



Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa
CIFP DO SISTEMA EDUCATIVO DE GALICIA

Modelo MD.75.PRO.01

Programación de módulo

| Versión | Modificación | Data |
|---------|-----------------|------------|
| 01 | Edición inicial | 01/09/2012 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| ELABORADO | | REVISADO | | APROBADO | |
|--------------------------------------|--|----------|--|----------|--|
| Asdo.Maria Del Carmen Alvite Caamaño | | Asdo. | | Asdo. | |
| Data | | Data | | Data | |



Índice

| | |
|--|----|
| 1. Identificación da programación | 3 |
| 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito productivo | 3 |
| 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 | 4 |
| 4. Por cada unidade didáctica | 5 |
| 4. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación | 47 |
| 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas | 49 |
| 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente | 50 |
| 8. Medidas de atención á diversidade | 50 |
| 9. Aspectos transversais | 50 |



1. Identificación da programación

| CENTRO EDUCATIVO | | | | | | |
|--|--|------------------------|--------------------------|---------------|----------------|--|
| Código | Centro | Concello | | Ano académico | | |
| | IES DE FOZ | FOZ | | 2012-2013 | | |
| CICLO FORMATIVO | | | | | | |
| Código familia profesional | Familia profesional | Código ciclo formativo | Ciclo formativo | Grao | Réxime | |
| HOT | HOSTALARIA TURISMO | E CMHOT02 | SERVIZOS EN RESTAURACION | MEDIO | ORDINARIO | |
| MÓDULO PROFESIONAL E UNIDADES FORMATIVAS DE MENOR DURACIÓN (1) | | | | | | |
| Código MP / UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións Anuais | |
| MPO150 | OPERACIONES BASICAS EN BAR E CAFETERIA | 1º | 10 | 267 | 267 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| PROFESORADO RESPONSABLE | | | | | | |
| Elaboración | Mª del Carmen Alvite Caamaño | | | | | |
| Impartición | Mª del Carmen Alvite Caamaño | | | | | |

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

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

O profesional que formaremos, desenvolverá a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas do sector da hostalaría; tamen pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración.

Este profesional desenvolverá procesos de elaboración e servizo 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.



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

| Resultados de aprendizaxe () | | | | | | | | UD | TITULO | Descripción | Duración |
|-------------------------------|------|------|------|------|------|-----|-----|----|---|-------------|----------|
| RA 1 | RA 2 | RA 3 | RA 4 | RA 5 | RA 6 | RA7 | RA8 | | | | |
| X | | | | | | | | 1 | Recepcion de materias primas | | 25 |
| | X | | | | | | | 2 | Abastecemento de materias primas | | 25 |
| | | X | | | | | | 3 | Preparación de equipamentos, moblaxe útiles e materiais | | 35 |
| | | | X | | | | | 4 | Realización actividades de montaxe | | 35 |
| | | | | X | | | | 5 | Preparación de bebidas quentes. | | 40 |
| | | | | | X | | | 6 | Preparación de batidos, preparacións con xeo picado ,zumes,refrescos e auga | | 32 |
| | | | | | | X | | 7 | Servizo de bebidas alcohólicas simples | | 40 |
| | | | | | | | X | 8 | Realización das operacións de postservizo en bar-cafetería | | 35 |
| | | | | | | | | | TOTAL | | 267 |

4. Por cada unidade didáctica

| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 1 | RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS | | 25 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (2) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| Recibe materias primas e distingue as súas características organolécticas e as súas aplicacións | | | |
| OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| -Identificar materias primas: propiedades e conservación. | 1 | Materias primas e documentación apropiada | 8 |
| -Recibir, almacenar e distribuir materias primas para o seu uso posterior. | 2 | Recepción e almacenaxe de materias primas | 8 |
| -Coñecer os procedementos de rexistro e control dos documentos de aprovisionamento. | 3 | Clasificación de materias primas | 9 |
| | | | |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCIÓN DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
| Cráterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso Cualificación |
| -Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos. -Empregáronse vales de pedido correctamente -cubertos. -Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno. | <ul style="list-style-type: none"> Ver na páxina seguinte | Utilizar vales de pedidos | |

² No caso de módulos profesionais ao abeiro da LOXSE, capacidades terminais elementais



| | | | |
|---|--|-------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none">-Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores-Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial. | | Identificar materias primas | |
| <ul style="list-style-type: none">-Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.-Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.-Determináronse os métodos de conservación das materias primas.-Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.-Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.-Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.-Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental. | | Almacenaxe de materias primas | |
| | | | |
| CONTIDOS | | | |
| <ul style="list-style-type: none">-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. | | | |



ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
 ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

| Qué e para qué | Cómo | | | Con qué | Cómo e con qué se valora | Duración (sesións) |
|--|--|--|------------------------|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Materias primas e documentación asociada. | Entregar documentación. Ensinar a cubrir a documentación que se emprega para pedir mercadorías | Saber como cubrir un vale de pedido en función do que se necesita | | Economato Camara Almacen Vales de pedido | Prácticas Pruebas teóricas | |
| Recepción e almacenaxe de materias primas. | En colaboración co departamento de economato, mostrárase o sistema de recepción, almacenaxe de mercadorías | Saber onde se coloca as mercadorías recibidas según a súa natureza | | | Prácticas ▪ ▪ | |
| Clasificación de materias primas. | Informar e ver onde e como se gardan e clasificar as mercadorías según a súa natureza | | | ▪ | ▪ | |
| TOTAL | | | | | | |



| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|--|---|---|--------------------|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 2 | ABASTECIMENTO DE MATERIAS PRIMAS | | 25 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (3) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| Abastecede materias primas tendo en conta a documentación asociada ós servizos previstos | | | |
| OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| Identificar os documentos asociados ao abastecemento | 1 | Documentación asociada o abastecemento, | 12 |
| Repoñer, colocar e conservar correctamente as materias primas ata o seu consumo | 2 | Colocar e conservar as mercadorías | 13 |
| | | | |
| | | | |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCIÓN DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
| Crterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso Cualificación |
| -Comprobáronse as existencias de xéneros no punto de servizo e venda. - Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento. - Interpretouse a información. - Cubriuse a folia de solicitude. | Ver na páxina. seguinte | Cotexar documentación | |
| -Tívoise en conta a rotación de existencias. - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu. - Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo. -Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo. | | Colocación e conservación de matrias primas | |
| | | | |



| CONTIDOS | | | |
|--|--|--|--|
| <p>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.</p> | | | |



ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
 ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

| Qué e para qué Actividade (título e descrición) | Cómo | | | Con qué | Cómo e con qué se valora | Duración (sesións) |
|---|--|--|---------------------------|-----------------|---|-----------------------|
| | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Cubrir documentacion necesaria para o abastecemento, segundo as necesidades | Aportacion da documentacion para o abastecemento | -Saber cubrir un pedido en funcion das necesidades e das existencias | | Documentación | Realizacion de casos practicos | |
| Colocar, conservar correctamente as mercadorías ata o seu consumo | Realizar calculo de necesidades e control de existencias | Execucion da recepcion e almacenaxe de materias primas | | Materias primas | | |
| | Ensinar onde colocar produtos respecto as características dos produtos e as medidas hixienico-sanitarias | | | | | |
| TOTAL | | | | | | |



| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|---|--|---|--------------------|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 3 | PREPARACION DE EQUIPAMENTOS,MOBLAXE,UTILES E MATERIAIS | | 35 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (4) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e material, e recoñece o seu funcionamento a súa aplicación e a súa disposición adecuada | | | |
| OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| -Describir e clasificar maquinaria, moblaxe e materiais. | 1 | Coñecemento de maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar | 10 |
| -Relacionar equipamentos, moblaxe e útiles nas súas aplicacións posteriores. | 2 | Mise en place. | 10 |
| -Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a prestación de servizos. | 3 | Calcular as necesidades de equipamento de acordo cas necesidades do servizo | 15 |
| | | | |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCIÓN DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
| Crterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso Cualificación |
| -Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área. -Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicación posteriores. - Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso. | <ul style="list-style-type: none"> Ver na páxina seguinte | Identificar maquinaria e material de cafetería | |
| Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos. - Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso. | | Posta a punto | |



| | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.- Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria. | | Calcular necesidades de equipamento | |
| CONTIDOS | | | |
| <ul style="list-style-type: none">-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.-Situación 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. | | | |

ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
 ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

| Qué e para qué | Cómo | | | Con qué | Cómo e con qué se valora | Duración (sesións) |
|--|--|---|------------------------|---|---|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Coñecemento de maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar | Descrición por parte do profesor sobre mostras reais, catálogos das características do mobiliario ,maquinaria e outro equipameto de bar | <ul style="list-style-type: none"> Coñecer, e identificar mobiliario,maquinaria, materiais necesarios para ó servizo | | Maquinaria de Bar e Cafetería Moblaxe de bar e cafetería: mesas, cadeiras e mobles auxiliares | Probas teóricas | |
| Mise en place. | Demostración e realización de limpeza de sala , maquinaria, montaxe de sala con arreglo ó servizo que se vaia realizar | Preparación de material, mobiliario, para un servizo determinado | | Louza,cristalería cubertería | -Calcular e describir o material, utensilios e mobiliario necesario para un servizo determinado | |
| Calcular as necesidades de equipamento da cordo cas necesidades do servizo | Exposición y resolución dun caso práctico en colaboración co alumnado sobre necesidades de material, equipos,mobiliario e persoal para un servizo nun bar ou cafetería | | | Aula de Cafetería | -Mise en Place para un servizo | |
| TOTAL | | | | | | |



| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|--|---|--|--------------------|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 4 | REALIZACION ACTIVIDADES DE MONTAXE | | 35 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (5) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver. | | | |
| OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| Identificar e caracterizar tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería | 1 | Preservizo | 10 |
| Realización de operacións. Características do preservizo | 2 | Montaxe e control das operacións de servizo | 10 |
| Execución de operacións de montaxe, control e valoración | 3 | Execución e valoración das operacións de servizo | 15 |
| | | | |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCIÓN DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
| Critérios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación |
| -Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un. | Ver na páxina seguinte | Tipos de servizos | |
| - Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo. -Preparáronse os equipamentos e os materiais | | Montaxe das operacións de servizo | |
| Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela. - Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas | | Execución das operacións de servizo | |



| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>adequadas encada momento. -Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. - Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.</p> | | | |
| | | | |
| CONTIDOS | | | |
| <p>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 se-guridade laboral e de protección ambiental.</p> | | | |



ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
 ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

| Qué e para qué | Cómo | | | Con qué | Cómo e con qué se valora | Duración (sesións) |
|---|--|--|---------------------------|---|---|-----------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Preservizo | Aportacion de material. | ▪ | | | ▪ | |
| Montaxe e control das operacions de servizo | Debates sobre a provision de materiaia para diferentes montaxes | Detecta os materiais precisos para montar o servizo pedido | | Aula taller Material de cafetería e bar | ▪ Probas prácticas | |
| Execucion e valoración das operacions de servizo | Realizacion de diferentes montaxes e estruturas segundo o tipo de establecemento e o servizo | Realizacion de montaxes segundo a orden de servizo entregada | | .Aula taller .Material de cafetería e bar | ▪ Probas prácticas ▪ Supostos teóricos | |
| TOTAL | | | | | | |



| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|---|--|---|--------------------|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 5 | PREPARACION DE BEBIDAS QUENTES SINXELAS | | 40 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (6) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron. | | | |
| OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| Describir, clasificar e caracterizar os tipos de bebidas quentes | 1 | Tipos e características das bebidas quentes | 10 |
| Identificar e coñecer as técnicas e procedementos de preparación e presentación de bebidas quentes | 2 | Preparación de bebidas quentes | 15 |
| Realizar o servizo de bebidas quentes segundo as instrucións, normas, técnicas establecidas e as expectativas da clientela do negocio | 3 | Servizo das bebidas quentes | 15 |
| | | | |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCIÓN DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
| Criteria de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación |
| -Descríbense e clasifícanse os tipos de bebidas quentes sinxelas. - Caracterízanse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas | Ver na páxina seguinte | Identificar os diferentes tipos de bebidas quentes e as súas variedades | |
| -Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas. - Identifícanse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade. | | Coñecer ,preparar e elaborar diferentes tipos de cafés | |



| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>-Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.</p> <p>-Realizáronse as operacións tendo en conta normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> | | <p>Coñecer as características de tes , cafés e chocolates e executar a súa preparación e servizo</p> | |
| CONTIDOS | | | |
| <p>Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.</p> <p>Análise e identificación das principais características organolépticas.</p> <p>Identificación das principais marcas comerciais.</p> <p>Presentacións comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p> <p>Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.</p> <p>Fichas técnicas de elaboración.</p> <p>Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.</p> <p>Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.</p> <p>Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.</p> <p>Control e valoración de resultados.</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> | | | |



**ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
 ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN**

| Qué e para qué | Cómo | | | Con qué | Cómo e con qué se valora | Duración (sesións) |
|---|--|---|--|--|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| A0201. Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais. | Tp0201.1. Descrición por parte do profesor/a do recetario de bebidas quentes. | Ta0201.1. Identificación por parte do alumnado das distintas bebidas quentes. | . Diferentes elaboracións. . Apuntamentos no caderno do alumnado. | . Material de cafetería e bar. . Materias primas. | . Probas escritas (PE). . Lista de cotexo (LC). | 15 |
| | Tp0201.2. Posta a punto e execución por parte do profesor/a do recetario de bebidas quentes. | Ta0201.2 Proba escrita sobre as distintas bebidas quentes. | | | | |
| | Tp0201.3. Servizo e postservizo por parte do profesor/a do recetario de bebidas quentes. | Ta0201.3. Proba práctica sobre a elaboración e servizo do café espresso. | | | | |
| | | Ta0201.4. Proba práctica sobre elaboración e servizo de cappuccino. | | | | |
| | | Ta0201.5. Proba práctica sobre elaboración e servizo cafés especiais con alcohol e sen alcohol. | | | | |
| TOTAL | | | | | | 15 |

| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|--|---|--|--------------------|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 6 | PREPARACION DE BATIDOS,PREPARACIONS CON XEO PICADO,ZUMES,REFRESCOS E AUGAS | | 32 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (7) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados. | | | |
| OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| Describir,clasificar e cracterizar tipoloxia de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas | 1 | Coñecer,batidos,zumos,refrescos ,augas e preparacións con xeo picado | 10 |
| Identificar e coñecer as técnicas de preparación respectando instruccións,normas e proporcions para cada tipo de bebidas | 2 | Preparación destas bebidas | 14 |
| Realizar,controlar e valorar a execucion do servizo en sala e barra segundo normas e instruccións | 3 | Servizo destas bebidas | 8 |
| | | | |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCCIÓN | | | |

| DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
|--|----------------------------|--|--------------------|
| Craterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación |
| -Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual. | Ver na páxina seguinte | Coñecer as características de elaboración de batidos, zumes , refrescos, augas | |
| -Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas. -Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas. | | Coñecer as técnicas de preparación de batidos, refrescos, augas e zumes | |
| Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas. -Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial. - Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas. - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo. -Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de segu- | | Utilizar as técnicas axeitadas para o servizo | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| ridade laboral e de protección ambiental | | | |
| | | | |
| CONTIDOS | | | |
| <p>.Batidos, preparaci3ns con xeo picado, zumes, refrescos e augas. .Análise e identificaci3n das principais características organolépticas. .Identificaci3n das principais marcas comerciais. .Presentaci3ns comerciais e etiquetaxe. .Lexislaci3n alimentaria aplicable. .Emprazamento e conservaci3n de produtos envasados. .Técnicas de preparaci3n e presentaci3n de zumes, preparaci3ns con xeo picado e bati-dos. Conservaci3n. .Alternativas para mellorar a aceptaci3n da clientela e o valor engadido. .Procedementos de execuci3n e servizo en barra e en sala. Control e valoraci3n de resultados. .Aplicaci3n das medidas de prevenci3n consonte a normativa hixiénico-sanitaria (mani-pulaci3n de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protecci3n ambiental.</p> | | | |

ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
 ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

| Qué e para qué Actividade (título e descrición) | Cómo | | | Con qué Recursos | Cómo e con qué se valora Instrumentos e procedementos de avaliación | Duración (sesións) |
|--|--|---|---------------------------|---|---|-----------------------|
| | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | | | |
| Coñecer,batidos,zumes,refrescos ,augas e preparacions con xeo picado | Entrega da documentacion sobre o tema | | | | Probas teóricas | |
| Preparación destas bebidas | Realizacion practica das tecnicas de preparacion e presentacion de batidos,zumes,refrescos,augas,preparacions con xeo picado cumprindo a normativa hixienico-sanitaria na manipulacion e preparacion dos productos | Preparacion,elaboracion e presentacion das diferentes bebidas | | Materias primas Aula Taller Material de cafetería bar | Prácticas Probas prácticas | |
| Servizo destas bebidas | Realizacion practica do servizo destas bebidas en sala e barra e propostas de mellora | Servizo das diferentes bebidas e propostas de mellora | | | Prácticas Probas prácticas | |
| TOTAL | | | | | | |



| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|---|---|--|---|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 7 | SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SIMPLES | | 40 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (8) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida | | | |
| OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| -Describir, clasificar e caracterizar os tipos de bebidas alcohólicas simples | 1 | -Coñecer tipos de bebidas alcohólicas simples. | 15 |
| -Identificar e coñecer as técnicas de preparación e procedementos de servizo asociadas a cada tipo de bebida simple en sal e barra | 2 | -Preparación de bebidas alcohólicas simples | 15 |
| -Realizar o servizo de bebidas alcohólicas segundo instrucións, normas e técnicas | 3 | -Servizo de bebidas alcohólicas simples | 10 |
| | | | |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCIÓN DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
| Critérios de avaliación | Instrumentos de avaliación | | Peso cualificación |
| -Describíronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples. | Ver na páxina seguinte | | Coñecer e clasificar os tipos de bebidas alcohólicas |
| -Describíronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple. - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo. -Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión. | | | Coñecer as técnicas de preparación de bebidas alcohólicas |
| Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas | | | Coñecer as técnicas de servizo de bebidas alcohólicas |



| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>simplese seguindo instrucións e normas establecidas.</p> <ul style="list-style-type: none">-Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.-Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.- Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado. | | | |
| | | | |
| CONTIDOS | | | |
| <ul style="list-style-type: none">.Aperitivos e cervexas..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..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. | | | |

**ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN**

| Qué e para qué | Cómo | | | Con qué | Cómo e con qué se valora | Duración (sesións) |
|---|---|---|---------------------------|---|---|-----------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| -Coñecer tipos de bebidas alcoholicas simples. | Entrega de documentación sobre o tema | | | | Probas teóricas | |
| -Preparacion de bebidas alcoholicas simples | Realizacion practica das tecnicas de preparacion e presentacion de bebidas alcoholicas simples | Preparacion, elaboracion e presentacion das diferentes bebidas alcoholicas simples | | Materiasprimas Aula taller Material de cafetería bar | Prácticas Probas prácticas | |
| -Servizo de bebidas al- coholicas simples | Realizacion practica do servizo de estas bebidas en sala e barra | Servizo en sala e barra das diferentes bebidas alcoholicas simples | | | Prácticas Probas prácticas | |
| TOTAL | | | | | | |



| IDENTIFICACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Nº | Título da UD | | Duración |
| 8 | REALIZACION DAS OPERACIONES DE POSTSERVIZO EN BAR-CAFETERIA | | 35 |
| RESULTADOS DE APRENDIZAXE DO CURRÍCULO QUE SE TRATAN (º) | | | |
| Resultados de aprendizaxe do currículo | | | Completo |
| 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. | | | |
| OBJECTIVOS ESPECÍFICOS DA UNIDADE DIDÁCTICA | | | |
| Obxectivos específicos | Act. | Título das actividades | Duración (sesións) |
| Identificar e determinar as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo. | 1 | Control de materias primas | 10 |
| Identificar e formalizar a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos. | 2 | Cumplimentación de documentos | 5 |
| Executar as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consono as instrucións e os protocolos establecidos | 3 | Recollida de área | 15 |
| Revisar as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético. | 4 | Cerre e control de equipos | 5 |
| CRITERIOS DE AVALIACIÓN QUE SE APLICARÁN PARA A VERIFICACIÓN DA CONSECUCIÓN DOS OBXECTIVOS POR PARTE DO ALUMNADO | | | |
| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación |
| -Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo. -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. -Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo | Ver na páxina seguinte | Identificar as necesidades según o consumo de materias primas | |



| | | | |
|---|--|---|--|
| -Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos. | | Coñecer e cumprimentar os documentos de abastecemento | |
| - Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores. -Executáronse as operacións de poservizo,incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos. -Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior. | | Coñecer o procedemento de recollida e peche | |
| - Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético. | | Executar un correcto mantemento de equios | |
| CONTIDOS | | | |
| <p>.Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistematizada. .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. .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.</p> | | | |



ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN,
ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN

| Qué e para qué | Cómo | | | Con qué | Cómo e con qué se valora | Duración (sesións) |
|----------------------------------|---|---|------------------------|---------------|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Control de materias primas | Información sobre o proceso de consumo e previsión de materias primas | Control de existencias | | Documentación | Prácticas | |
| Cumplimentación de documentos | Cumplimentación dos diferentes documentos para o abastecemento de materias primas | Cumplimentación de documentación | | Documentacion | Prácticas | |
| Recollida de área | Informar e relaizar as tarefas de recollida de área | Realización das tarefas que impliquen recollida de área | | Aula taller | Proba teórica | |
| Cerre e control de equipos | Informar sobre as tarefas que garanten o bo funcionamento dos equipos | Manipulación correcta de maquinaria | | Maquinaria | Prácticas | |
| TOTAL | | | | | | |



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

Os mínimos están reflexados en cada unha das unidades didácticas



Criterios de cualificación

| Contidos | Elementos avaliados | Puntuación máxima | Baremación dos contidos e observacións |
|--------------------|-----------------------------------|-------------------|--|
| 10% Actitudinais | Asistencia e comportamento | 1 punto | <ul style="list-style-type: none"> • A falta de atención e/ou entorpecemento no desenvolvemento da clase restará toda a nota do apartado • A utilización do teléfono móbil no taller ou aula restará 0'10 punto do apartado • Cada chamada ao orde restará 0'10 puntos • A incorporación á clase de máis de 10 min despois de tocar o timbre, restará 0'10 puntos • A reincidencia(3 veces ou máis) de calquera destes puntos restará toda a nota do apartado |
| 30% Conceptuais | Exames e probas escritas | 3puntos | <ul style="list-style-type: none"> • Poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido(para facer media tomase como nota de corte 4/10) • O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral |
| 60% Procedimentais | Prácticas de taller | 5 puntos | <ul style="list-style-type: none"> • Actividades propostas inicialmente e resultado final • Preelaboración e elaboración realizadas • A nota media de éste apartado será calculada en base ao número de días de clase por avaliación |
| | Caderno de clase | 0'5puntos | <ul style="list-style-type: none"> • Cada traballo o ficha técnica sucia, rota ...ou non presentada restará 0,10 puntos do apartado • A reincidencia(3 veces ou máis) de calquera destes puntos restará toda a nota do apartado |
| | Seg. Hixiene e uniformidade prof. | 0'5puntos | <ul style="list-style-type: none"> • Cada falta ou chamada ao orde por non realizar o desbarasado e limpeza do taller durante ou ao final da clase restará 0'10 puntos do apartado • Restarase 0'10 puntos do apartado no caso de non acudir ao taller co uniforme axeitado , ata un máximo de tres ocasións; a partires de este momento computarase esta actitude como unha chamada á orde • Restarase 0'10 puntos do apartado pola asistencia ao taller coa uniformidade profesional sucia (mandil, chaquetilla, pantalón, etc.) • Restarase 0'10 puntos do apartado pola asistencia ao taller con cadeas, aneis, colgantes e/ou piercings (estes deberán ocultarse cun esparadrapo, venda ou similar) • Resatarase 0,10 puntos do apartado pola asistencia ao taller sen algún dos elementos do material de traballo necesario • Non se permitirá a entrada no taller sen chaquetilla profesional, mandil, pantalón, zocas ou zapatos regulamentarios • A reincidencia(3 veces ou máis) de calquera destes puntos restará toda a nota do apartado |



| | |
|-------------------------------------|--|
| Cálculo da nota final da avaliación | <p>Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima nos seguintes contidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Conceptuais: mínimo 1,5 punto neste apartado ❖ Procedimentais: mínimo 3 puntos neste apartado <ul style="list-style-type: none"> • A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así como as anotacións feitas no caderno do profesor. • Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobala seguinte avaliación • Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo; para o redondeo terase en conta os contidos actitudinais. • Nos meses de Marzo- Xuño realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario e as actividades consistirán no expresado no punto 10 da programación didáctica |
|-------------------------------------|--|

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

PROCEDEMENTO PARA DEFINIR AS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

a) 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.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

- Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando as materias primas, utilaxe e maquinaria, así como aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.
- Presentar e servir ditas elaboracións aplicando as normas e técnicas establecidas
- En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación

Estas actividades organizáanse de forma personalizada e facilitaráselle ao alumnado

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 que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo

Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en 2 ou 3 partes que se desenvolverán nas correspondentes xornadas



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

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

PROCEDEMENTO PARA A REALIZACIÓN DA AVALIACIÓN INICIAL

A avaliación inicial permítenos coñecer todo o relacionado coa motivación, actitude e coñecementos previos sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación: interese no módulo ,información sobre o contido do módulo, grao de experiencia ,expectativas actividades profesionais realizadas no sector.

Cuestionario de coñecementos iniciais baseado nos contido do módulo

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. Asemade reforzaranse a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas e de repetir as prácticas.

Contaranse colaboración e asesoramento do Departamentode orientación do centro

9.Aspectos transversais

- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.
- Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.
- Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, os refugallos que xeramos (desperdicios, envases...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínxicamente pero tamén en forma de actividades específicas.
- Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requerimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios

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, talleres, e material de traballo traballaránse a través de diferentes actividades.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES

Actividades previstas durante o curso escolar Sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenrolo da programación. A temporización repartirase nos tres trimes- tres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

COMPLEMENTARIAS

- Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de catering, adegas de Galicia e fora de Galicia
- Visita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos para hostalería
- Charlas
- Catas
- Exposicións visita
- Asistencia a distintos concursos
- Asistencia e visita a outras escolas de hostalería-

EXTRAESCOLARES

- Charla- coloquio sobre Normas de Seguridade e Hixiene na Restauración colectiva Hospitalaria.
- Semanas gastronómicas de distintos produtos.
- Monográficos de coctelería, a cargo de algúns profesionais de recoñecido prestixio

As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, sempre que sexa autorizado polo Consello Social.