

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0047	Técnicas culinarias	2023/2024	10	320	320

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ SOTELO SEQUEIROS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

### 2.1.- Características do centro e o seu entorno

Esta programación está deseñada para o CIFP Paseo Das Pontes, situado no centro da Coruña, Rúa San Pedro De Mezonzo nº 4.

Trátase dun Instituto onde se imparten estudos de Ciclos Formativos da familia profesional de Hostalería e Turismo, Industrias Alimentarias, Têxtil, Confección e Pel. Está situado nun edificio independente adicado exclusivamente a uso escolar, e está dotado de condicións e requisitos arquitectónicos, hixiénicos, acústicos e de seguridade adecuadas para alumnado con problemas físicos ou sensoriais, tal e como se establece no artigo 112 da LOE.

O centro dispón de todos os medios, espazos e equipamentos establecidos no Anexo II do Decreto 192/2013.

### 2.2.- Perfil do alumnado

Trátase de alumnado na súa maioría de menos de 20 anos que non tiveron contacto co mundo da hostelería aínda.. O grupo para o que se deseña esta programación estaría formado por un total de 27 alumnos Por detectar se algun ten alguna necesidade.

A maioría dos alumnos e alumnas proceden do centro da Coruña, e algún deles

. Este punto é importante á hora de establecer un punto de partida do módulo obxecto da presente programación.

### 2.3.- Características do ámbito produtivo

A presente programación didáctica do módulo Técnicas Culinarias, fundaméntase en adaptar os contidos desenvolto no currículo do Técnico en cociña e gastronomía, segundo establecen o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, e o Decreto 38/2010, do 18 de marzo, tendo en conta as características do contexto onde se vai desenvolver, como a localización e características do centro, as necesidades do entorno, a formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais.

A programación non é un texto definitivo e irreversible, ao contrario, pretende constituír un fío condutor do proceso de ensino- aprendizaxe, que debe adaptarse á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non, dos obxectivos reflectidos nesta programación. Dada a actual tendencia dos delivery y take away reforzarei as técnicas encamiñadas a este tipo de produción xa que na Coruña nos últimos anos volveuse un cidade mais cosmopolita debido a influencia de INDITEX.

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

Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas..

O Modulo de Técnicas Culinarias está asociado á Unidade de Competencia UC0261\_2: Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais, que podemos expresar da seguinte forma:

- 1.Confeccionar elaboracións básicas de múltiple aplicación que resulten aptas para a súa posterior utilización na elaboración ou acompañamento de pratos.
- 2.Elaborar e presentar, de acordo coa definición do produto e as técnicas básicas de elaboración, preparaci3ns culinarias elementais.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe						
					MP0047_00						
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	
1	Técnicas y procesos de cocción de los alimentos.	Descrición, estudo, análise e clasificación das distintas técnicas e métodos de cocción	65	10	X						
2	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: Fondos básicos, fondos complementarios e mollos.	Caracterización, descrición e produción de elaboracións culinarias básicas significativas da cociña. Coñecer as características dos xéneros que as compoñen, peculiaridades do proceso produtivo, tipo de servizo asociado e resultados finais que se deben obter na elaboración de fondos básicos, fondos complementarios e mollos.	65	10		X					
3	Elaboracións elementais de cociña.	Caracterización, descrición e produción de elaboracións culinarias a base de potaxes, legumes, hortalizas, setas, pasta, arroces, ovos, peixes, mariscos, carnes, aves, vísceras, despoños e ensaladas máis significativas da cociña internacional, galega e doutras zonas de España, coñecer as características dos xéneros que as compoñen, peculiaridades do proceso produtivo, tipo de servizo asociado e resultados finais que se deben obter	105	30			X				
4	Gornicións e elementos de decoración.	Organización e correcta distribución de útiles e ferramentas, de elaboracións básicas, no proceso de execución e control de preparación e acabado de elaboracións, en forma, lugar e cantidade necesarios, para poder aplicar as técnicas axeitadas. Realización e correcta execución das operacións de gornición e decoración necesarias que se deriven da definición da elaboración ou boceto gráfico previamente deseñado así como Realización e comprobación da correcta execución das operacións necesarias para o remate e presentación de elaboracións segundo o tipo de servizo, novas fórmulas de creación e, no seu caso e modalidade de comercialización.	20	10				X			
5	Acabamentos e presentacións de elaboracións.	Organización e correcta distribución de útiles e ferramentas, de elaboracións básicas, no proceso de execución e control de preparación e acabado de elaboracións, en forma, lugar e cantidade necesarios, para poder aplicar as técnicas axeitadas. Realización e correcta execución das operacións de acabado e presentación necesarias que se deriven da definición da elaboración ou boceto gráfico previamente deseñado así como Realización e comprobación da correcta execución das operacións necesarias segundo o tipo de servizo, novas fórmulas de creación e, no seu caso e modalidade de comercialización.	20	10					X		
6	Os servizos en cociña. Conservación e rexeneración de produtos.	Coñecemento e correcto desenvolvemento de programas de elaboración culinaria, en supostos prácticos debidamente caracterizados, partindo do volume de produción establecido, medios humanos e materiais dispoñibles e tipo de oferta gastronómica en cuestión, así como a conservación do produto e posterior rexeneración dependendo o tipo de servizo a realizar.	45	30							X
<b>Total:</b>			<b>320</b>								

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Técnicas y procesos de cocción de los alimentos.	65

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI

**4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar e contextualizar a unidade didáctica dentro da programación do módulo	1	Avaliación de coñecementos previos do alumnado	2,0
1.2 Avaliar os coñecementos previos do alumnado			
2.1 Describir, clasificar e agrupar os diferentes métodos de cociñado. Relacionar materias primas con métodos de cociñado. Empregar correctamente os termos culinarios asociados aos métodos culinarios.	2	Estudo, caracterización, e aplicación práctica dos métodos e técnicas culinarias.	18,0
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	3	Realizar de xeito práctico diferentes métodos de cocción.	40,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>65</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	N	10
CA1.2 Descríronse e clasificáronse as técnicas de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	S	10

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	S	10
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	S	10
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	N	7
CA1.6 Relaciónáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	N	7
CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	S	10
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	S	10
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	N	7
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	N	7
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.8 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> </ul>	N	6
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.9 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> </ul>	N	6
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p>

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
**4.1.f) 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**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación de coñecementos previos do alumnado - Presentación e contextualización da unidade didáctica. Debate na aula para determinar os coñecementos previos do alumnado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das normas do debate. Mediación do debate na aula. Resumir as conclusións obtidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación no debate por grupos, respectando a orde de participación. Redactar as conclusións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.7 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.8 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> <li>TO.9 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> </ul>	2,0
Estudo, caracterización, e aplicación práctica dos métodos e técnicas culinarias. - Exposición e entrega de material didáctico, breve posta en común de conceptos sobre os diferentes métodos de cociñado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de material didáctico e explicación do mesmo, con axuda de soporte infomático e audiovisual. Resolución de dúbidas en caso de habelas.</li> <li>Explicación de tarefas a realizar. Exemplificación facendo unha demostración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar cuestións en caso de habelas. Atender ás explicacións, tomar notas e apuntamentos e participar na actividades desenvoltas, realizar tarefas e probas na aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anotacións e/ou esquemas ou mapas conceptuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	18,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	Corrección en caso de ser necesario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización na aula virtual das actividades propostas para esta unidade</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	
Realizar de xeito práctico diferentes métodos de cocción. - Realización e aplicación práctica demostrativa e guiada de diferentes métodos de cociñado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar de xeito demostrativo diferentes métodos de cocción e logo guiar os alumnos na súa realización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomar notas do proceso da realización dos diferentes métodos de cocción para despois facelos de xeito guiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes métodos de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.7 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.8 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> <li>TO.9 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> </ul>	40,0
Avaliación da unidade didáctica - Realización e aplicación práctica de diferentes métodos de cociñado de forma autónoma e tarefas da aula virtual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entregar o alumnado os diferentes métodos de cocción que ten que realizar, e correxir as tarefas de aula virtual, e correxir os erros cometidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relaizar de forma autónoma os diferentes métodos de cocción entregados polo profesorado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avaliación da unidade didáctica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> </ul>	5,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>• TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>• TO.7 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción</li> <li>• TO.8 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> <li>• TO.9 - Sobre o traballo da aula taller. Check list.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>65,0</b>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: Fondos básicos, fondos complementarios e mollos.	65

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI

**4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentación e contextualización da unidade didáctica	1	Presentación e contextualización da UD. Análise de coñecementos previos	2,0
1.2 Avaliación de coñecementos previos			
2.1 Caracterizar e describir correctamente as elaboracións culinarias básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos, fondos complementarios e mollos máis significativas da cociña.	2	Clasificación, caracterización e descrición de técnicas básicas de múltiples aplicacións, fondo branco, fumet, fondo escuro, glacé, fondos complementarios (mariñadas, manteigas compostas, farsas) mollos e os seus derivados.	18,0



**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.1 Elaborar correctamente as elaboracións culinarias básicas de múltiples aplicacións, mais significativas da cociña tradicional galega e doutras zonas de España e internacionais.	3	Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	40,0
4.1 Avaliar o proceso de ensino-prendizaxe.	4	Actividades de avaliación.	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>65</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> </ul>	S	10
CA2.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller.</li> </ul>	S	10
CA2.3 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.			0
CA2.3.1 CA 2.3.1 Realízanse os procedementos de obtención de fondos básicos de cociña: fondo branco, fondo escuro, fumet, glacé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - sobre a elaboración de fondo branco, fumet, fondo escuro e glacé.</li> </ul>	S	10
CA2.3.2 CA 2.3.2 - Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións, fondos complementarios: manteigas compostas, caldos, mariñadas, farsas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.3 - Aplicado sobre a elaboración de mariñadas, farsas e manteigas compostas.</li> </ul>	S	10
CA2.3.3 CA 2.3.3 - Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións a base de mollos e os seus derivados seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.4 - Aplicado sobre a elaboración dos mollos principais e os seus derivados.</li> </ul>	S	10
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> </ul>	N	10
CA2.5 Determináanse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> </ul>	N	10
CA2.6 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller</li> </ul>	N	10
CA2.7 Organízase a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Sobre a uniformidade e aseo persoal do alumnado na aula taller. Check list.</li> </ul>	N	10
CA2.8 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Sobre a uniformidade e aseo persoal do alumnado na aula taller. Check list.</li> </ul>	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnicas.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización.
Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.

**4.2.f) 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**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación e contextualización da UD. Análise de coñecementos previos - Contextualización da unidade didáctica dentro da programación e explicación dos obxectivos. Realización de cuestionario de coñecementos previos. Posta en común.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dun cuestionario breve para avaliar coñecementos previos, e mediación nun debate posterior para avaliar resultados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización do cuestionario de coñecementos previos e participación no debate posterior.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anotacións resultantes do cuestionario previo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> </ul>	2,0
Clasificación, caracterización e descrición de técnicas básicas de múltiples aplicacións, fondo branco, fumet, fondo escuro, glacé, fondos complementarios (marinadas, manteigas compostas, farsas) mollos e os seus derivados. - Exposición e entrega de material didáctico, breve posta en común de conceptos sobre elaboracións básicas de múltiples aplicacións e realización de actividades de asimilación na aula virtual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación e clasificación das ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización posterior de elaboracións básicas de múltiples aplicacións mediante a entrega de material didáctico. Resolución de dúbidas en caso de habelas. Apertura aula virtual dos contidos e tarefas da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toma de notas das explicacións da unidade e realización das tarefas da unidade na aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coñecemento e comprensión sobre fondos, caldos e marinados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra, aula virtual...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> </ul>	18,0
Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. - Execución de fondos básicos, fondos complementarios e mollos, deducindo materias primas, materiais e útiles necesarios, e aplicando a normativa hixiénico-sanitaria correspondente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación, demostración da elaboración de diferentes preparacións culinarias básicas (fondos, marinadas e caldos). Reparto de tarefas, supervisión e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de xeito guiado de elaboracións culinarias de múltiples aplicacións: fondos básicos (fondos, marinadas e caldos). Control</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes produtos culinarios de múltiples aplicacións (fondos, marinadas e caldos).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de cociña coa dotación habitual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller.</li> <li>TO.2 - sobre a elaboración de fondo branco, fumet, fondo escuro e glacé,</li> </ul>	40,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	corrección de resultados.	de resultados, correcta conservación das mesmas. Aplicacións posibles e respecto da normativa hixiénico sanitaria.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.3 - Aplicado sobre a elaboración de mariñadas, farsas e manteigas compostas.</li> <li>• TO.4 - Aplicado sobre a elaboración dos mollos principais e as seus derivados.</li> <li>• TO.5 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller</li> <li>• TO.6 - Sobre a uniformidade e aseo persoal do alumnado na aula taller. Check list.</li> <li>• TO.7 - Sobre a uniformidade e aseo persoal do alumnado na aula taller. Check list.</li> </ul>	
Actividades de avaliación. - Realización de probas de avaliación. Probas escritas en aula virtual e probas prácticas de xeito autónomo propostas polo docente realizadas de xeito guiadas nas anteriores sesións.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de probas de avaliación e a súa posterior corrección. Preparación actividades de avaliación no taller de cociña.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar de xeito autónomo diferentes elaboracións de múltiples aplicacións, fondos, caldos e marinadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliar o proceso ensinanza aprendizaxe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de cociña ca súa dotación habitual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> <li>• PE.2 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> <li>• PE.3 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual.</li> <li>• TO.1 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller.</li> <li>• TO.2 - sobre a elaboración de fondo branco, fumet, fondo escuro e glacé,</li> <li>• TO.3 - Aplicado sobre a elaboración de mariñadas, farsas e manteigas compostas.</li> <li>• TO.4 - Aplicado sobre a elaboración dos mollos principais e as seus derivados.</li> <li>• TO.5 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller</li> <li>• TO.6 - Sobre a uniformidade e aseo persoal do alumnado na aula taller. Check list.</li> </ul>	5,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Sobre a uniformidade e aseo persoal do alumnado na aula taller. Check list.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>65,0</b>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracións elementais de cociña.	105

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI

**4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar contidos e obxectivos da unidade didáctica e contextualizala dentro da programación 1.2 Avaliar os coñecementos previos do alumnado.	1	Presentación da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos. Caracterización e descrición de elaboracións de potaxes elementais, cremas básicas, consomes e sopas	2,0
2.1 Realizar os procedementos de obtención de elaboracións elementais de cociña con cada unha das MP indicadas na programación.	2	Caracterizar, clasificar e describir as elaboracións de: potaxes, sopas, cremas, pastas, arroces, carnes, vísceras, despoxos, peixes, mariscos, hortalizas, ovos, setas	28,0
3.1 Realizar as elaboracións elementais con cada unha das MP especificadas así como utilizar as diferentes documentos relacionados ca produción en cociña e cumprir ás normas hixienico sanitarias vixentes.	3	Realizar os procedementos de obtención de potaxes elementais, cremas básicas, consomes, carnes, aves, caza, peixes, mariscos, setas, hortalizas, ovos.sopas seguindo os procedementos establecidos.	60,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación da programación.	4	Avaliación da unidade didáctica.	15,0

**TOTAL**
**105**
**4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.	• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	10
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.	• PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	S	10
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.	• TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	S	10
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• TO.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	S	10
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.			0
CA3.5.1 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias a base de potajes e cremas seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.3 - sobre un dos potajes ou cremas feitas no taller.	S	2
CA3.5.2 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de carnes e aves seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller.	S	2
CA3.5.3 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de peixes e mariscos seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller.	S	2
CA3.5.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de ovos seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller.	S	2
CA3.5.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de arroz e pasta seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller.	S	2
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.	• TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	7
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.	• TO.9 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	S	10
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.	• PE.3 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	10

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• TO.10 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	7
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.	• TO.11 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	8
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.12 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	8
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
<p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p>

**4.3.f) 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**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos. Caracterización e descrición de elaboracións de potaxes elementais, cremas básicas, consomés e sopas - Presentación e contextualización da unidade didáctica. Realización de cuestionario de coñecementos previos. Posta en común. Entrega de material didáctico e explicación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización dun breve cuestionario para avaliar coñecementos previos</li> <li>Realización dun breve cuestionario para avaliar coñecementos previos. Breve debate e comentarios sobre as conclusións obtidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolver o cuestionario, toma de apuntamentos e notas, reflexións e conclusións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> </ul>	2,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.2 - Sobre os contidos e actividades desenvolvidos nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.3 - sobre un dos potaxes ou cremas feitas no taller.</li> <li>• TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller.</li> <li>• TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller.</li> <li>• TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller.</li> <li>• TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller.</li> <li>• TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvolvidos nesta unidade didáctica</li> </ul>	
Caracterizar, clasificar e describir as elaboracións de: potaxes, sopas, cremas, pastas, arroces, carnes, vísceras, despoños, peixes, mariscos, hortalizas, ovos, setas - Explicación das receitas a base de diferentes materias primas antes de realizar a súa elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dos contidos relacionados coa unidade didáctica. Explicación de cada unha das elaboracións que se van a realizar no obradoiro utilizando diferentes MP. Apertura da unidade didáctica na aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de notas de aquelas elaboracións explicadas. Realizar as tarefas da aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrición das diferentes receitas a realizar posteriormente na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de cociña ou teórica, coa dotación habitual. Materias primas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvolvidos nesta unidade didáctica</li> <li>• PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvolvidos nesta unidade didáctica</li> <li>• PE.3 - Sobre os contidos e actividades desenvolvidos nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvolvidos nesta unidade didáctica</li> </ul>	28,0
Realizar os procedementos de obtención de potaxes elementais, cremas básicas, consomés, carnes, aves, caza, peixes, mariscos, setas, hortalizas, ovos, sopas seguindo os procedementos establecidos. - Realización dos procedementos de obtención de potaxes elementais, cremas básicas, consomés, sopas, carnes, aves, caza, despoños, vísceras, peixes, mariscos, ovos, pastas, arroces. seguindo os procesos establecidos e seguindo a normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización dos grupos de traballo e realizar de xeito demostrativo elaboracións específicas que así o requiran. Guiar o alumnado nas elaboracións elementais de cociña.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de elaboracións culinarias baseadas nas diferentes MP. utilizando a diferente documentación necesaria para a produción culinaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar diferentes elaboracións a base de: hortalizas, setas, ovos, peixes, mariscos, carnes, vísceras, despoños, aves, caza, pastas, arroces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recetario. Escandallos, relevé, pedido, appcc.</li> <li>• Aula taller de cociña e materias primas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.2 - Sobre os contidos e actividades desenvolvidos nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.3 - sobre un dos potaxes ou cremas feitas no taller.</li> <li>• TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller.</li> <li>• TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller.</li> <li>• TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller.</li> </ul>	60,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller.</li> <li>• TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.9 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.10 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.11 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.12 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> </ul>	
Avaliación da unidade didáctica. - Avaliación de adquisición de coñecementos mediante a realización de probas na aula virtual e a realización de probas prácticas no obrador aplicado a elaboración de: potaxes, cremas, sopas, pastas, arroces, hortalizas, pescados, mariscos, carnes, vísceras, despoxos, aves, caza, ovos, setas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propor unha elaboración con cada unha das MP, carnes, aves, caza, despoxos, vísceras, arroces, pastas, ovos, hortalizas, setas, realizadas na aula taller para poder avaliar o alumnado. Correxir tarefas avaliábeis na aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar de xeito autónomo ás elaboracións propostas polo profesorado. Realizar ás tarefas da aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliar o proceso ensino aprendizaxe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recetario, aula virtual, táboas de observación, dotación das aulas taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• PE.3 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.3 - sobre un dos potaxes ou cremas feitas no taller.</li> <li>• TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller.</li> <li>• TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller.</li> <li>• TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller.</li> <li>• TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller.</li> </ul>	15,0



**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.9 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.10 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.11 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> <li>• TO.12 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>105,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Gornicións e elementos de decoración.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI

**4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar contidos e obxectivos da unidade didáctica e contextualizala dentro da programación	1	Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado	1,0
1.2 Avaliar os coñecementos previos do alumnado			

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.1 Caracterizar, describir e clasificar correctamente diferentes gornicións empregadas nas elaboracións culinarias a base de diferentes MP, empregando útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración.	2	Clasificación, caracterización, descripción de diferentes tipos de gornicións, elementos de decoración.	5,0
3.1 Realizar correctamente diferentes elaboracións empregando gornicións a base de diferentes MP, útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración e mantendo as normas hixiénico-sanitarias.	3	Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de gornicións e elementos de decoración.	12,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>20</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.	• PE.1 - Tarefa aula virtual.	S	10
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.	• PE.2 - Tarefa aula virtual.	N	10
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.	• TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	S	10
CA4.4 Distinguíronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.	• PE.3 - Tarefa aula virtual.	S	10
CA4.5 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	N	15
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.	• TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	S	10
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• PE.4 - Tarefa aula virtual.	N	10
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.	• TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	S	10
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	N	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.
Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.
Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.
Valoración da calidade do produto final.

**4.4.f) 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**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado - Presentar e contextualizar a UD. Avaliación de coñecementos previos mediante a realización dun breve cuestionario e debate posterior	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación e contextualización dentro da programación da unidade didáctica.</li> <li>Proposta, moderación e recolección de resultados dun debate ou tormenta de ideas sobre gornicións, elementos de decoración, acabados e presentacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación nun debate ou tormenta de ideas sobre elaboracións a base de hortalizas. Redacción de conclusións obtidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Facer aflorar aqueles coñecementos que o alumnado teña adquerido.</li> <li>Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.2 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.3 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.4 - Tarefa aula virtual.</li> </ul>	1,0
Clasificación, caracterización, descripción de diferentes tipos de gornicións, elementos de decoración. - Caracterización, descripción, clasificación de diferentes gornicións mais significativas da cociña incluíndo a galega, indicando as características dos xéneros que as compoñen, peculiaridades do proceso produtivo e tipo de servizo asociado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación e análise das diferentes gornicións, elementos de decoración, acabados e presentacións, puntos clave no proceso de elaboración. Procedemento axeitado no proceso de conservación e rexeneración. Usos e aplicacións mais comúns.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Análise e lectura do material didáctico e realización das tarefas da aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.2 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.3 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.4 - Tarefa aula virtual.</li> </ul>	5,0
Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de gornicións e elementos de decoración. - Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de gornicións, elementos de decoración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar de xeito demostrativo elaboracións con gornicións, elementos de decoración de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar de xeito guiado elaboracións con gornicións, elementos de decoración de elaboracións culinarias do</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes gornicións e elementos de decoración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	12,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	elaboracións culinarias do recetario.	recetario, propostas polo profesorado.			<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación mediante a realización de proba práctica e tarefas da aula virtual. Avaliación do proceso da elaboración de gornicións, elementos de decoración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de probas escritas e prácticas de avaliación, corrección e valoración de resultados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de probas de avaliación, basadas nas elaboracións culinarias do recetario, utilizando gornicións, elementos de decoración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Probas escritas da aula virtual e elaboracións culinarias diversas para a súa valoración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> <li>Aula taller de cociña e materias primas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.2 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.3 - Tarefa aula virtual.</li> <li>PE.4 - Tarefa aula virtual.</li> <li>TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>20,0</b>

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Acabamentos e presentacións de elaboracións.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI

**4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar contidos e obxectivos da unidade didáctica e contextualizala dentro da programación	1	Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado	1,0
1.2 Avaliar os coñecementos previos do alumnado			
2.1 Caracterizar, describir e clasificar correctamente diferentes modelos e procesos empregadas nas elaboracións culinarias a base de diferentes MP, empregando útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración.	2	Clasificación, caracterización, descripción de diferentes tipos de acabados e presentacións.	5,0
3.1 Realizar correctamente diferentes elaboracións emplendo acabados e presentacións a base de diferentes MP, útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración e mantendo as normas hixiénico-sanitarias.	3	Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de acabados e presentacións.	12,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliar a unidade didáctica.	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>20</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	N	10
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	N	10

**ANEXO XIII  
 MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	S	10
CA5.4 Desenvólvense técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	S	10
CA5.5 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - arefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	S	10
CA5.6 Distingúronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	N	15
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	N	15
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	S	10
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Aplicado a uniformidade do alumnado. Check list.</li> </ul>	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.
Execución dos procesos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.

**4.5.f) 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**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado - Presentar e contextualizar a UD. Avaliación de coñecementos previos mediante a realización dun breve cuestionario e debate posterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación e contextualización dentro da programación da unidade didáctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proposta, moderación e recolección de resultados dun debate ou tormenta de ideas sobre, acabados e presentacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Facer aflorar aqueles coñecementos que o alumnado teña adquirido.</li> <li>Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - arefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	1,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación nun debate ou tormenta de ideas sobre métodos de cocción. Redacción de conclusións obtidas.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	
Clasificación, caracterización, descrición de diferentes tipos de acabados e presentacións. - Caracterización, descrición, clasificación de de diferentes acabados e presentacións. Experiencia multisensorial, modelos e procesos de presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación e análise das diferentes acabados e presentacións, puntos clave no proceso de elaboración. Procedemento axeitado no proceso de conservación e rexeneración. Usos e aplicacións mais comúns.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Análise e lectura do material didáctico e realización das tarefas da aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - arefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> </ul>	5,0
Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de acabados e presentacións. - Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de acabados e presentacións.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar de xeito demostrativo elaboracións con acabados e presentacións de elaboracións culinarias do recetario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar de xeito guiado elaboracións con gornicións acabados e presentacións de elaboracións culinarias do recetario, propostas polo profesorado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes tipos de acabados e presentacións nas elaboracións realizadas na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>TO.6 - Aplicado a uniformidade do alumnado. Check list.</li> </ul>	12,0
Avaliar a unidade didáctica. - Avaliación mediante a realización de proba práctica e tarefas da aula virtual. Avaliación do proceso da elaboración de acados e presentacións de diversas elaboracións.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de probas escritas e prácticas de avaliación, corrección e valoración de resultados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de probas de avaliación, basadas nas elaboracións culinarias do recetario, aplicando acabados e presentacións feitas na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Probas escritas da aula virtual e elaboracións culinarias diversas para a súa valoración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> <li>Aula taller de cociña e materias primas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - arefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	2,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>• TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>• TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>• TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>• TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.</li> <li>• TO.6 - Aplicado a uniformidade do alumnado. Check list.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>20,0</b>

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Os servizos en cociña. Conservación e rexeneración de produtos.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI



**4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar e contextualizar a UD	1	Presentación da UD.	2,0
1.2 Aflorar os coñecementos que o alumnado sin darse conta ten adquirido.			
2.1 Oraganizar, interpretar a documentación e xestionar queixas e reclamacións.	2	Caracterización, clasificación e descripción dos diferentes tipos de servizo.	10,0
3.1 Realizar servizos reais para que o alumnado teña o coñecemento máis preciso do que se vai a encontrar no mundo laboral.	3	Realizar varios tipos de servizo.	30,0
4.1 Avaliar o proceso de ensino-aprendizaxe seguindo os criterios de avaliación.	4	Avaliación da unidade didáctica	3,0
<b>TOTAL</b>			<b>45</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características.	• PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	S	10
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.	• TO.1 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	S	10
CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.	• PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	N	10
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.	• PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	S	10
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.	• TO.2 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	S	10
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.	• TO.3 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	S	10
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.	• TO.4 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	N	10
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.	• TO.5 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	N	10

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> </ul>	N	10
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> </ul>	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
<p>O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc.</p> <p>Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.</p> <p>Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.</p> <p>Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorías profesionais: tarefas e obrigas.</p> <p>Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon</p> <p>Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida</p>

**4.6.f) 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**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación da UD. - Presentación breve da unidade didáctica. Debate previo para avaliación coñecementos previos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación da unidade didáctica e facer preguntas realizadas co tema para facer unha avaliación inicial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participar, opinar sobre as cuestións feitas polo profesorado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aflorar os coñecementos previos que ten o alumnado sobre a unidade didáctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	2,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que		Como		Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	
Caracterización, clasificación e descrición dos diferentes tipos de servizo. - Explicación dos distintos tipos de servizo, os seus procesos e intrpretación dos diferentes documentos asociados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das condicións e necesidades á hora de realizar cada tipo de servizo. Apertura de unidade na aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toma de notas, lectura da unidade e realización das tarefas na aula virtual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entender e clasificar os distintos tipos de servizo relacionandos ca demanda da clientela en cada caso.</li> <li>Recetario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente ca súa dotación habitual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>TO.5 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> </ul>	10,0
Realizar varios tipos de servizo. - Realizar distintos tipos de servizo. Acompañando todas ás elaboracións que compoñen o servizo de ficha técnica de elaboración, escandallo, pedidos, relevés, comandas, follas de reclamacións.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De xeito guiado o profesorado fai grupos para realizar os distintos tipos de servizo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O alumnado participa na realización dos distintos tipos de servizo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>TO.2 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>TO.3 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>TO.4 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>TO.6 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>TO.7 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> </ul>	30,0
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación da unidade didáctica mediante a realización de tarefas da aula virtual e un servizo de un menú proposto polo alumnado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación, supervisión, corrección e valoración das tarefas na aula virtual e valoración dun servizo real feito de xeito autónmo polo alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización das tarefas na aula virtual e dun servizo real feito de xeito autónmo polo alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar distintos tipos de servizo utilizando a rexeneración de distintas elaboracións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).</li> <li>Aula taller de cociña e materias primas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>TO.1 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>TO.2 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>TO.3 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> </ul>	3,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.4 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>• TO.5 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.</li> <li>• TO.6 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> <li>• TO.7 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>45,0</b>

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

a)Mínimos esixibles

Parte teórica, criterios mínimos:

UND1(1ºTrimestre): CA1.2    UND 2(1ºTrimestre): 2.1, 2.2    UND 3(2ºTrimestre):CA3.2  
UND.4(3ºTrimestre): CA4.1    UND. 5(3ºTrimestre):CA5.3, CA5.5    UND. 6(3ºTrimestre): CA6.1, CA6.4

Parte práctica, criterios mínimos:

UND.1(1ºTrimestre): CA1.4, CA1.7, CA1.8    UND.2(1ºTrimestre): CA2.3 subCA (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3)  
UND. 3(2ºTrimestre):CA 3.3 CA3.4, CA3.5, subCA 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4, 3.5.5    UND.4(3ºTrimestre):CA4.3, CA4.4, CA4.6, CA4.8  
UND.5(3ºTrimestre):CA5.4, CA5.8, CA5.9    UND 6(3ºTrimestre): CA6.2, CA6.5, CA6.6

UND. 1

- Describir, clasificar, identificar as técnicas de cocción. Executar as técnicas de cocción: frixir, ferver, estufar e asar, según procedementos establecidos.

## UND 2

- Describir, clasificar, identificar fondos básicos (fondo branco, fondo escuro, fumet), fondos complementarios (caldos, mariñadas, farsas) e mollos (tomate, española, bechamel, velouté, mahonesa, vinagreta, holandesa) e executar as ditas técnicas según procedementos establecidos.

## UND 3

- Executar tarefas de obtención de elaboracións elementais de cociña como: potaxes, cremas, peixes, mariscos, aves, ovos, hortalizas, carnes. Así como o cálculo do coste de ditas elaboracións.

## UND 4

- Describir, clasificar, caracterizar e executar as gornicións simples e compostas.

## UND 5

-Identificar, establecer, desenvolver os acabamentos tendo en conta as instrucións recibidas e o tipo de elaboración coa súa xustificación, mantendo a organización, limpeza do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico sanitaria vixente.

## UND 6

- Identificar os diferentes tipos de servizo. Interpretar a documentación recibida relacionada cos requisitos do servizo e realizar as diferentes elaboracións completas que as compoñen, durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos.

## b) Criterios de cualificación

Os instrumentos de avaliación da parte teórica representará o 30% da nota total. Instrumentos de avaliación serán:

-Probas de desenvolvemento e tipo test, e poderanse substituir si fose necesario as mesmas de xeito oral.

Os instrumentos de avaliación da parte práctica representará o 70% da nota total. Instrumentos de avaliación serán:

- Táboas de observación aplicadas a unha elaboración donde o alumnado demostrara o nivel da competencia adquerida.

Para alcanzar a calificación positiva (5 puntos) en cada unidade, o alumnado deberá ter superado todos os CA mínimos, para iso debe alcanzar ó 75% de nivel de logro mínimo en cada un dos CA mínimos exisibles que aparecen nas distintas unidades didácticas desta programación, este nivel de logro mínimo estará especificado en cada instrumento de avaliación. Si esto non sucedera así e o alumno non ten superado algún dos CA a nota será de 4 ou menos dependendo do resto de CA, e decir, o alumnado para ter un mínimo de un 5 ten que ter todos os CA mínimos anteriores APTOS.

TRAZABILIDADE DA NOTA:

UD	PESO UD %	INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN	TIPO DE PROBA IDENTIFICACIÓN	PESO IA %	NOTA
UND 1	10%	(PE) 30%	PE1 PARA EXAME TC01 15%		
			PE2 PARA TAREFA TC01 15%		
		(TI) 70%	TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS TC01	70%	
UND 2	10%	(PE) 30%	PE1 PARA EXAME TC01 15%		
			PE2 PARA TAREFA TC01 15%		
		(TI) 70%	TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS TC01	70%	
UND 3	30%	(PE) 30%	PE1 PARA EXAME TC01 15%		
			PE2 PARA TAREFA TC01 15%		
		(TI) 70%	TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS TC01	70%	
UND 4	10%	(PE) 30%	PE1 PARA EXAME TC01		
			PE2 PARA TAREFA TC01 15%		
		(TI) 70%	TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS TC01	70%	
UND 5	10%	(PE) 30%	PE1 PARA EXAME TC01 15%		
			PE2 PARA TAREFA TC01 15%		

	(TI) 70%	TO1	PARA TÁBOA DE INDICADORS TC01	70%
UND 6	30%	(PE) 30%		
		PE1	PARA EXAME TC01	15%
		PE2	PARA TAREFA TC01	15%
	(TI) 70%	TO1	PARA TÁBOA DE INDICADORS TC01	70%

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a 1ª avaliación e parcial, a 2ª avaliación e parcial, pero a 3ª avaliación e a final e non aparece a nota correspondente do parcial. A nota final e a suma das porcentaxes que ten otorgada cada unidade.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

<p>1º CASO:</p> <p>Alumnado que suspende 1ª ou 2ª avaliación:</p> <p>Terá en conta para seguinte trimestre aqueles CA os cales non acadou nos anteriores trimestres en cada unidade didáctica e sexan mínimos exixibles facendo as mesmas actividades que os seus compañeiros pero para eles serán actividades de recuperación e para os seus compañeiros serán actividades de reforzo.</p> <p>Si aínda así non fose capaz de recuperar os CA non superados nos trimestres será avaliado única e exclusivamente de eses CA que non superou con anterioridade, nunha proba final no mes de xuño.</p> <p>2º CASO</p> <p>Alumnado que suspende a 3ª:</p> <p>En este caso o alumnado terá que ir a xuño pero solo terá que recuperar os CA non superados. Pero si no caso que a suma das porcentaxes das unidades didácticas sumen 5 ou mais non terán que ir a</p>
---

recuperación.

O alumnado que teña que ir a recuperación de xuño entregaráselle xunto co boletín, un informe coas seguintes actividades:

a) Realización e presentación dos exercicios determinados para cada Unidade de Traballo ,nun nivel alcanzable para o alumnado (Mapas conceptuais,Resumos,Esquemas,Cuestionarios,etc.Segundo proceda: Exemp.Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos,Elaboración de traballos sobre coccións en elementos húmidos, graxos e mixtos, incluíndo exemplos. Realizar pedidos e fichas técnicas con elaboraci3ns b3sicas de carnes, ovos, aves, peixes, mariscos, cremas, arroces, etc, incluíndo necesidades de ingredientes, utensilios, puntos clave na elaboraci3n e normas de conservaci3n, rexeneraci3n, as3 diferentes presentaci3ns segundo o tipo de servizo.

b) Reforzos para lograr a recuperaci3n:

-Deseñaranse unha serie de actividades de recuperaci3n para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo sobre todo naqueles puntos de maior carencia, correcci3n de exercicios e realizaci3n de probas, asi mesmo proporanse para cada un deles e de xeito individualizado repetic3n das actividades relacionados cos CA non acadados, repetindo explicaci3ns de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesorado.

#### **6.b) Procedemento para definir a proba de avaliaci3n extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliaci3n continua**

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (segundo ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliaci3n e a acreditaci3n acad3mica do alumnado das ensinanzas de formaci3n profesional inicial), o alumno/a ten dereito a un proceso de avaliaci3n extraordinario ao rematar o m3dulo, sempre antes da 3ltima avaliaci3n do curso. Para iso o alumno/a deber3 de avaliarse de todos os CA do m3dulo, dividindo en parte te3rica e pr3ctica e podendo facelas en d3as diferentes, para valorar de xeito mais obxetivo o alumnado.

O alumnado para ser positivo na avaliaci3n ten que acadar un 5 na suma da valoraci3n dos CA dos distintos instrumentos de avaliaci3n utilizados polo profesorado. Estas probas poden coincidir ca extraordinaria de xuño.

#### **7. Procedemento sobre o seguimento da programaci3n e a avaliaci3n da propia pr3ctica docente**

Realizarase o seguimento da programaci3n did3ctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso acad3mico, ao mesmo tempo que se realiza a pr3ctica docente, onde se reflectir3 o grao de cumprimento con respecto 3 programaci3n e de ser o caso deber3n xustificarse de forma razoada as desviaci3ns. Este proceso farase na aplicaci3n inform3tica edu.xunta.es/programacions. Os principais indicadores do grao de cumprimento da programaci3n ser3n: O de cumprimento da temporalizaci3n, o logro dos obxectivos programados e os resultados acad3micos acadados.

A avaliaci3n da pr3ctica docente en si debe consistir nunha autoavaliaci3n do profesor, e promoverase a participaci3n do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos b3sicos de recollida de



información através de cuestionarios ao alumnado, departamento de calidade, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do profesor.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitira coñecer a motivación do alumnado, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario inicial

Nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, dispoñibilidade para cumprir o horario, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

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

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, no marco das reunións e acordos do equipo docente:

Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.

Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, pero xa no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.

Tomar como referencia os aspectos mais esenciais do perfil profesional característico do título.

Si fose necesario, solicitarase asesoramento e colaboración do departamento de orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, no caso de que non responda ou non progrese adecuadamente coas actuacións anteriores.

No caso de detectar algun alumno con NEE vanse ter en conta diferentes medidas, a definir, dependendo das necesidades.

Pendente de reunión co equipo docente.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Programaranse actividades tendo en conta os seguintes criterios, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas:

Educación para a Paz e a Convivencia: Estes temas simultanearánse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto aos demais e traballo en equipo.

Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.

Educación Multicultural: Fomentarse o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como complemento ao desenvolvemento das actividades de ensino-aprendizaxe realizadas no centro realizaranse outra serie de actividades para o achegamento á realidade do sector tales como:

1º Trimestre Colaboración coa Cociña solidaria

1º Trimestre Saída a algunha feria, etiquetqa negra ou bio cultura

2º Trimestre saída a Innova

2º Trimestre participación en concursos de ser o caso

3º Trimestre Servicios a carta e menú pechado

3º Trimestre participación na Gala de graduación

3º Trimestre Visitas a restaurantes



## 10. Outros apartados

### 10.1) Bibliografía empregada para o desenvolvemento desta programación

Todo referente os contidos teóricos faráse a través da aula , tanto tarefas de consolidación, autoavaliación do alumnado, tarefas de avaliación.

O ter que homoxeneizar e ser o primeira vez que se fai esto pode haber algún desaxuste a hora de levar a práctica a programación, a cal se correxirá e contemplarase no seguimento da mesma.

A orden establecido e secuencia das unidades didácticas e a que se recolle no punto 3, pero para atender a demanda do centro en canto os servizos se refiere, aperitivos para os diferentes eventos, carta, menú, etc.. se poderan facer outro tipo de actividades que non estean programadas para esas datas, e así se recollerá e deixará constancia no seguimento da programación e no cuaderno de aula. Estas actividades se denominarán complementarias e si xa se deron e avaliaron se denominaran de consolidación, e si entran dentro da temporalización de desenrolo.