

PROGRAMACIÓN LOOIFP

Versión Docente

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32016285	CIFP de Vilamarín	Vilamarín	2025/2026

Datos da programación

Ensinanza			Ciclo formativo/Curso de especialización			Grao	
Graos D: Ciclos formativos			D1HOT001100 - Cociña e restauración			A	
Módulo							
MP3038 - Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas (2º)							
Tipo de oferta			Modalidade		Réxime dual		Grupo
Réxime xeral-ordinario			Presencial		Xeral		A
Sesións semanais	Horas anuais	Duración Sesións	Sesións anuais	Sesións centro			
7	286	60	286	127			

Profesorado responsable

Docentes
Piñeiro Gestal, Salvador

Contido	Páxina
1.1. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo.	3
2.1. Relación e secuencia de unidades didácticas	3
2.2. Asignación de elementos curriculares ás unidades didácticas.	3
3.2. Deseño das unidades didácticas: asignación de elementos curriculares ás actividades.	9
5.1. Procedemento de avaliación inicial.	25
6.1. Criterios de cualificación e recuperación	25
6.2. Procedemento de seguimento, recuperación e avaliación das materias pendentes	26
6.3. Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito á avaliación continua	26
7.1. Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados.	27
8.1. Programación da educación en valores.	27
9.1. Actividades complementarias e extraescolares.	28
10.1. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente.	28
11.1. Outros apartados.	29

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

A competencia xeral do título de formación profesional básico en Cociña e Restauración consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

2.1. Relación e secuencia de unidades didácticas

UD	Título	Descrición	% Peso materia	Nº sesións
1	Acopio e distribución do área do bar. Tipos de bares e os seus departamentos. Personal do bar	Nesta U.D o alumnado acopia e distribúe áreas do bar, reconecendo os seus departamentos e o persoal que trabaja nel, así como as súas funcións. Interpreta documentos de aprovisionamiento interno.	15	16
2	Preparación de equipos, útiles e menaxe propios da zona do bar. A posta a punto ou mise en place no bar.	Nesta U.D o alumnado prepara equipos, útiles e menaxe propios da área de restaurante, reconecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/o funcionamento.	20	20
3	Preparación e presentación de elaboracións sencillas de bebidas non alcohólicas e alcohólicas	Nesta U.D o alumnado prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementales de preparación en tempo e forma, dacordo cas instrucións recibidas e normas establecidas	20	30
4	Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	Nesta U.D o alumnado prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as diversas técnicas culinarias básicas.	20	30
5	Realización do servizo de alimentos e bebidas no bar	Nesta U.D o alumnado asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as diferentes técnicas de organización e servizo de esta área de consumo.	20	30
6	Prácticas na empresa.	Nesta U.D de empresa realízase a avaliación do alumnado na contorna laboral real, permitindo observar e valorar a súa competencia profesional no desempeño de tarefas asociados ao módulo.	5	1

2.2. Asignación de elementos curriculares ás unidades didácticas.

UD	Título da UD	Duración
1	Acopio e distribución do área do bar. Tipos de bares e os seus departamentos. Personal do bar	16

Criterios de avaliación	IA	%
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas		
CA1.1 - Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas	PE	75
CA1.2 - Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas	LC	5
CA1.3 - Comprobase cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido	LC	5
CA1.4 - Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos	LC	5
CA1.6 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria	LC	5
CA1.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental	LC	5

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC1 - Aprovisionamento e distribución de xéneros na área de bar
Área de bar: descrición e caracterización.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.

UD	Título da UD	Duración
2	Preparación de equipos, útiles e menaxe propios da zona do bar. A posta a punto ou mise en place no bar.	20

Criterios de avaliación	IA	%
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento		
CA2.1 - Describíronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría	PE	35
CA2.2 - Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría	PE	35
CA2.3 - Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas	LC	15
CA2.5 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria	LC	15

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC2 - Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.

UD	Título da UD	Duración
3	Preparación e presentación de elaboracións sencillas de bebidas non alcohólicas e alcohólicas	30

Criterios de avaliación	IA	%
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas		
CA3.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada	PE	15
CA3.2 - Descríronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas	PE	15
CA3.3 - Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios	TO	20
CA3.4 - Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas	TO	20
CA3.5 - Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica	TO	20
CA3.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria	TO	10

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC3 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas
Terminoloxía profesional.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos. Organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación. Procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións. Métodos de conservación das bebidas que o precisen. Fases e puntos clave nas elaboracións. Control

Contidos
e valoración de resultados.
Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos. Organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación. Procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións. Métodos de conservación das bebidas que o precisen.
Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.

UD	Título da UD	Duración
4	Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	30

Criterios de avaliación	IA	%
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas		
CA4.1 - Identificáronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica	PE	20
CA4.2 - Describíronse e caracterizáronse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor	PE	20
CA4.3 - Relacionáronse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios	LC	10
CA4.4 - Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria	LC	10
CA4.5 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas	LC	10
CA4.7 - Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior	LC	10
CA4.8 - Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos	LC	10
CA4.9 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria	LC	10

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC4 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas
Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.

Contidos
Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.
Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.

UD	Título da UD	Duración
5	Realización do servizo de alimentos e bebidas no bar	30

Criterios de avaliación	IA	%
RA5 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo		
CA5.1 - Describíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo máis comúns e significativas	PE	25
CA5.2 - Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas	TO	10
CA5.3 - Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo	TO	10
CA5.4 - Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas	TO	15
CA5.6 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo	TO	10
CA5.7 - Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo	TO	10
CA5.8 - Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos	TO	10
CA5.9 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais	TO	10

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC5 - Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra
Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.

Contidos
Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.

UD	Título da UD	Duración
6	Prácticas na empresa.	1

Criterios de avaliación	IA	%
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas		
CA1.5 - Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas	OU: Empresa	20
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento		
CA2.4 - Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos	OU: Empresa	20
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas		
CA3.6 - Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos	OU: Empresa	20
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas		
CA4.6 - Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas	OU: Empresa	20
RA5 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo		
CA5.5 - Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas	OU: Empresa	20

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, LC:Lista de cotexo, TO:Táboa de observación, OU: outro

Contidos
BC1 - Aprovisionamento e distribución de xéneros na área de bar
Lexislación hixiénico-sanitaria.
BC2 - Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar
Normas de prevención de riscos laborais.

Contidos
BC3 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas
Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.
BC4 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas
Lexislación hixiénico-sanitaria.
BC5 - Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra
Normativa de prevención de riscos laborais.

3.2. Deseño das unidades didácticas: asignación de elementos curriculares ás actividades.

UD	Título da UD	Duración
1	Acopio e distribución do área do bar. Tipos de bares e os seus departamentos. Personal do bar	16

	Actividade	Descrición	Duración
1	Tipos de establecementos hostaleiros	Analizar e comparar os distintos tipos de establecementos hostaleiros, destacando as súas características principais e o seu funcionamento.	5

Criterios de avaliación

RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas

CA1.1 - Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas

Contidos

BC1 - Aprovisionamento e distribución de xéneros na área de bar

C1.1 - Área de bar: descrición e caracterización.

Obxectivos específicos

Entender as distintas definicións e coñecer as características dun bar, dunha cafetería e dun restaurante, e saber cales son os tipos de bares que existen e as súas características.

Resultados ou produtos

Esquemas e apuntes persoais

Recursos específicos

Pizarra electrónica

--

	Actividade	Descrición	Duración
2	Departamentos dos establecementos hostaleiros	Identificar e analizar os diferentes departamentos (bar, cociña, economato, almacén, sala, etc.) e as súas funcións dentro do establecemento.	5
Criterios de avaliación RA1 - Aproveiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas CA1.1 - Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas			
Contidos BC1 - Aprovisionamento e distribución de xéneros na área de bar C1.1 - Área de bar: descrición e caracterización.			
Obxectivos específicos Coñecer os distintos departamentos dos establecementos hostaleiros.			
Resultados ou produtos Esquemas e apuntes persoais			
Recursos específicos Pizarra electrónica			

	Actividade	Descrición	Duración
3	Funcións e organización do persoal de bares e cafeterías	Analizar o organigrama do persoal, as funcións de cada membro e a forma en que se organiza o traballo dentro do establecemento.	4
Criterios de avaliación RA1 - Aproveiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas CA1.1 - Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas			
Contidos BC1 - Aprovisionamento e distribución de xéneros na área de bar C1.1 - Área de bar: descrición e caracterización.			

Obxectivos específicos Dominar as funcións de todo o persoal necesario para bares e cafeterías, a súa distribución, organigrama e capacidade de traballo.
Resultados ou produtos Organigramas
Recursos específicos Pizarra electrónica

	Actividade	Descrición	Duración
4	Aprovisionamento e distribución interna no bar	Observar e practicar o proceso de aprovisionamento interno, incluíndo a preparación e distribución de produtos e materiais no bar.	2

Criterios de avaliación RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas CA1.2 - Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas CA1.3 - Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido CA1.4 - Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos CA1.6 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria CA1.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental

Contidos BC1 - Aprovisionamento e distribución de xéneros na área de bar C1.2 - Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.

Obxectivos específicos Aprender a realizar de forma eficiente o aprovisionamento interno, a reposición, a preparación e a distribución de produtos e material na zona do bar.
Resultados ou produtos Esquemas e apuntes persoais
Recursos específicos Economato Documentos de pedidos

UD	Título da UD	Duración
2	Preparación de equipos, útiles e menaxe propios da zona do bar. A posta a punto ou mise en place no bar.	20

	Actividade	Descrición	Duración
1	Planificación e supervisión da posta a punto no bar/cafetaría	Analizar e aplicar as tarefas necesarias para a correcta posta a punto do bar, incluíndo a planificación e supervisión de cada etapa.	7

Criterios de avaliación

RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento

CA2.1 - Descríronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría

CA2.2 - Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría

CA2.3 - Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas

Contidos

BC2 - Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar

C2.1 - Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.

C2.2 - Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.

Obxectivos específicos

Coñecer os puntos a desenvolver na posta a punto do bar/cafetaría e realizar correctamente unha boa planificación, desenvolvemento e supervisión da mesma.

Resultados ou produtos

Plan de posta a punto
Rexistro das tarefas realizadas.

Recursos específicos

Aula taller
Material do bar

	Actividade	Descrición	Duración
2	Normativa de prevención de riscos laborais en hostalaría	Analizar a normativa de prevención de riscos aplicable aos establecementos hostaleiros, identificando medidas de seguridade e hixiene no traballo.	7

Criterios de avaliación RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento CA2.5 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria
Contidos BC2 - Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar C2.1 - Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Obxectivos específicos Coñecer a normativa de prevención de riscos laborais en hostalaría.
Resultados ou produtos Esquemas e apuntes persoais
Recursos específicos Normativa de prevención de riscos Pizarra electronica

	Actividade	Descrición	Duración
3	Análise de riscos e medidas preventivas	Identificar os principais riscos presentes na zona do bar e propoñer accións e boas prácticas para previr accidentes e incidencias.	6
Criterios de avaliación RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento CA2.5 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria			
Contidos BC2 - Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar C2.2 - Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.			
Obxectivos específicos Analizar os riscos máis comúns e establecer medidas previsoras para evitalos.			
Resultados ou produtos Apuntes de riscos e medidas			
Recursos específicos Normas de seguridade			

UD	Título da UD	Duración
3	Preparación e presentación de elaboracións sencillas de bebidas non alcohólicas e alcohólicas	30

	Actividade	Descrición	Duración
1	Bebidas non alcohólicas: clasificación e características	Coñecer e analizar os distintos tipos de bebidas non alcohólicas, estudando as súas propiedades e usos no bar.	6

Criterios de avaliación

RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas

CA3.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada

CA3.2 - Describíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas

CA3.3 - Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

CA3.4 - Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas

Contidos

BC3 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas

C3.1 - Terminoloxía profesional.

C3.3 - Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos. Organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación. Procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións. Métodos de conservación das bebidas que o precisen. Fases e puntos clave nas elaboracións. Control e valoración de resultados.

Obxectivos específicos

Identificar, clasificar e coñecer as características e os tipos de bebidas non alcohólicas.

Resultados ou produtos

Fichas técnicas

Recursos específicos

Fichas técnicas
Pizarra electrónica

	Actividade	Descrición	Duración
2	Organización e preparación de bebidas non alcohólicas	Analizar e aplicar as fases necesarias para a correcta preparación, presentación e conservación das bebidas non alcohólicas, seguindo as normas establecidas.	10

Criterios de avaliación RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas CA3.5 - Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica CA3.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
Contidos BC3 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas C3.2 - Lexislación hixiénico-sanitaria.
Obxectivos específicos Coñecer a organización e secuenciación das diversas fases e normas básicas de preparación, elaboración, presentación e conservación das bebidas non alcohólicas no bar.
Resultados ou produtos Esquemas e apuntes persoais
Recursos específicos Aula taller Bebidas non alcohólicas Material específico de bar

	Actividade	Descrición	Duración
3	Elaboración e servizo de bebidas non alcohólicas	Practicar a preparación e servizo simultáneo de varias bebidas non alcohólicas, respectando a orde e presentación adecuada.	10
Criterios de avaliación RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas CA3.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria			
Contidos BC3 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas C3.2 - Lexislación hixiénico-sanitaria. C3.3 - Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos. Organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación. Procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións. Métodos de conservación das bebidas que o precisen. Fases e puntos clave nas elaboracións. Control e valoración de resultados.			
Obxectivos específicos Elaborar e servir as bebidas non alcohólicas máis solicitadas no bar e realizar bebidas non alcohólicas simultáneas para unha mesma mesa, servíndoas correctamente.			

Resultados ou produtos Bebidas non alcolicas
Recursos específicos Aula de cafetería Bebidas non alcolicas Útiles de bar Fichas técnicas

	Actividade	Descrición	Duración
4	Bebidas alcohólicas máis habituais no bar	Identificar e analizar os tipos de bebidas alcohólicas máis demandadas, coas súas características e formas de servizo.	4

Criterios de avaliación RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas CA3.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

Contidos BC3 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas C3.4 - Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos. Organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación. Procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións. Métodos de conservación das bebidas que o precisen. C3.5 - Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.
--

Obxectivos específicos Coñecer as bebidas alcohólicas máis servidas na maioría dos bares.

Resultados ou produtos Esquemas e apuntes persoais
--

Recursos específicos Aula de cafetería Útiles de servizo Bebidas alcohólicas Pizarra electrónica

UD	Título da UD	Duración
4	Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	30

	Actividade	Descrición	Duración
1	Linguaxe e técnicas básicas da cociña de bar	Identificar termos culinarios básicos e comprobar o seu significado facendo pequenas prácticas: cortar, marcar na plancha, saltear...	6

Criterios de avaliación

RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas

CA4.1 - Identificáronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica

CA4.2 - Describíronse e caracterizáronse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor

Contidos

BC4 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas

C4.3 - Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.

Obxectivos específicos

Coñecer a terminoloxía culinaria básica empregada en bares e cafeterías e identificar as técnicas culinarias elementais necesarias para preparar comidas rápidas, pequenas racións e diferentes cartas.

Resultados ou produtos

Listado de terminoloxía básica

Recursos específicos

Aula taller
Fichas técnicas
Materias primas
Material de cafetería

	Actividade	Descrición	Duración
2	Uso correcto das ferramentas básicas e da plancha	Identifica as ferramentas fundamentais da cociña dun bar, analizar para que serve cada unha e practicar o seu uso básico. Realízase unha demostración sinxela na plancha e explícanse as técnicas de envasado e conservación máis habituais nas elaboracións rápidas.	18

Criterios de avaliación

RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas

CA4.3 - Relacionáronse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

CA4.5 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas

CA4.7 - Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior

CA4.8 - Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos

CA4.9 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

Contidos

BC4 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas

C4.2 - Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.

C4.4 - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

C4.5 - Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.

C4.6 - Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.

Obxectivos específicos

Identificar e saber utilizar as ferramentas máis empregadas na cociña do bar, como a plancha, ademais dos métodos de envasado e conservación das distintas elaboracións culinarias.

Resultados ou produtos

Fichas técnicas

Recursos específicos

Aula taller

Materias primas

Material de cafetería

	Actividade	Descrición	Duración
3	Interpretación de documentación básica de cociña	Revisar os documentos habituais dunha cociña de bar: receitas, fichas técnicas, escandallos e rexistros básicos e aprender a identificalos, comprendelos e empregalos correctamente na preparación das elaboracións sinxelas.	6

Criterios de avaliación

RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas

CA4.4 - Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria

Contidos

BC4 - Preparación e presentación de elaboración sinxelas de comidas rápidas

C4.1 - Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.

Obxectivos específicos

Comprender e saber interpretar os documentos máis utilizados na cociña.

Resultados ou produtos

Esquemas e apuntes persoais

Recursos específicos

Receitas
Fichas técnicas
Escandallos

UD	Título da UD	Duración
5	Realización do servizo de alimentos e bebidas no bar	30

	Actividade	Descrición	Duración
1	Puntos clave e normas do servizo no bar	Analizar os aspectos principais do servizo no bar, incluíndo as normas xerais e as boas prácticas de atención ao cliente.	6

Criterios de avaliación

RA5 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo

CA5.1 - Describíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo máis comúns e significativas

CA5.3 - Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo

Contidos

BC5 - Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra

C5.1 - Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.

Obxectivos específicos

Entender os puntos clave que ten o desenvolvemento do servizo do bar e a valoración dos seus resultados, e coñecer as normas xerais do servizo en bar e as normas básicas de atención ao cliente.

Resultados ou produtos

Esquemas e apuntes persoais

Recursos específicos

Pizarra electrónica

	Actividade	Descrición	Duración
2	Servizo eficiente e responsable de alimentos e bebidas	Practicar as tarefas de servizo respectando a orde, a eficiencia e as normas de conduta profesional.	14

Criterios de avaliación

RA5 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo

CA5.4 - Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas

CA5.6 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo

CA5.8 - Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos

CA5.9 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

Contidos

BC5 - Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra

C5.4 - Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.

Obxectivos específicos

Efectuar operacións de servizo dunha maneira eficiente e cun modo de actuar responsable.

Resultados ou produtos

Servizo de alimentos e bebidas

Recursos específicos

Aula taller
Materias primas
Material de cafetería

	Actividade	Descrición	Duración
3	Documentación e procesos básicos do servizo no bar	Aplicar e xestionar os documentos do servizo (comandas, rexistros, fichas) e realizar correctamente todas as operacións básicas do servizo, mantendo unha atención adecuada ao cliente.	5

Criterios de avaliación

RA5 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo

CA5.2 - Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas

Contidos

BC5 - Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra

C5.3 - Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.

Obxectivos específicos

Desarrollar e realizar os documentos fundamentais que interveñen nos procesos de servizo do bar e entender e dominar todos os procesos e operacións básicas do servizo no bar, así como unha atención ao cliente correcta.

Resultados ou produtos

Documentos e check list de tarefas

Recursos específicos

Aula taller
Comandas
Pizarra electrónica

--

	Actividade	Descrición	Duración
4	Competencias e habilidades do profesional do bar	Analizar e poñer en práctica as competencias persoais e profesionais necesarias para desempeñar correctamente o traballo no bar, incluíndo actitudes, habilidades e formas de actuación.	5
Criterios de avaliación RA5 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo CA5.7 - Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo			
Contidos BC5 - Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra C5.2 - Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.			
Obxectivos específicos Coñecer as características, as destrezas, as habilidades e as formas que debe ter un profesional.			
Resultados ou produtos Esquemas e apuntes persoais			
Recursos específicos Manual de boas prácticas Pizarra electrónica			

UD	Título da UD	Duración
6	Prácticas na empresa.	1

	Actividade	Descrición	Duración
1	Prácticas en centros de traballo	Ao longo da estancia na empresa, o alumnado aplica os coñecementos adquiridos no centro educativo, participa nas actividades propias da actividade hostaleira e integra procedementos, actitudes e habilidades profesionais necesarias para o exercicio do posto de traballo	1

Criterios de avaliación

RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas

CA1.5 - Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas

RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento

CA2.4 - Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos

RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas

CA3.6 - Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos

RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas

CA4.6 - Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas

RA5 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo

CA5.5 - Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas

Contidos

BC1 - Aprovisionamento e distribución de xéneros na área de bar

C1.3 - Lexislación hixiénico-sanitaria.

BC2 - Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar

C2.3 - Normas de prevención de riscos laborais.

BC3 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas

C3.6 - Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

BC4 - Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas

C4.7 - Lexislación hixiénico-sanitaria.

BC5 - Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra

C5.5 - Normativa de prevención de riscos laborais.

Obxectivos específicos

Poñer en práctica todos os coñecementos e destrezas aprendidas no centro en situacións reais

Resultados ou produtos

Elaboración e servizo de alimentos e bebidas aos clientes do centro de prácticas

Recursos específicos

Os propios do centro de prácticas (equipos, maquinaria, utillaxe...)

5.1. Procedemento de 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, previsiblemente, durante a segunda quincena do mes de outubro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo/a titor/a e datos de información de matrícula (en coordinación coa xefa do departamento de orientación).

Polo tanto, a avaliación inicial realizarase unha vez que o grupo esté definitivamente pechado, facendo un exercicio escrito tipo test individual no que o alumno plasme a súa formación previa, así como as súas capacidades co obxectivo de orientar e situar ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

6.1. Criterios de cualificación e recuperación

Pesos dos instrumentos de avaliación por UD:

Unidade didáctica	UD 1	UD 2	UD 3	UD 4	UD 5	UD 6	Total
Peso UD/ Tipo Ins.	15	20	20	20	20	5	100
Lista de cotexo	25	30	0	60	0	0	22
Outro	0	0	0	0	0	100	5
Proba escrita	75	70	30	40	25	0	44
Táboa de observación	0	0	70	0	75	0	29

Procedemento e 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 contidos conceptuais 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. Suporán un 40% da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos, traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 60% da cualificación do módulo.

Valorarase a puntualidade, a asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as.

Farase unha avaliación continua do módulo de modo que o alumno que supere positivamente a 2ª avaliación superará o módulo.

Procedemento e criterios de recuperación

O alumno que non superase positivamente as probas de avaliación realizadas durante os trimestres do curso sobre os contidos mínimos a superar, no mes de xuño terá unha nova proba para recuperar o módulo. Considerácese superada a proba se se obtén 5 puntos. Para a recuperación se programarán actividades e traballos personalizados coas instrucións e especificacións precisas para o seu desenvolvemento, así como probas que permitan ao alumnado adquirir os Resultados de Aprendizaxe non alcanzados e cumprir cos mínimos esixibles. Poderá consistir en:

- Proba escrita deseñada en función dos aspectos nos que o alumno non obtivo os coñecementos mínimos.
- Proba práctica no aula-taller de cafetería.

Realízase segundo convocatoria e será preciso confirmar asistencia.

6.2. Procedemento de seguimento, recuperación e avaliación das materias pendentes

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza as prácticas nas empresas, para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos.

Durante este período o alumnado repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar operacións de preparación e utilización dos materiais propios do bar; a preparación e servizo de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas e a realización de operacións de recepción e almacenaxe de materias primas.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumnado que non asista ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin.

De tal maneira que se programarán probas que consistirán en:

- Proba teórica respondendo a un cuestionario que terá como referencia o 100% de contidos de todo o módulo. (Terá un valor do 40% do cálculo da nota final)
- Proba práctica que consistirá na elaboración de distintos supostos prácticos relacionados con R.A do módulo. (Terá un valor do 60% do cálculo da nota final)

6.3. Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito á avaliación continua

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito à avaliación continua consistirá en

- Probas ou exercicios prácticos similares as realizadas ao longo do curso na que o alumno presentará en tempo e forma a criterio do profesor.
- Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas probas prácticas como na proba teórica, 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 à 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 de dereito á avaliación continua nun determinado módulo será de 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito à 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 interno 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% (neste caso, son 9 faltas) respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito à avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total (cando se superen as 16 faltas de asistencia) Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito à avaliación continua

A comunicación por escrito ou polo sistema ABALAR da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

7.1. 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 dos resultados de 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.

De ser preciso establecerase un plan de reforzo personalizado, sensibilizándose cos puntos débiles, tanto dos contidos procedimentais, coma dos conceptuais para poder ser reforzados, a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva ó longo do curso.

Coordinarémonos, en todo momento, e seguiremos as directrices marcadas tanto polo departamento de orientación

8.1. 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: Procurárase 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 contextualizandoas, sempre que sexa posible, na nosa contorna socioeconómica.

- Un curso máis, realizaremos charlas específicas que se desenvolverán dentro do marco do Plan Director para a convivencia e a mellora da seguridade nos centros educativos e nos seus contornos, avalándonos no compromiso da Consellería de Cultura, Educación e Universidade, con todo o que ten que ver coa construción dunha sociedade democrática, tolerante, solidaria, etc.

O Plan, impulsado desde Delegación do Goberno en Galicia e a Alta Inspección de Educación, ofrecerá a posibilidade de impartir charlas informativas/formativas sobre temáticas como: acoso escolar, drogas e alcol, violencia de xénero, novas tecnoloxías, bandas xuvenís, etc.; esta tipoloxía de charlas, serán impartidas por persoas expertas das Forzas e Corpos de Seguridade do Estado.

9.1. 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 fóra do centro como resultado da colaboración do CIFP de Vilamarín con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico e/ou sen ánimo de lucro.

- Actividades extraescolares:

Visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento.

Visita a FPIInnova.

10.1. 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. Todo este seguimento da programación quedará reflectido na plataforma PROENS, tendo como base a información do Caderno do profesor.

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

11.1. Outros apartados.

1. Outros documentos

Esta programación didáctica é un instrumento flexible (aberto a revisións e cambios) que debe adaptarse ás necesidades específicas dos alumnos e de tódolos elementos integradores que forman parte do proceso de ensinanza-aprendizaxe.