme o consumo previsto e regulación de temperaturas.

Reserva de viños.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A carta de viños	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.8 Identifícanse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
CA4.2 Identifícanse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Descríbense cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
CA4.4 Identifícanse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

4.8.e) Contidos

Contidos
Carta de viños: formatos e aplicacións.
Estrutura e datos no deseño das cartas.
A carta de viños como ferramenta de comercialización: rotación, incorporación, substitución e retirada de referencias.
A oferta de viños en relación coa oferta gastronómica: fórmula de restauración e contorno comercial.
Maridaxe de viños e pratos: ofertas gastronómicas acordes ás fórmulas de comercialización.
Novas tendencias de soportes e deseños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Criterios de selección de viños para a súa comercialización na restauración.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Xeografía vitivinícola internacional	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.5.2 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura internacional e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.6.2 Relacionáronse as principais denominacións de orixe e rexións vitivinícolas de Europa e do novo mundo cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.7.2 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola internacional.

4.9.e) Contidos

Contidos
<p>ODistribución vinícola mundial: principais países produtores e denominacións máis salientables.</p> <p>Lexislación para a produción e a comercialización de viños.</p> <p>Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.</p>

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícaronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.2 Identifícaronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.
CA3.8 Descríbironse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.8.2 Descríbironse as características dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

4.10.e) Contidos

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 tranquilos das denominacións de orixe estranxeiras máis salientables.
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
Potencial e aptitudes dos viños tranquilos internacionais consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.

5. Mínimos exigibles 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.

UD01 O viño.

CA2.1 - Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.

CA2.2.3 - Definiuse o viño, identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan a súa tipoloxía e clasificáronse os viños.

CA2.3 - Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.

CA2.4 - Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.

UD02 O servizo do viño.

CA2.9.1 - Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de servizo de viños.

CA5.2 - Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.

CA5.3 - Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.

CA5.6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 - Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.

CA5.8 - Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.

CA5.10 - Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.

UD03 Iniciación á cata.

CA3.1 - Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.

CA3.2 - Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.

CA3.3 - Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.

CA3.4 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.

CA3.7.4 - Identificáronse as características organolépticas básicas de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.

CA3.10.1 - Identificáronse os defectos máis comúns dos viños tranquilos a través da cata.

UD04 - xeografía vitivinícola española

CA2.6.1 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe de Galiza e España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas

CA2.7.1 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega e española.

UD05 - Cata de viños tranquilos galegos e españois.

CA3.7.1 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.

CA3.8.1 - Descríbironse as características dos viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

UD06 Cata de viños especiais.

CA3.7.3 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.

CA3.8.3 - Descríbironse as características dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, utilizando correctamente o

vocabulario específico.

CA3.10.2 - Identifícanse os defectos máis comúns dos viños especiais a través da cata.

UD07 Operativa de adega.

CA1.1 - Defíníronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.

CA1.2 - Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.

CA1.3 - Identifícanse sistemas de clasificación e control de adega.

CA1.4 - Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.

CA1.5 - Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.

CA1.8 - Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.

CA1.10.1 - Aplícase a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de aprovisionamento e almacenaxe de viños.

UD8 A carta de viños.

CA2.8 - Identifícanse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.

CA4.4 - Identifícanse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.

CA4.5 - Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.

CA4.7 - Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.

CA4.8 - Recoñécéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

UD09 Xeografía vitivinícola internacional.

CA2.6.2 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe e rexións vitivinícolas de Europa e do novo mundo cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

CA2.7.2 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola internacional.

UD10 Cata de viños tranquilos internacionais.

CA3.7.2 - Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.

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:

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

A calificación das UD's 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, 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 obxecto de recuperación durante o proceso de recuperación establecido no mes de xuño.

- Os CAs establecidos como mínimos deben ser acadados na súa maioría, (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 un mínimo de dúas probas escritas (de coñecementos) por trimestre, así como unha proba de desempeño/producción.

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 indicárase 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)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra 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.

- 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 negro e garabata negra) perfectamente limpo e pranchado, dous bolígrafos, un tirallapas, un chisqueiro. Tal e como se estableceu no centro e se lle comunicou por escrito ao alumnado ao comezo de curso.

* O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenvolvemento das actividades prácticas suporá a expulsión da aula, e a consideración da falta como grave ou moi grave

* 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 8%

U.D. 2 15%

U.D. 3 8%

U.D. 4	10%
U.D. 5	15%
U.D. 6	10%
U.D. 7	10%
U.D. 8	10%
U.D. 9	7%
U.D.10	7%

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 facilitaráselle 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 avaliación 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 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.

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, establececese 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% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 20% no curso académico.

A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua 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:

- Apercibemento, superada a perda do 6% da duración do módulo (10 faltas de asistencia).
- Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 20% da duración do módulo (17 faltas de asistencia).
- Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibemento 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 entregárase 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 de avaliación 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."

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregáranse:

- 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 (tipo test é de resposta sinxela sobre vocabulario específico, servizo, maridaxe e tipoloxía/clasificación de viños) co obxectivo de concretar o nivel de coñecementos se atopa o grupo con relación ao módulo, 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

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 currículo 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 responsábel, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres, equipamentos...)
- 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 posíbel, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As Actividades previstas para este módulo están contempladas na PXA do IES 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

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.
- * Estudiar 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.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	2021/2022	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	XOSE ANTÓN PERNAS SOTO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo Técnicas de Comunicación, pertencente ao ciclo formativo de Grao medio de servizos en restauración; tomando como referencia o Decreto 58/2010 polo que se establece o título de Técnico en servizos en 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:

- . O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.
- . A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.
- . As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son :
 - a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
 - b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
 - c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
 - d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
 - e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
 - f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
 - g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
 - h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
 - i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
 - j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
 - k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
 - l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
 - m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
 - n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
 - o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

. Asociado á unidade de competencia: UC1052-2, UC1048-2, UC1053-2, UC1054-2, UC0711-2, UC1051-2.

Isto permitiranos traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

O CIFP Fraga do Eume forma parte da rede de Centros Integrados de Formación Profesional de Galicia. Ten implantado un Sistema de Xestión de Calidade.

Está situado no Concello de Pontedeume, municipio costeiro situado nas Rías Altas, entre as cidades da Coruña e Ferrol. Conta cun patrimonio histórico cultural de gran interese, destacando o seu casco histórico medieval ou o Torreón dos Andrade entre outros. Recibe multitude de visitantes cada ano, tanto nacionais como extranxeiros.

Os servizos de restauración conforman unha importante fonte de ingresos para a municipio, podendo atopar representación da restauración tanto hoteleira coma extrahoteleira, tradicional e novas fórmulas de restauración.

O alumnado do ciclo colabora no servizo de comedor do IES Breamo.

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	A Comunicación	A importancia da comunicación, tipos e barreiras. Explicacións sobre a comunicación verbal e non verbal, a documentación básica vinculada á prestación de servizos, estilos de comunicación e aptitudes e actitudes relacionadas coa atención ao cliente.	16	30
2	Atención ao cliente	O cliente no sector da restauración, normas de cortesía, fidelización e técnicas de venda segundo a tipoloxía de clientes.	18	35
3	Aplicación do protocolo en restauración	Os distintos elementos do protocolo en restauración.	11	20
4	Queixas e reclamacións	A xestión das reclamacións e tipos de documentos. Así mesmo introdución ao concepto e modelos de sistemas de calidade.	8	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A Comunicación	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.	NO
RA2 - Comunícalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaa desde o punto de vista técnico.	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 Descríbonse e valoráronse as normas de cortesía nas relacións interpersoais.
CA1.2 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal como elementos clave na atención á clientela.
CA1.4 Adaptáronse adecuadamente á situación de partida a actitude e o discurso.
CA1.5 Obtívose a información necesaria da hipotética clientela para proporcionar a información con rapidez, e outorgáronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
CA1.6 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos para pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.
CA1.7 Producíronse e interpretáronse con claridade e corrección mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional.
CA1.8 Tívoise en conta o tratamento protocolario e as normas internas de atención á clientela.
CA1.9 Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, e demostrouse cordialidade e amabilidade no trato.
CA1.11 Valorouse a importancia da actitude ao teléfono e as posibles situacións que se presenten.
CA2.4 Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación propia do servizo.
CA2.6 Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.
CA2.7 Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

4.1.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.
Receptividade: importancia na comunicación efectiva.
Emprego da asertividade nos seus estilos e nas súas técnicas.
Interese pola importancia da atención á clientela nos procesos de calidade en restauración.
Compoñentes da comunicación.

Contidos

Comunicación verbal na restauración: tipo e estilos; identificación de claves. A escoita. Barreiras na comunicación.

Interpretación dos compoñentes da comunicación efectiva.

Manexo da comunicación verbal eficaz.

Documentación básica vinculada á prestación de servizos.

Comunicación non verbal: imaxe persoal. Xestos corporais: a paralinguaxe e o comportamento proxémico.

Identificación de empatía, a receptividade e a asertividade.

Empatía: desenvolvemento e estratexias.

Tratamento e normas de cortesía.

Aplicación das técnicas de comunicación nas relacións coa clientela.

Confianza na superación de erros.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Atención ao cliente	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.	NO
RA2 - Comunícalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaa desde o punto de vista técnico.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Analízouse o comportamento da clientela potencial.
CA1.10 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
CA2.1 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.
CA2.2 Analízouse a tipoloxía do público.
CA2.3 Diferenciouse entre clientela e provedores, e entre estes e o público en xeral.
CA2.5 Diferenciouse información e publicidade.
CA2.6 Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.

4.2.e) Contidos

Contidos
Papeis, obxectivos e relación entre a clientela e o persoal profesional.
Atención personalizada como base da fidelización da clientela.
Clientela.
Técnicas de venda en restauración: concepto e compoñentes.
Persoal de venda: características, funcións e actitudes.
Interese polas calidades e as actitudes para a venda e o seu desenvolvemento.
Exposición das calidades dos produtos e dos servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Aplicación do protocolo en restauración	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.	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 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA3.2 Caracterizouse o deseño e a planificación de actos protocolarios.
CA3.3 Recoñeceuse o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.
CA3.4 Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.
CA3.5 Caracterizáronse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.
CA3.6 Valorouse a importancia da imaxe corporativa.
CA3.7 Definíronse os fundamentos e os principios das relacións públicas.

4.3.e) Contidos

Contidos
Tipos e obxectivos dos actos protocolarios.
Definición e elementos de protocolo en restauración.
Tipos de presidencias en actos protocolarios.
Sistemas de organización de persoas convidadas.
Documentación no acto que se organice: caracterización.
Valoración da imaxe corporativa.
Aplicación do protocolo na restauración.
Relacións públicas: obxectivos e pasos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Queixas e reclamacións	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.	NO
RA4 - Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.12 Valorouse a importancia das informacións e das suxestións que dea a clientela, así como do seu coñecemento.
CA4.1 Identificáronse as alternativas de solución da obxección ou de suxestión previas á reclamación formal.
CA4.2 Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación relativa ás reclamacións.
CA4.3 Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.
CA4.4 Recoñecéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.
CA4.5 Trasládouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.
CA4.6 Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso, e demostrouse unha actitude segura, correcta e obxectiva.

4.4.e) Contidos

Contidos
Obxeccións da clientela e o seu tratamento.
Diferenzas entre reclamacións, queixas e suxestións.
Técnicas e procedementos utilizados na actuación ante reclamacións.
Aplicación de técnicas para a resolución de conflitos.
Xestión de reclamacións.
Documentos necesarios ou probas nunha reclamación.
Utilización de ferramentas informáticas de xestión de reclamacións.
Protección das persoas consumidoras e usuarias en Galicia, en España e na Unión Europea.
Aplicación da lexislación galega.

5. Mínimos exigibles 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:

CA1.4 - Adaptáronse adecuadamente á situación de partida a actitude e o discurso.

CA1.6 - Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos para pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.

CA1.7 - Producíronse e interpretáronse con claridade e corrección mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional.

CA1.11 - Valorouse a importancia da actitude ao teléfono e as posibles situacións que se presenten.

CA2.4 - Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación propia do servizo.

CA2.6 - Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.

CA2.7 - Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

CA1.1 - Descríronse e valoráronse as normas de cortesía nas relacións interpersoais.

CA1.2 - Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal como elementos clave na atención á clientela.

CA1.5 - Obtívose a información necesaria da hipotética clientela para proporcionar a información con rapidez, e outorgáronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.

CA1.9 - Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, e demostrouse cordialidade e amabilidade no trato.

CA1.10 - Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.

CA2.1 - Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.

CA2.2 - Analizouse a tipoloxía do público.

CA2.3 - Diferenciouse entre clientela e provedores, e entre estes e o público en xeral.

CA1.12 - Valorouse a importancia das informacións e das suxestións que dea a clientela, así como do seu coñecemento.

CA4.3 - Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.

CA4.4 - Recoñecéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.

CA4.5 - Trasládouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.

CA4.6 - Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso, e demostrouse unha actitude segura, correcta e obxectiva.

CA3.1 - Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.

CA3.2 - Caracterizouse o deseño e a planificación de actos protocolarios.

CA3.3 - Recoñeceuse o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.

CA3.4 - Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.

CA3.5 - Caracterizáronse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente os resultados de aprendizaxe antes expostos.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 1 ao 10. A cualificación comporase da seguinte maneira:

1. Probas escritas, tipo test que poidan incluír preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, de localización, probas de preguntas de desenvolvemento, supostos teóricos- prácticos, (A cualificación total deste apartado resultará da realización da media

ponderada entre as probas realizadas en cada trimestre): 60%

2. Traballos individuais ou en grupo, así como presentacións orais cando corresponda, simulacións tipo role playing, gravacións de voz ou vídeo, deseño ou manexo de materiais, novas tecnoloxías, materiais de apoio, documentación específico e aplicación das habilidades comunicativas ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidades de síntese.: 40%

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe; este seguimento farase de xeito individualizado valorando tamén as relacións interpersoais e o traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final. Se o alumno/a non acada o 5 terá que recuperar

Se nalgunha das avaliacións o profesor decide non incorporar algúns dos criterios de cualificación para obter a nota, a puntuación recaerá integralmente nas probas realizadas.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos CA mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aquelas que estean suspensas no período estipulado.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario deben examinarse de toda a materia, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Terase en conta 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.

No seu artigo 29 no seus puntos dous e tres segundo os cales "Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso deixarase un período non superior a tres semanas que, entre outras actividades, se destinará á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes", "Para o alumnado que teña módulos pendentes logo de realizada a terceira avaliación parcial, o equipo docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación final de módulos de primeiro curso".

Así mesmo no artigo 31 punto 4 recolle que "O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter módulos pendentes de primeiro e/ou segundo curso, poderá recuperalos neste mesmo período. Para este fin, o equipo docente asignaralle unha serie de actividades de recuperación para os módulos non superados, con indicación expresa da data final en que serán avaliados".

PROCEDEMENTO E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

Recuperación final:

O docente realizará unha ou varias probas escritas e/ou orais, simulacións ou cuestionarios para avaliar os coñecementos teórico prácticos, correspondentes aos tres trimestres, de xeito individual ao alumnado. O alumno deberá entregar todos os traballos realizados durante o curso para superar o módulo.

Estas probas serán valoradas do 1 ao 10, podendo acadar o alumnado a nota máxima nesta quenda.

Se o alumnado non superase algunha das probas estará suspenso, aplicándose o disposto na lexislación vixente sobre criterios de promoción do alumnado.

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 24 de xullo de 2018, o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde o 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:

- Unha proba, inspirada no 100 % dos resultados de aprendizaxe do módulo e servirán asemade como referencia as actividades realizadas durante o desenvolvemento da formación do módulo. Esta proba terá dúas partes : contidos teóricos e supostos prácticos.

O alumnado deberá ser apto, obter como mínimo un 5, en cada unha das partes.

Non existe a posibilidade de gardar unha parte aprobada se fose o caso.

A cualificación final da proba será a media entre a puntuación obtida na parte teórica e na parte práctica.

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 5 faltas tendo en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas.

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 grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizarase o modelo recollido na plataforma destas programacións.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola Xefatura de Estudos ao final de curso: MD85PRO04.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado 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 de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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 complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Ademais, reunido todo o profesorado do ciclo, levántarase 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 lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

Poderáanse realizar: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

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 propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15, 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 temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

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-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector turístico.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

Educación para a igualdade.

Estará sempre presente, xa que 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. Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con tódalas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que se produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector turístico, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

Educación para a paz.

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 probas, etc..... Apreciar a linguaxe da actividade turística como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas. Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

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.

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

Prevista a realización dun taller de Comunicación 2º trimestre, que terá por obxectivos complementar a formación práctica en materia de comunicación.

De ser posible colaboración nas actividades de atención a persoas con discapacidades auditivas e visuais coas asociacións correspondentes.

10. Outros apartados

10.1) Informe dos criterios ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante as primeiras semana 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.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa na aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0157	Formación e orientación laboral	2021/2022	3	107	107
MP0157_12	Prevenición de riscos laborais	2021/2022	3	45	45
MP0157_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2021/2022	3	62	62

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA LUPIÁÑEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O currículo establecido adécuase perfectamente ás características do ámbito produtivo da hostalería e o turismo, polo que non foi obxecto de concreción algunha. As unidades didácticas que fan referencia tanto ao ámbito da prevención de riscos como ao laboral e de procura de emprego, xa foron deseñadas tendo en conta que o alumnado vai dirixirse ao ámbito produtivo da restauración.

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	A prevención de riscos laborais.	Relación entre traballo e saúde. Conceptos básicos e dereitos e deberes de traballadores e empresarios en materia de prevención.	8	8
2	A avaliación de riscos profesionais.	Análise dos factores de risco e danos derivados do traballo. Avaliación dos riscos laborais.	16	14
3	O plan de prevención.	Organización da prevención na empresa. Organismos estatais e autonómicos en materia preventiva.	11	6
4	Medidas de prevención e protección.	Medidas de prevención e protección. Actuación ante emerxencias e primeiros auxilios.	10	12
5	O traballo en equipo.	O traballo en equipo, dinámicas de grupo, conflitos e técnicas de resolución dos mesmos.	4	3
6	A relación laboral e o contrato de traballo.	A relación laboral individual; dereitos e deberes derivados da mesma. Modalidades de contratación.	16	20
7	O tempo de traballo e a súa retribución.	Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc. A nómina.	12	12
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	Causas e efectos da modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	12	12
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	Órganos de representación dos traballadores na empresa e convenios colectivos.	3	2
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución.	Análise dos conflitos colectivos e dos procedementos de solución.	3	2
11	A Seguridade Social.	A Seguridade Social e as súas prestacións.	8	7
12	A procura de emprego.	Itinerarios formativos e busca de emprego.	4	2

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	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 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A avaliación de riscos profesionais.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da 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 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico servizos en restauración.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector da restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da restauración.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O plan de prevención.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	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 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

4.3.e) Contidos

Contidos
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
Planificación da prevención na empresa.
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en servizos en restauración.	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 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O traballo en equipo.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en servizos en restauración e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

4.5.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A relación laboral e o contrato de traballo.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

4.6.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	O tempo de traballo e a súa retribución.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en servizos en restauración.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

4.7.e) Contidos

Contidos
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

4.8.e) Contidos

Contidos
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en servizos en restauración.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

4.9.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución.	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

4.10.e) Contidos

Contidos
Conflitos colectivos.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	A Seguridade Social.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema de seguridade social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Valórouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da seguridade social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

4.11.e) Contidos

Contidos
A seguridade social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de seguranza.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da seguridade social.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	A procura de emprego.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

4.12.e) Contidos

Contidos
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en servizos en restauración.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en servizos en restauración.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

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

Os contidos mínimos esixibles para a avaliación positiva do módulo serán, por bloques temáticos os seguintes:

Ud. Formativa 1: Prevención de riscos laborais.

Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral

- * Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
- * Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
- * Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
- * Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
- * Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

Avaliación de riscos profesionais

- * Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
- * Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
- * Riscos específicos no sector da restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
- * Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da restauración.

Planificación da prevención de riscos na empresa

- * Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
- * Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
- * Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
- * Planificación da prevención na empresa.
- * Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.

* Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.

Aplicación de medidas de prevención e protección na empresa.

* Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

* Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.

* Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.

* Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

Ud. Formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego

Xestión do conflito e equipos de traballo

* Conflito: características, tipos, causas e etapas.

* Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

Contrato de traballo

* Dereito do traballo.

* Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.

* Análise da relación laboral individual.

* Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

* Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.

* Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

* Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

* Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

* Representación das persoas traballadoras na empresa.

* Conflitos colectivos.

Seguridade social, emprego e desemprego

* A Seguridade Social como pilar do estado social.

* Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.

* Protección por desemprego.

* Prestacións contributivas da Seguridade Social.

Procura activa de emprego

* Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.

* Proceso de procura de emprego no sector de actividade.

* Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

Criterios de cualificación

1º.-A cualificación exprésase de forma numérica arábica do 1 ó 10.

2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais, escritas ou orais, de tipo teórico-práctico, presenciais ou telemáticas (atendendo aos condicionamentos marcados pola situación de pandemia).

A cualificación do alumnado levarase a cabo conforme ao seguinte sistema:

En cada avaliación trimestral, a cualificación total máxima será de 10 puntos, que se ponderarán seguindo os seguintes criterios:

COMPETENCIAS CONCEPTUAIS:

PROBA ESCRITA: 80% da nota, que se atribuirán aos seguintes instrumentos de avaliación de acordo co criterio da profesora:

* Exames escritos teórico-prácticos. Realizaránse a ser posible 2 exames escritos por trimestre e por bloque temático (excepcionalmente poderá realizarse un so exame si, no curso, se tivera que facer fronte a imprevistos que retrasasen o ritmo de explicación).

Para poder ser avaliado como positivo neste apartado, será necesario acadar unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 nas distintas probas que conformen o material a avaliar por avaliación, antes de aplicar a ponderación.

COMPETENCIAS ACTITUDINAIS:

INTERESE POLO MÓDULO e COMPORTAMIENTO: 10%

MÁXIMO% 10%

Control de asistencia: está vinculado exclusivamente á aplicación informática XADE.

Comportamento: a súa valoración efectuarase a través da ficha individual de cada alumno, conforme a apreciación da profesora na aula. So se pode valorar este ítem en positivo, polo que non se pode restar por mal comportamento para o cálculo da nota da Avaliación.

COMPETENCIAS PROCEDIMENTAIS:

TRABALLO DIARIO: 10%

MÁXIMO% 10%

Traballo diario, efectuarase unha ficha de control/seguimento da actividade programada facendo constar na ficha individual de cada alumno, as observacións oportunas.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

Os exercicios de recuperación (no caso de facerse), puntuaranse cun máximo de 5 puntos (apto).

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10.

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).

Se poderá puntuar con 0,5 puntos a maiores a participación en actividades extraescolares e complementarias, (agás aqueles alumnos que acaden a puntuación máxima ou teñan establecida a perda do dereito á avaliación continua).

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 realizaranse probas de recuperación para aqueles alumnos/as que non conseguiron acadar os mínimos esixidos en cada unha das avaliacións. Co obxectivo de que non perdan o ritmo da materia e se desmotiven, realizaranse nas primeiras semanas de cada unha das avaliacións (exceptuando lóxicamente a primeira), as oportunas probas que respetarán o formato das realizadas en primeiro lugar e que permitan á profesora comprobar a evolución dos alumnos e o seu dominio dos contidos básicos xa tratados no trimestre inmediatamente anterior. No caso de ser superadas positivamente estas probas, a avaliación constará, a partir dese momento, como aprobada para o alumno que non terá que realizar máis exames que incidan sobre os mesmos contidos.

A recuperación durante o curso das avaliacións que queden pendentes para o alumnado tamén se poderá facer propoñendo pola profesora a realización de exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o explicado e que incidan naqueles aspectos que non se superaron convintemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e a profesora comunicará ao alumno/a as áreas que foron obxecto de recuperación e as que seguen pendentes. De non superarse éstas durante o curso, terán que ser recuperadas mediante a oportuna proba de recuperación da avaliación, a realizar ao rematar o curso.

- Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos que suspenderon algunha avaliación (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). Para aprobar o módulo esíxese a superación de cada unha das avaliacións. Neste módulo as alumnas e os alumnos terán que volver sobre o xa explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa parte, chegar a un mínimo esixible -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquél, sexan de necesaria explicación para a comprensión da materia por parte do o dos afectados.

A tal fin, haberá unha serie de exames fixados pola profesora 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 que abarquen a totalidade dos contidos, especialmente dos contidos mínimos. Estas probas amosarán o dominio das capacidades e contidos procedimentais, conceptuais e actitudinais sinalados anteriormente.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas prantexados e sempre e cando non se cometan erros de conceptos e contidos mínimos, xa sexan de carácter procedimental, conceptual ou actitudinal.

En todo caso, non se examinará aos alumnos/as daqueles bloques temáticos que tiveran superados durante o curso.

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 á avaliación continúa (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN), consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abranguen a totalidade dos contidos, especialmente os

contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos procedimentaris, conceptuais e actitudinais. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas tipo test, preguntas de produción (é dicir que deban ser elaboradas por eles mesmos, ben de forma escrito ben de forma oral) ou casos prácticos a resolver.

A tal fin, haberá unha serie examens fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar ao alumnado concernido.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas prantexados e sempre e cando non se cometan erros de conceptos de contidos mínimos, xa sexan de carácter procedimental, conceptual ou actitudinal.

Neste senso débese recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo.

(Resolución de 27 de xullo de 2009). Este alumnado, no caso de que teña superado, antes da perda do dereito á avaliación continua, algún ou algúns dos bloques temáticos, consideraránselles superados, a condición de que haxa unha asistencia a clase regular a partir da perda do referido dereito.

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

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo Xefe ou Xefa do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo ríxido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer unha Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso.

Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

-Entrega en prazo: deberá comprobar se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.

-Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.

-Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos e se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.

-Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados ou se é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.

-Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e do material proporcionado pola profesora dende a Aula Virtual.

-Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade e se deron resposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.

-Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.

-Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración e a colaboración entre os Departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento, etc.)

-Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto o interese amosado e a súa actitude.

-Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar resposta á variedade do alumnado e á colaboración entre Departamentos, en especial co Departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos afectados e valorarase a posibilidade de orientar ao alumnado cara a aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.

-Fomento da lectura e das TICs: Se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que ven (neste caso indícanse cales). En relación coas TICs, teremos que valorar, entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas e as propostas de melloras.

-Fomento da convivencia: Indícanse os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solucións adoptadas, as medidas correctoras empregadas e a súa capacidade resolutoria.

Respecto á AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente, ao remate de cada trimestre, pasará ao alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

-Adecuación dos contidos do módulo

-Adecuación da metodoloxía empregada

-Adecuación da temporalización

-Valoración da propia práctica docente.

Deixando un apartado ou pregunta aberta onde os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade do docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test o docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación o longo do curso académico.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Neste apartado se responde á necesidade de coñecer o punto de partida do alumnado, tanto no que se refire ao seu nivel de coñecementos previos como a outro tipo de situacións e necesidades. Esta avaliación inicial farase ao principio de cada unidade didáctica, mediante un remuíño de ideas onde se poñe de manifesto o que os alumnos coñecen do tema e as súas características persoais, o que permite unha atención ás diferenzas e unha metodoloxía axeitada. Tamén incluiremos neste apartado a correspondente reunión do equipo docente de cada grupo de alumnos que, coordinada polo profesor-titor, se fará ao comezo das actividades do ciclo formativo. Esta reunión non dará lugar a unha calificación por alumno senón que é orientativa para o docente.

As alumnas e os alumnos serán sometidos a un proceso de AVALIACIÓN INICIAL. Preténdese con ela, conseguir dispoñer da maior cantidade posible de información de cada un dos alumnos, tanto no relativo ao ámbito persoal como ao académico e ao de competencia curricular, co fin de facilita-lo proceso de ensino-aprendizaxe de tódolos alumnos, para tratar de facer posible o principio de "APRENDIZAXE SIGNIFICATIVO" en cada caso. Poñerase especial atención ás medidas de reforzo educativo e cando sexa necesario adoptaranse medidas de adaptación curricular. Para proceder a elaborar un Plan de Atención á Diversidade, existen diferentes etapas que, para este módulo serán as seguintes:

1.- Avaliación inicial, pola que se intentará detectar se hai algún problema de aprendizaxe concreto por parte da alumna ou o alumno e, en función deste, determinar o obxectivo a cubrir por él ou ela. Como instrumento pódense utilizar probas escritas, cuestionarios sinxelos, entrevistas e, si fose necesario, a axuda de especialistas.

2.- Proposta curricular, pola que se trata de poñer os medios para alcanzar os obxectivos propostos. Si se modifican os obxectivos e alonxamos á alumna ou ó alumno dos prantexamentos xerais, básicos e mínimos para todo o alumnado, esta adaptación será significativa. Será necesario utilizar unha metodoloxía activa que potencia a participación, propoñendo ao alumno/a as realidades concretas unidas ao seu entorno, propiciando o traballo en grupo e favorecendo a súa participación nos debates previstos.

3.- Avaliación sumativa, coa que se pretende saber si se alcanzaron os obxectivos propostos. Neste sentido:

- Avaliaranse os contidos conceptuais, procedimentais e actitudinarios.

- Avaliarase o traballo en equipo.

En definitiva, haberá que valorar o avance detectado e a consecución dos obxectivos sinalados para as alumnas e os alumnos con problemas

concretos de aprendizaxe.

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

Para o bo funcionamento do curso e para que finalmente os alumnos acaden os obxectivos e as capacidades terminais reflictidas no módulo, é de vital importancia que o docente teña un coñecemento o máis exhaustivo posible das características e condicionantes persoais do alumnado co que vai ter que traballar ao longo do curso.

A docente tratará de informarse, a través da Xefatura de Estudos e do Departamento de Orientación, se algún dos alumnos que conforman o grupo ten algunha característica ou condicionante que lle poida dificultar acadar os mínimos esixidos para superar o módulo, sen que chegue a tratarse dun alumno con necesidades educativas especiais (xa visto noutro apartado) ou que, pola contra, haxa algún alumno con altas capacidades que poida asimilar moita máis información sobre a materia que os simples mínimos esixidos.

Unha vez iniciado o curso, o profesor comezará dende o primeiro día e dun modo directo e persoal a observar a realidade da aula, xa que a DETECCIÓN PRECOZ deste tipo de casos e situacións é vital para o éxito na consecución dos obxectivos programados.

Así haberá que ter moi en conta dúas situacións ben diferenciadas:

-Os alumnos aos que lles costa máis acadar os mínimos esixidos e que, de non realizar algún tipo de intervención, é probable que non os acaden. Para este alumnado o profesor preparará ACTIVIDADES DE REFORZO similares ás do resto do alumnado e que lles permitan asimilar, dun modo máis sinxelo e efectivo, a materia e que irán entroncadas no caso que sexa necesario coas actividades de recuperación previstas na avaliación.

Coma:

- * Darlles esquemas ou resumos moi básicos cos mínimos que se van esixir sobre a materia, para que lles resulte máis sinxelo asimilala.
- * Darlles exercicios e actividades para realizar fora do horario lectivo que reforcen o que os demais xa aprenderon na aula.
- * Poñelos a traballar, por parellas, con algún dos alumnos máis aventaxados, para que lles axude, pero procurando sempre que esta medida non produza o efecto contrario de desánimo no alumno ao que máis lle custa.

Aos alumnos aos que as capacidades terminais elementais a acadar no módulo lles resulten insuficientes, ben porque xa teñan coñecementos previos sobre a materia por algunha razón, ben porque as súas características persoais e intelectuais así os definan, o profesor prepararlles unha serie de ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN, que lles permitan avanzar un pouco máis na materia e ampliar o seu horizonte de coñecementos, evitando así que acaben por aburrirse na aula e desmotivados. Por exemplo:

Encargarlles a realización de traballos de Profundización e Investigación, relacionados con algún aspecto ou contido do módulo que lles interese.

Completar as unidades didácticas con información extraída de campos diversos.

Colaborar cos compañeiros que teñen máis dificultades, en parellas.

Propoñerlles a resolución de actividades máis complexas que as que se propoñen para o resto dos/as alumnos/as do ciclo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de FOL e tendo en conta que este en sí mesmo xa constitúe unha materia transversal, ó longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio 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 igualdade e a solidariedade.
- * A ética profesional.
- * A economía de mercado.

* A construción da Unión Europea.

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.

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 académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

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

- O emprego de metodoloxía de xogos: realización de test psicotécnicos para avaliar entre outras a idea, a capacidade de liderazgo, a capacidade emprendedora, etc.
- Simulacións: realizacións de Role-Playing: por exemplo dunha entrevista de traballo nun proceso de selección de persoal, ou simulando presentar o noso proxecto ante un posible inversor.
- Visualización de vídeos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal: Pisando fuerte, El gran salto, Wal Street, El método, Up in the air, Serie Recursos Inhumanos.
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudo: por exemplo as distintas formas xurídicas e as súas vantaxes e inconvenientes.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

*As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico (centro de operacións de R), verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos en colaboración co BicGalicia a visita a un viveiro de empresas, entre outras.

*Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa, e outras que deberán facer eles pola súa conta para recabar datos e información pertinente para os seus proxectos: Escola Galega de Prevención de Riscos, á Tesorería Xeral da Seguridade Social, ao Rexistro Mercantil, á Asociación de Empresarios da comarca, ao Concello

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 coma por exemplo: visita ao IFEMA ao salón do estudante, participación nas Xornadas de Orientación profesional que se celebran para todos os centros da comarca, participación en Obradoiros sobre sexualidade e violencia de xénero, prevención de lesións medulares, etc., e no Programa de Divulgación en doazón e transplantes de órganos que se celebran anualmente. Tamén está prevista unha charla a cargo da Garda Civil relacionada coa prevención dos delitos telemáticos, e o uso responsable dos recursos de Internet.

10. Outros apartados

10.1) Aula virtual

De xeito xeralizado, a profesora empregará, para o desenrolo do curso, a Aula Virtual na que irá compartindo información interesante co alumnado, tanto procedente de noticias como de medios xurídicos e que poderá utilizar tamén como medio para poñer e corregir exames.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	2021/2022	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA LUPIÁÑEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O currículo establecido adecuase perfectamente ás características do ámbito produtivo da industria alimentaria, polo que non foi obxecto de concreción algunha. As unidades didácticas que fan referencia a creación e posta en marcha dunha empresa, xa foron deseñadas tendo en conta as características dun establecemento dedicado ao sector da restauración.

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.	Analizar o concepto de empresa e emprendedor, o espírito emprendedor e o contido dun proxecto empresarial.	6	11
2	A empresa e o seu contorno.	Análise da empresa e do seu contorno.	7	12
3	Planificación e organización dunha empresa.	Planificación e organización da empresa: estudo de mercado, marketing, clientes, competencia...O proxecto empresarial.	7	12
4	Creación e posta en marcha dunha empresa.	Trámites de creación e posta en marcha da empresa e análise das diferentes formas xurídicas.	9	15
5	Xestión financeira.	Investimento e financiamento no proxecto empresarial.	13	25
6	Fiscalidade e xestión administrativa.	Análise das obrigas fiscais da empresa e dos procesos administrativos para o funcionamento da mesma.	11	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora.	6

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 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase 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 da 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 restauración que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase 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 actividade de 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.
Actuación das persoas emprendedoras no sector da 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 restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno.	7

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.
CA2.3 Identifícaronse 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 Identifícaronse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.12 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.
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Planificación e organización dunha empresa.	7

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
CA2.11 Descríbense 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
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.	9

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 Analízouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos 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 da 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 empresario.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de restauración.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión 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 da 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.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Fiscalidade e xestión administrativa.	11

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, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimes
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 exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo esixible.

Os MEDIOS DE VALORACIÓN que se utilizarán para apreciar si o alumno/a acada os mínimos esixidos serán:

- Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación.
- Documento de Proxecto Empresarial telemático feito e compartido coa profesora en google Drive.
- Outros medios de cualificación a aplicar que se valorarán son táboas de observación do traballo realizado polo alumnado na clase que suporán as porcentaxes indicadas en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación o documento feito en google drive presentado por cada alumno/a telemáticamente á profesora e que estes irán completando ao longo do curso coa información que a profesora lles irá indicando para lles guiar na súa elaboración: a súa valoración será conforme as porcentaxes indicadas en cada unha das UDs para os distintos apartados que se deben contemplar.

ROCEDEMENTOS XERAIS

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

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

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior, exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6.

CUALIFICACIÓN

As cualificacións do alumnado levaranse a cabo unha vez cada trimestre e nas datas que estableza Xefatura de Estudos. A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10. Para aprobar o alumnado ten que obter unha cualificación igual ou superior a 5.

O 20% da nota dependerá da asistencia comprometida, activa e participativa -non coma un moble nin aproveitando a ocasión para meter barullo- e falar cos compañeiros, é dicir, terase en conta o comportamento e máis o interese. A profesora rexistrará o comportamento do alumnado na propia ficha individual de cada alumno. Esta porcentaxe non poderá aplicarse si o alumno non asiste coa asiduidade requirida, isto é, si ten faltas acumuladas mesmo inferiores ao 10% do total das horas marcadas para o módulo pero que supoñan a imposibilidade por parte do alumno do seguimento correcto do módulo, según a apreciación rigurosa da asistencia por parte da profesora. A acumulación de faltas que sí supoñan un 10 % do total de horas do módulo supón a perda de dereito á avaliación continua. Nos casos de perda do dereito á avaliación continua, o alumnado será avaliado e cualificado nunha proba extraordinaria a finais de curso.

O outro 80% da nota procederá da suma das seguintes porcentaxes: Na Primeira Avaliación, o exame teórico terá un valor do 60% mentras que o Plan de Empresa terá un peso dun 40% da nota, na Segunda Avaliación e última, o exame teórico terá un valor do 40% mentras que o Plan de Empresa terá un peso dun 60% da nota, de forma que facendo estes cálculos obteríamos o 80% da nota final en cada Avaliación, deixando para calcular despois a porcentaxe do 20% da nota correspondente á asistencia, comportamento e interese, sendo a nota final a suma das dúas porcentaxes de 20% e 80% (tendo en conta que como mínimo hase de obter a media dun cinco nos exames teóricos e no Plan de Empresa, para poder avaliar a asistencia, comportamento e interese).

Para a cualificación teranse en conta, como mínimo, os seguintes aspectos:

- * Innovación, creatividade e rapidez na obtención da idea emprendedora do seu Proxecto Empresarial.
- * Coñecementos teórico-prácticos.
- * Traballos e exercicios realizados e puntualidade na súa entrega.
- * Participación e constancia no traballo.
- * Si é un grupo, valorarase tamén a súa cohesión para traballar e tomar decisións.
- * Mantemento e cumprimento das normas de orde e seguridade e hixiene.
- * Puntualidade e asistencia a clase

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 realizaranse probas de recuperación para aqueles alumnos/as que non conseguiron acadar os mínimos esixidos en cada unha das avaliacións. Co obxectivo de que non perdan o ritmo da materia e se desmotiven, realizaranse nas primeiras semanas de cada unha das avaliacións (exceptuando lóxicamente a primeira), as oportunas probas que respetarán o formato das realizadas en primeiro lugar e que permitan á profesora comprobar a evolución dos alumnos e o seu dominio dos contidos básicos xa tratados no trimestre inmediatamente anterior. No caso de ser superadas positivamente estas probas, a avaliación constará a partir dese momento como aprobada para o alumno, que non terá que realizar máis exames que incidan sobre os mesmos contidos.

A recuperación durante o curso das avaliacións que queden pendentes para o alumnado tamén se poderá facer propoñendo, pola profesora, a realización de exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o explicado e que incidan naqueles aspectos que non se superaron convintemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e a profesora comunicará ao alumno/a as áreas que foron obxecto de recuperación e as que siguen pendentes. De non superarse durante o curso, terán que ser recuperadas mediante a oportuna proba de avaliación a realizar ao rematar o curso.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aquelas/es alumnas/os que suspenderon algunha avaliación (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). Para aprobar o módulo esíxese a superación de cada unha das avaliacións. Neste módulo as alumnas e os alumnos terán que volver sobre o reiteradamente explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa parte, chegar a un mínimo esixible -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo de aquela, sexan de necesaria explicación para que a comprensión da materia non sexa imposible.

A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola profesora 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, presenciais ou telemáticas, que abarquen a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas prantexados e sempre e cando non se cometan erros de conceptos e contidos mínimos. En todo caso, aqueles bloques temáticos que os alumnos/as xa superaron positivamente durante o curso, non serán obxecto de examen.

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 aquelas/es alumnas/os que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN), consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abarquen a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos e o Plan de Empresa que todos os alumnos deben presentar para superar o curso. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos procedimentaris, conceptuais e actitudinais. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de

producción ou resolución de supostos de feito, incluso preguntas tipo test.

A tal fin, haberá unha serie de exames fixados pola Xefatura de Estudos 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 prantexados e sempre e cando non se cometan erros de contidos mínimos, xa sexan de carácter procedimental, conceptual ou actitudinal.

Como xa se comentou, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo. (Resolución de 27 de xullo de 2009). Este alumnado, no caso de que supere, antes da perda do dereito á avaliación continua, algún ou algúns dos bloques temáticos, consideraráselles superados, a condición de que haxa unha asistencia a clase regular a partir da perda de avaliación continua.

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

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo xefe do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo ríxido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer una Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso ao aplicar esta programación ás programacións de aula e exercer a docencia diante dos alumnos.

Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

-Entrega en prazo: deberá comprobar se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.

-Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.

-Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos, e máis se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.

-Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados, ou é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.

-Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e dos apuntes proporcionados.

-Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade, e se deron resposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.

-Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.

-Recuperación pendentes: realizarase un tratamento estatístico dos resultados obtidos con relación aos alumnos con materias pendentes de cursos anteriores.

-Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración, e a colaboración entre os departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento, etc.).

-Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto, o interés manifestado e a súa actitude.

-Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar resposta á variedade do alumnado e a colaboración entre departamentos, en especial co departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos *¿afectados¿*, e valorarase a posibilidade de orientar ao alumnado cara aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.

-Fomento da lectura e das TICs: valorarase se os obxectivos marcados con relación ao Plan Lector foron cumpridos, e se así foi en que grao.

Tamén se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que vén (neste caso

indicaranse cales). Con relación ás TICs, teremos que valorar entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas, e as propostas de melloras. Todo isto tendo en conta os obxectivos marcados no Plan TICs.

-Fomento da convivencia: Indicarase os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solución adoptadas, as medidas correctoras empregadas, e a súa capacidade resolutoria. Tamén se apreciara neste punto o respecto do alumnado cara á normativa procuradora da convivencia no centro e o grao de colaboración de todos os membros da comunidade educativa.

-Probas de coñecementos previos: valorarase a idoneidade do seu formato, da data de realización e a súa utilización práctica cara o futuro deseño do proceso de ensino- aprendizaxe.

Respecto a AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente ao remate de cada trimestre pasará ao alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

- Adecuación dos contidos do módulo
- Adecuación da metodoloxía empregada
- Adecuación da temporalización
- Valoración da propia práctica docente.

Deixando un apartado ou pregunta aberta onde os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade de docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test o docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación o longo do curso académico.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Esta variedade responde á necesidade de coñecer o punto de partida do alumnado, tanto no que se refire ao seu nivel de coñecementos previos como a outro tipo de situacións e necesidades. Esta avaliación inicial farase ao principio de cada unidade didáctica, mediante un remuíño de ideas onde se poña de manifesto o que os alumnos coñecen do tema e as súas características persoais, o que permite unha atención ás diferenzas e unha metodoloxía axeitada. Tamén incluiremos neste apartado a correspondente reunión do equipo docente de cada grupo de alumnos que, coordinada polo profesor-titor, se fará ao comezo das actividades do ciclo formativo. Esta reunión non dará lugar a unha calificación por alumno, senón que é orientativa para o docente.

As alumnas e os alumnos serán sometidos a un proceso de AVALIACIÓN INICIAL, proceso que se levará a cabo ó longo da segunda quincena de setembro do curso académico 2013-2014. Preténdese con ela, conseguir dispoñer da maior cantidade posible de información de cada un dos alumnos, tanto no relativo ó ámbito persoal como ó académico e ó de competencia curricular, co fin de facilita-lo proceso de ensino-aprendizaxe de todo-os alumnos, para tratar de facer posible o principio de "APRENDIZAXE SIGNIFICATIVO" en cada caso. A consecución deste obxectivo implica que a avaliación inicial non debe servir para "etiquetar ou catalogar" a determinados alumnos en base ó seu historial previo ou outras características.

Poñerase especial atención ás medidas de reforzo educativo e cando sexa necesario adoptaranse medidas de adaptación curricular. Para proceder a elaborar un Plan de Atención á Diversidade, existen diferentes etapas que, para este módulo serán as seguintes:

- 1.- Avaliación inicial, pola que se intentará detectar cal é o problema do aprendizaxe concreto que presenta a alumna ou o alumno, é dicir, determinar que é o que non consegue realizar dentro do traballo escolar e, en función desto, determinar o obxectivo a cubrir por él. Como instrumento pódense utiliza-las probas escritas mediante cuestionarios sinxelos, entrevistas e, si fose necesario, a axuda de especialistas.
- 2.- Proposta curricular, pola que se trata de poñer os medios para lograr e alcanzar os obxectivos propostos. Si se modifican os obxectivos e alonxamos á alumna ou ó alumno dos plantexamentos xerais, básicos e mínimos para todo e alumnado, esta adaptación será significativa. Será necesario utilizar unha metodoloxía activa que potencia a participación, propoñendo ó alumno/a as realidades concretas unidas ó seu entorno,

propiciando o traballo en grupo e favorecendo a súa participación nos debates previstos.

Ó mesmo tempo, pódense propoñer dous tipos de actividades: a primeira común para todo o alumnado e a segunda, diferente, segundo o grado de consecución dos obxectivos propostos, facilitando así a graduación de contidos en orde crecente de dificultade.

3.- Avaliación sumativa, coa que se pretende saber si se alcanzaron os obxectivos propostos. Neste sentido:

- Avaliaranse os contidos conceptuais, procedimentais e actitudinaris.

- Avaliarase o traballo en equipo.

En definitiva, haberá que valorar o avance detectado e a consecución dos obxectivos sinalados para as alumnas e os alumnos con problemas concretos de aprendizaxe.

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

Para o bo funcionamento do curso e para que finalmente os alumnos acaden os obxectivos e as capacidades terminais referentes ao módulo, é de vital importancia que o docente teña un coñecemento o máis exhaustivo posible das características e condicionantes persoais do alumnado co que vai ter que traballar ao longo do curso.

Así, previamente ao comezo do proceso e no momento da realización da programación o docente tratará de informarse, a traves da xefatura de estudos e do departamento de orientación, se algún dos alumnos que conforman o grupo ten algunha característica ou condicionante que lle poida dificultar o acadar os mínimos esixidos para superar o módulo, sen que chegue a tratarse dun alumno con necesidades educativas especiais (xa visto noutro apartado), ou que pola contra, haxa algún alumno con altas capacidades que poida asimilar moita máis información sobre a materia que os simples mínimos esixidos.

Unha vez iniciado o curso o profesor comezará dende o primeiro día e dun modo directo e persoal a observar a realizade da aula, xa que a DETECCIÓN PRECOZ deste tipo de casos e situacións é vital para o éxito na consecución dos obxectivos programados.

Así haberá que ter moi en conta dúas situacións ben diferenciadas:

-Os alumnos aos que lles costa máis acadar os mínimos esixidos e que de non realizar algún tipo de intervención é probable que non os acaden, para este alumnado o profesor preparará ACTIVIDADES DE REFORZO, a similitude das do resto do alumnado que lles permitan asimilar dun modo máis sinxelo e efectivo a materia e que irán entroncadas no caso que sexa necesario coas actividades de recuperación previstas na avaliación. Coma:

¿Darles esquemas ou resumos moi básicos cos mínimos que se van esixir sobre a materia, para que lles resulte máis sinxelo asimilala.

¿Darles exercicios e actividades para realizar fóra do horario lectivo que reforcen o que os demais xa aprenderon na aula.

¿Adicarlles un tempo cada 15 días, para de modo individual mentres os compañeiros traballan en outra actividade, resolverlles dúbidas e ofrecerlles a axuda que necesiten.

¿Poñelos a traballar, por parellas, con algún dos alumnos máis ¿aventaxados¿, para que lles axude, pero procurando sempre que esta medida non produza o efecto contrario do desánimo no alumno ao que máis lle costa.

Aos alumnos aos que as capacidades terminais elementais a acadar no módulo, lles resulten insuficientes, ben porque xa teñan coñecementos previos sobre a materia por algunha razón, ben porque as súas características persoais e intelectuais así os definan, o profesor prepararlles unha serie de ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN, que lles permitan avanzar un pouco máis na materia e ampliar o seu horizonte de coñecementos, evitando así que acaben por aburrirse na aula e ¿desmotivados¿. Por exemplo:

Encargarlles a realización de traballos de Profundización e Investigación, relacionados con algún aspecto ou contido do módulo que lles interese moito.

Completar as unidades didácticas con información extraída de campos diversos.

Colaborar cos compañeiros que teñen máis dificultades, en parellas.

Propoñerlles a resolución de actividades máis complexas cás que se propoñen para o resto dos/as alumnos/as do ciclo medio.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de EIE, ó longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio 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 igualdade e a solidariedade.
- ¿ A ética profesional.
- ¿ A economía de mercado.
- ¿ A construción da Unión Europea.

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.

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 académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

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

- O emprego de metodoloxía de xogos: realización de test psicotécnicos para avaliar entre outras a idea, a capacidade de liderazgo, a capacidade emprendedora¿.
- Simulacións: realizacións de Role-Playing: por exemplo dunha entrevista de traballo nun proceso de selección de persoal, ou simulando presentar o noso proxecto ante un posible inversor.
- Visualización de videos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal¿: ¿, Pisando fuerte¿, ¿El gran salto¿, ¿El jardinero fiel¿, ¿Wal Street¿, ¿El método¿, ¿Up in the air¿.
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio: por exemplo as distintas formas xurídicas e as súas ventaxas e inconvenientes.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

¿As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico (centro de operacións de R), verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos en colaboración co BicGalicia a visita a un viveiro de empresas, entre outras.

¿Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa, e outras que deberán facer eles pola súa conta para recabar datos e información pertinente para os seus proxectos: Escola Galega de Prevención de Riscos, á Tesorería Xeral da Seguridade Social, ao Rexistro Mercantil, á Asociación de Empresarios da comarca, ao Concello¿

¿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 coma por exemplo: visita ao IFEMA ao salón do estudante, participación nas Xornadas de Orientación profesional que se celebran para todos os centros da comarca, participación en Obradoiros sobre ¿sexualidade e violencia de xénero¿, ¿prevención de lesións medulares¿, e no Programa de Divulgación en ¿doazón e transplantes de órganos¿ que se celebran anualmente. Tamén está prevista unha charla a cargo da Garda Civil relacionada coa ¿prevención dos delitos telemáticos, e o uso responsable dos recursos de

Internet.

10. Outros apartados

10.1) Contidos pendentes de módulos anteriores

Os alumnos que pasaron de curso pero con FOL pendente, serán guiados na súa actividade de recuperación entregándolle á profesora o material e actividades que ela lles vaia encomendando da materia de FOL e na periodicidade que ela lles vaia marcando.

10.2) Uso da Aula Virtual

Polo xeral, a profesora utilizará a Aula Virtual como medio para explicar na clase e como medio de comunicación co alumnado, por nela irá colgando información de interese para eles, mesmo a poderá utilizar para establecer exames telemáticos nela.