

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	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2023/2024	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARCOS MOREIRA GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento

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

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

O profesional que formamos, desenrolará a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas da hostalaría; tamén pode traballar por conta propia en establecementos de restauración. Este profesional desenvolverá procesos de elaboración e servizos de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral, de protección ambiental e de respecto hacia todos.

Esta programación realízase para o módulo Operacións Básicas en Bar e Cafetería., pertencente ao Ciclo formativo de Grao medio de Técnico en Servizos en Restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010 polo que se establece o título de Técnico en Servizos en Restauración..e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- Perfil profesional do título: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.
- Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.
- Competencias profesionais, persoais e sociais: Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:
 - a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a par-tir da información requirida.
 - b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
 - c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
 - d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
 - e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
 - f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
 - g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
 - h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
 - i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
 - j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
 - k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
 - l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
 - m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e

adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.

n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.

o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

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

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

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

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe								
					MP0150_00								
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7	RA 8	
1	Recepción de materias prima	Protocolo a ter en conta a hora de recepcinar as materias primas necesarias	33	12	X	X							
2	Abastecemento de materias primas	Protocolo de seguimento a hora de levar a cabo o abastecemento de materias primas na cafetería e bar	33	12	X	X							
3	Preparación de equipamentos, moblaxe, utis e materiais	Normas de manipulación, limpeza e posta en marcha da moblaxe, utis e materiais	33	12			X	X					
4	Realización de actividades de montaxe posta apunto	Pasos a seguir, e tarefas a realizar para montaxe	33	12				X					
5	Preparación de bebidas quentes sinxelas	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de bebidas quentes	33	12					X				
6	Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de batidos, zumes, e preparados con xeo picado	33	12						X			
7	Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas	Técnicas de servizo de bebidas alcohólicas	33	12							X		
8	Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería	Protocolo de actuación de peche de xornada nas instalacións de cafetería e bar	36	16			X				X	X	
			Total: 267										

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

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 portación por parte do profesor de documentación relacionada coa unidade didáctica	1	Adquirir e assimilar os conceptos e destrezas no manexo da 1 11,0 maquinaria, e útiles propios da cafetería, e nas elaboracións realizadas referidas a esta unidade didáctica.	14,0
2.1.1 Coñecer e aplicar as normas e valores propios do persoal 2 11,0 de restauración, así como a puntualidade no traballo, a correcta uniformidade e presenza persoal preestablecida habitualmente no sector da restauración e concretamente no que se refire a bar e cafetería.	2	2.1 Coñecer e aplicar as normas e valores propios do persoal 2 11,0 de restauración, así como a puntualidade no traballo, a correcta uniformidade e presenza persoal preestablecida habitualmente no sector da restauración e concretamente no que se ref	11,0
3.1 3.1 Execución de cumprimentación de vales	3	3.1 Execución de cumprimentación de vales	8,0
TOTAL			33

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 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.	• TO.1 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato	N	5
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.	• TO.2 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato	N	5
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.	• TO.3 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato	N	5
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.	• TO.4 - Práctica do alumno/pedidos materias primas	S	5
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.	• TO.5 - Práctica do alumno/recepción de pedidos	S	5
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.	• TO.6 - recepción de mercadorías	S	5
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.	• TO.7 - recepción de mercadorías	N	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.	• PE.1 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.	• TO.8 - Práctica do alumno	S	5
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.	• TO.9 - Práctica do alumno	S	5
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.	• TO.10 - Práctica do alumno	N	5
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.11 - Práctica do alumno	N	5
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.	• TO.12 - Práctica do alumno	S	5
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.	• TO.13 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos	S	5
CA2.3 Interpretouse a información.	• TO.14 - Práctica do alumno/albaráns	N	5
CA2.4 Cubriuse a folia de solicitude.	• TO.15 - Práctica do alumno/vales/pedidos	N	5
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.	• TO.16 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos	N	5
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.	• TO.17 - Práctica do alumno/pedidos/albaráns	S	5
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.	• TO.18 - Práctica do alumno	N	5
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.	• PE.2 - Práctica do alumno	S	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Categorías comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.</p> <p>Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.</p>

Contidos
<p>Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.</p> <p>Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.</p> <p>Operacións na recepción de xéneros.</p> <p>Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p>

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	
<p>Adquirir e assimilar os conceptos e destrezas no manexo da 1 11,0 maquinaria, e útiles propios da cafetería, e nas elaboracións realizadas referidas a esta unidade didáctica.</p> <p>- Adquirir e assimilar os conceptos e destrezas no manexo da 1 11,0 maquinaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> Aportación de documentación - Explicación das características da unidade didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de documentación - Toma de apuntes 	<ul style="list-style-type: none"> Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación aportada polo profesor: Presentacións power - point, canón, ordenador, documentación aportada polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade PE.2 - Práctica do alumno TO.1 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato TO.2 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato TO.3 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato TO.4 - Práctica do alumno/pedidos materias primas TO.5 - Práctica do alumno/recepción de pedidos TO.6 - recepción de mercadorías TO.7 - recepción de mercadorías 	14,0

**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"> • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica do alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos • TO.14 - Práctica do alumno/albaráns • TO.15 - Práctica do alumno/vales/pedidos • TO.16 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos • TO.17 - Práctica do alumno/pedidos/albaráns • TO.18 - Práctica do alumno 	
2.1 Coñecer e aplicar as normas e valores propios do persoal 2 11,0 de restauración, así como a puntualidade no traballo, a correcta uniformidade e presenza persoal preestablecida habitualmente no sector da restauración e concretamente no que se ref - Execución das operacións de aprovisionamento, recepción e almacenamento, respectando as medidas hixiénico e sanitarias segundo a explicación dada polo profesor	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación e execución das operacións de aprovisionamento, recepción e almacenamento, respectando as medidas hixiénico e sanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de apuntes Execución das operacións de aprovisionamento, recepción e almacenamento, respectando as medidas hixiénicosanitarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores. e Identificación das diferentes categorías comerciais e etiquetaxe. e Clasificacións de mercadorías segundo a súa presentación comercial e /ou sistema de conservación. e Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico e sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións na recepción de 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercadorías 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato • TO.2 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato • TO.3 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato • TO.4 - Práctica do alumno/pedidos materias primas 	11,0

**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"> • TO.5 - Práctica do alumno/recepción de pedidos • TO.6 - recepción de mercadorías • TO.7 - recepción de mercadorías • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica do alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos • TO.14 - Práctica do alumno/albaráns • TO.15 - Práctica do alumno/vales/pedidos • TO.16 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos • TO.17 - Práctica do alumno/pedidos/albaráns • TO.18 - Práctica do alumno 	
3.1 Execución de cumprimentación de vales - Cumprimentación de vales de control de abastecemento de mercadorías	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación e cumprimentación de vales de control de abastecemento de mercadorías ¿ 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumprimentación de vales de control de abastecemento de mercadorías 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñocer os procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamiento externo e interno ¿ 	<ul style="list-style-type: none"> • Vales de control de abastecemento de mercadorías 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato 	8,0

**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"> • TO.2 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato • TO.3 - Práctica do alumno/vales de pedido do economato • TO.4 - Práctica do alumno/pedidos materias primas • TO.5 - Práctica do alumno/recepción de pedidos • TO.6 - recepción de mercadorias • TO.7 - recepción de mercadorias • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica do alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos • TO.14 - Práctica do alumno/albaráns • TO.15 - Práctica do alumno/vales/pedidos • TO.16 - Práctica do alumno/pedidos/vales internos • TO.17 - Práctica do alumno/pedidos/albaráns • TO.18 - Práctica do alumno 	

TOTAL	33,0
--------------	-------------

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 1.1 Comprobar as existencias de xéneros do punto de servizo e venda	1	1.1 Comprobar as existencias de xéneros do punto de servizo ,0 e venda	5,0
2.1 2.1 REcoñecer os tipos de documentos asociados ao 2 5,0 abastecemento	2	2.1 Recoñecer os tipos de documentos asociados ao abastecemento	5,0
3.1 3.1 Realización de cálculo de necesidades e de control .	3	3.1 Realización de cálculo de necesidades e de control	5,0
4.1 4.1 Ter en conta a rotación de existencias	4	4.1 Ter en conta a rotación de existencias	5,0
5.1 5.1 Trasladar e distribuir as materias primas aos lugares de traballo e de servizo	5	5.1 Trasladar e distribuir as materias primas aos lugares de traballo e servizo	5,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
6.1 6.1 Colocar e conservar correctamente as materias primas ata o seu consumo	6	6.1 Colocar e conservar correctamente as materias primas atao seu consumo	8,0
TOTAL			33

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 (%)
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.	• TO.1 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns	N	5
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.	• TO.2 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns	S	5
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.	• TO.3 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns	N	5
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.	• PE.1 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.	• PE.2 - Sobre os contidos da unidade	S	5
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.	• TO.4 - recepción de mercadorías	S	5
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.	• TO.5 - recepción de mercadorías	S	5
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.	• PE.3 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.	• PE.4 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA1.10 Asegurose a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.	• TO.6 - Práctica do alumno	S	5
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.	• TO.7 - sobre o control de materias primas	S	5
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Práctica do alumno	N	5
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.	• PE.5 - Práctica do alumno/sobre stock de mercadorías	N	5

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - sobre os contidos da unidade 	N	5
CA2.3 Interpretouse a información.	<ul style="list-style-type: none"> TO.9 - albaráns 	N	5
CA2.4 Cubriuse a folia de solicitude.	<ul style="list-style-type: none"> TO.10 - vales/pedidos 	S	5
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.	<ul style="list-style-type: none"> TO.11 - pedidos/vales internos 	S	5
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.	<ul style="list-style-type: none"> TO.12 - pedidos/albaráns 	N	5
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.	<ul style="list-style-type: none"> TO.13 - Sobre pedidos internos 	S	5
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Práctica do alumno 	S	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

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

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	
1.1 Comprobar as existencias de xéneros do punto de servizo ,0 e venda - Aportación por parte do profesor de documentación relacionada coa unidade didáctica	<ul style="list-style-type: none"> • Aportación da documentación para o abastecemento ¿ Realizar calculo de necesidades e control de existencias 	<ul style="list-style-type: none"> • -Saber cubrir un pedido en función das necesidades e das existencias ¿ Execución da recepción e almacenaxe de materias primas ¿ Ensinar donde colocar produtos respecto as características dos produtos e as medidas hixienicosanitarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumprimentar correctamente documentos relacionados co abastecemento 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación ¿ Materias primas 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Práctica do alumno/sobre stock de mercadorías • PE.6 - sobre os contidos da unidade • PE.7 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.2 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.3 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.4 - recepción de mercadorías • TO.5 - recepción de mercadorías • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - sobre o control de materias primas • TO.8 - Práctica do alumno 	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"> • TO.9 - albaráns • TO.10 - vales/pedidos • TO.11 - pedidos/vales internos • TO.12 - pedidos/albaráns • TO.13 - Sobre pedidos internos 	
2.1 Recoñecer os tipos de documentos asociados ao abastecemento - Execución das operacións de aprovisionamiento, recepción e almacenamento, respectando as medidas hixiénico- sanitarias, segundo a explicación polo profesor.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte do profesor sobre a cumprimentación da folia de solicitude ¿ 	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción de contidos e realización de cumprimentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumprimentación de xeito correcto da folia de solicitude 	<ul style="list-style-type: none"> • Follas de solicitude 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Práctica do alumno/sobre stock de mercadorías • PE.6 - sobre os contidos da unidade • PE.7 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.2 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.3 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.4 - recepción de mercadorías • TO.5 - recepción de mercadorías 	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"> • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - sobre o control de materias primas • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - albaráns • TO.10 - vales/pedidos • TO.11 - pedidos/vales internos • TO.12 - pedidos/albaráns • TO.13 - Sobre pedidos internos 	
3.1 Realización de cálculo de necesidades e de control - Cuprimentar a folia de solicitude	<ul style="list-style-type: none"> • Fomentalaos debates, dirixilos e moderalos ¿ 	<ul style="list-style-type: none"> • Participar nos debates activamente 	<ul style="list-style-type: none"> • resultados e conclusións instructivas para o/a alumno/a ¿ 	<ul style="list-style-type: none"> • pizarra, reloxo 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Práctica do alumno/sobre stock de mercadorías • PE.6 - sobre os contidos da unidade • PE.7 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.2 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns 	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"> • TO.3 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.4 - recepción de mercadorías • TO.5 - recepción de mercadorías • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - sobre o control de materias primas • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - albaráns • TO.10 - vales/pedidos • TO.11 - pedidos/vales internos • TO.12 - pedidos/albaráns • TO.13 - Sobre pedidos internos 	
4.1 Ter en conta a rotación de existencias - Debates, a través de supostos aportados polo profesor, referentes ao compromiso e responsabilidade pola necesidade do cumprimento estrito das normas hixiénico-sanitarias na manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicacións das operacións de trazabilidade, respectando as medias hixiénico e sanitarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de apuntes • Execución das operacións de trazabilidade, respectando as medias hixiénico e sanitarias segundo a explicación do profesor 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización da trazabilidade dos produtos 	<ul style="list-style-type: none"> • Útis, materias primas e moblaxe 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Práctica do alumno/sobre stock de mercadorías • PE.6 - sobre os contidos da unidade 	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"> • PE.7 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.2 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.3 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.4 - recepción de mercadorías • TO.5 - recepción de mercadorías • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - sobre o control de materias primas • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - albaráns • TO.10 - vales/pedidos • TO.11 - pedidos/vales internos • TO.12 - pedidos/albaráns • TO.13 - Sobre pedidos internos 	
5.1 Trasladar e distribuir as materias primas aos lugares de traballo e servizo - Trazabilizar as mercadorías	<ul style="list-style-type: none"> • Explicacións das operacións de trazabilidade, respectando as medias hixiénico e sanitarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de apuntes • Execución das operacións de trazabilidade, respectando as medias hixiénico e sanitarias segundo 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización da trazabilidade dos produtos 	<ul style="list-style-type: none"> • Útis, materias primas e moblaxe 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade 	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	
		a explicación do profesor			<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Práctica do alumno/sobre stock de mercadorias • PE.6 - sobre os contidos da unidade • PE.7 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.2 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.3 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.4 - recepción de mercadorias • TO.5 - recepción de mercadorias • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - sobre o control de materias primas • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - albaráns • TO.10 - vales/pedidos • TO.11 - pedidos/vales internos • TO.12 - pedidos/albaráns • TO.13 - Sobre pedidos internos 	

**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	
6.1 Colocar e conservar correctamente as materias primas atao seu consumo - Almacenar as materias primas	<ul style="list-style-type: none"> • Explicacións das operacións de almacenaxe, respectando as medias hixiénico e sanitarias . • Execución das operacións de almacenaxe respectando as medias hixiénico e sanitarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de apuntes • Execución das operacións de almacenaxe, respectando as medias hixiénico e sanitarias segundo a explicación do profesor 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciación das distintas operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utis, moblaxe e materias primas 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Práctica do alumno/sobre stock de mercadorías • PE.6 - sobre os contidos da unidade • PE.7 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.2 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.3 - Práctica do alumno/pedidos/vales/albaráns • TO.4 - recepción de mercadorías • TO.5 - recepción de mercadorías • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - sobre o control de materias primas • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - albaráns • TO.10 - vales/pedidos 	8,0

**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"> TO.11 - pedidos/vales internos TO.12 - pedidos/albaráns TO.13 - Sobre pedidos internos 	
TOTAL						33,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e reconece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 1.1 Describir e caracterizar os equipamentos, os útiles e o enxoval propio de área de bar e cafetería.	1	1.1 Describir e caracterizar os equipamentos, os útiles e o enxoval propio de área de bar e cafetería.	5,0
2.1 2.1 Recoñecer as aplicacións dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar- cafetería	2	2.1 Recoñecer as aplicacións dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar- cafetería	5,0
3.1 3.1 Resolución dun suposto práctico polo profesor, en 3 12,0 colaboración co alumno, sobre necesidades de material, equipos, mobiliario e persoal para un servizo nun bar cafetería, tendo en conta:	3	3.1 Resolución dun suposto práctico polo profesor, en 3 12,0 colaboración co alumno, sobre necesidades de material, equipos, mobiliario e persoal para un servizo nun bar cafetería, tendo en conta:	5,0
4.1 4.1 Efectuar e manter os equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar- cafetería, para que estean en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos.	4	4.1 Efectuar e manter os equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar- cafetería, para que estean en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos.	13,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 5.1 Efectuar o mantemento dos equipamentos , os útiles e o enxoval propios da área de bar-cafetería, para que estean en condicións do uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os precedementos establecidos.	5	5.1 Efectuar o mantemento dos equipamentos , os útiles e o enxoval propios da área de bar-cafetería, para que estean en condicións do uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os precedementos establec	5,0
TOTAL			33

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 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.	• PE.1 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA3.2 Relaciónáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.	• PE.2 - Sobre contidos da unidade	S	5
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.	• PE.3 - Sobre os contidos da unidade	S	5
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.	• PE.4 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	• TO.1 - Práctica do alumno	N	5
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.	• TO.2 - Práctica do alumno	N	5
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Práctica do alumno	N	5
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.	• TO.4 - Práctica do alumno	N	5
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.	• TO.5 - Práctica do alumno	S	5
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.	• PE.5 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.	• PE.6 - Sobre os contidos da unidade	S	5
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.	• TO.6 - Práctica do alumno	N	5
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.	• TO.7 - Práctica do alumno	N	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.6 Comprobase a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.	• TO.8 - Práctica alumno	S	5
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• TO.9 - Práctica alumno	S	10
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.10 - Práctica alumno	S	10
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.	• TO.11 - Práctica do alumno	N	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.</p> <p>Control de existencias nos puntos de servizo e venda.</p> <p>Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.</p> <p>Formalización de formularios.</p> <p>Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.</p> <p>Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.</p> <p>Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.</p> <p>Posta a punto e control da maquinaria.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
1.1 Describir e caracterizar os equipamentos, os útiles e o enxoval propio de área de bar e cafetería. - mostras reais, das características do mobiliario, maquinaria e outro equipamento de bar.	<ul style="list-style-type: none"> • Descrición e explicación das características do moblaxe, maquinaria e outro equipamento de bar 	<ul style="list-style-type: none"> • Recollida de información Toma de apuntes 	<ul style="list-style-type: none"> • e Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas descrición e clasificación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación aportada polo profesor e Medios audiovisuais e Catálogos e Mostras reais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Sobre os contidos da unidade • PE.6 - Sobre os contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno • TO.8 - Práctica alumno • TO.9 - Práctica alumno 	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"> TO.10 - Práctica alumno TO.11 - Práctica do alumno 	
2.1 Recoñecer as aplicacións dos equipamentos útiles e o enxoval propios da área de bar- cafetería - Exposición polo profesor sobre a asociación das diferentes categorías profesionais coas súas funcións básicas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das diferentes categorías profesionais coas súas funcións básicas 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información Toma de apuntes 	<ul style="list-style-type: none"> Asociación dos lugares ou departamentos e persoas con súas principais funcións e responsabilidade 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación aportada polo profesor ¿ ¿ Ordenador ¿ Canón Presentacións power point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade PE.3 - Sobre os contidos da unidade PE.4 - Sobre os contidos da unidade PE.5 - Sobre os contidos da unidade PE.6 - Sobre os contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica alumno TO.9 - Práctica alumno 	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"> TO.10 - Práctica alumno TO.11 - Práctica do alumno 	
3.1 Resolución dun suposto práctico polo profesor, en 3 12,0 colaboración co alumno, sobre necesidades de material, equipos, mobiliário e persoal para un servizo nun bar cafetería, tendo en conta: - operacións de posta en marcha de equipamentos, e verificar a súa adecuación e a súa dispoñibilidade para usos propios, seguindo as normas establecidas e as instrucións recibidas.	<ul style="list-style-type: none"> Comprobación de estado de equipos e instalacións antes de iniciar aposta a punto tendo en conta un plan de actuacións 	<ul style="list-style-type: none"> Comprobación de estado de equipos e instalacións antes de iniciar aposta a punto tendo en conta un plan de actuacións de forma individual e colectivamente 	<ul style="list-style-type: none"> Análise comprobación de materiais e equipamentos para a posterior posta a punto. 	<ul style="list-style-type: none"> Materiais, maquinaria e instalacións en xeral, específicos de hostelería ¿ 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade PE.3 - Sobre os contidos da unidade PE.4 - Sobre os contidos da unidade PE.5 - Sobre os contidos da unidade PE.6 - Sobre os contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica alumno TO.9 - Práctica alumno 	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"> TO.10 - Práctica alumno TO.11 - Práctica do alumno 	
4.1 Efectuar e manter os equipamentos os útiles e o enxoval propios da área de bar-cafetería, para que estean en condicións do uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos. - análise das distintas fases de posta a punto e do servizo da barra ¿ mostrador		<ul style="list-style-type: none"> ¿ Explicación, descrición das distintas fases de posta a punto do servizo da barra mostrador. Toma de apuntes 	<ul style="list-style-type: none"> Operacións previas o servizo da barra, mostrador; mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación aportada polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade PE.3 - Sobre os contidos da unidade PE.4 - Sobre os contidos da unidade PE.5 - Sobre os contidos da unidade PE.6 - Sobre os contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica alumno TO.9 - Práctica alumno 	13,0

**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"> TO.10 - Práctica alumno TO.11 - Práctica do alumno 	
5.1 Efectuar o mantemento dos equipamentos , os útiles e o enxoval propios da área de bar- cafetería, para que estean en condicións do uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establec - estado óptimo que deben reunir as instalación e equipos na zona de traballo propoñendo un plan de actuacións para a súa comprobación sistemática	<ul style="list-style-type: none"> Exposición dun plan de actuacións sobre o estado óptimo que deben reunir as instalación e equipos na zona de traballo para a súa comprobación sistemática. 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información Toma de apuntes 	<ul style="list-style-type: none"> Normas de seguridade e hixiene e mantemento de equipos, maquinaria e local. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación aportada polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade PE.3 - Sobre os contidos da unidade PE.4 - Sobre os contidos da unidade PE.5 - Sobre os contidos da unidade PE.6 - Sobre os contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica alumno TO.9 - Práctica alumno 	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"> TO.10 - Práctica alumno TO.11 - Práctica do alumno 	
TOTAL						33,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 1.1 Caracterizar os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas e as técnicas apropiadas	1	1.1 Caracterizar os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas e as técnicas apropiadas	5,0
2.1 2.1 Preparar os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado	2	2.1 Preparar os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado	5,0
3.1 3.1 Realización de diferentes montaxes e estruturas, segundo o tipo de establecemento, envergadura, categoría, etc,	3	3.1 Realización de diferentes montaxes e estruturas, segundo o tipo de establecemento, envergadura, categoría, etc,	5,0
4.1 4.1 ¿ Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico ¿ sanitaria, de seguridade laboral de protección ambiental	4	4.1 ¿ Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico ¿ sanitaria, de seguridade laboral de protección ambiental	5,0
5.1 5.1 Aplicar a normativa hixiénico sanitaria	5	5.1 Aplicar a normativa hixiénico sanitaria	13,0

TOTAL	33
--------------	-----------

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 Identifícaronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.	• TO.1 - Práctica do alumno	N	10
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.	• TO.2 - Práctica do alumno	S	10
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.	• TO.3 - Práctica do alumno	S	10
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.	• TO.4 - Práctica do alumno	S	10
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.	• TO.5 - Práctica do alumno	N	10
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.	• TO.6 - Práctica do alumno	S	10
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• TO.7 - Práctica do alumno	S	10
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Práctica do alumno	S	10
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.	• TO.9 - Práctica do alumno	N	20
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.

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

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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
<p>1.1 Caracterizar os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas e as técnicas apropiadas - Aportación por parte do profesor de documentación relacionada coa unidade didáctica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación e aportación de documentación relacionada coa unidade didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> • Recollida de información ¿ ¿ Toma de apuntes 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería ¿ Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo. ¿ Operacións características de preservizo ¿ Operacións de montaxe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Material aportado polo profesor ¿ ¿ Cañón ¿ Ordenador Presentaciones power point 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno • TO.8 - Práctica do alumno • TO.9 - Práctica do alumno 	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	
2.1 Preparar os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado - referentes aos tipos de montaxe e a previsións de materiais para o mesmo, buscando unha implicación por parte do alumnado	<ul style="list-style-type: none"> Entrega dos supostos referentes aos tipos de montaxe e a previsión de materiais 	<ul style="list-style-type: none"> Moderador dos debates 	<ul style="list-style-type: none"> Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo. Operacións características de preservizo Operacións de montaxe. 	<ul style="list-style-type: none"> Material aportado polo profesor Cañón Ordenador Presentaciones power point 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno TO.9 - Práctica do alumno 	5,0
3.1 Realización de diferentes montaxes e estruturas, segundo o tipo de establecemento, envergadura, categoría, etc, - desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento	<ul style="list-style-type: none"> Realización de montaxes e estruturas 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de montaxes e estruturas 	<ul style="list-style-type: none"> Operacións de montaxe. Desenvolver as tarefas de posta a punto segundo a orde de servizo, colaborando en equipos cos compañeiros con dilixencia e seguridade Disfuncións operativas e propostas alternativas Identificación dos distintos tipos de servizo nas áreas de bar e cafetería 	<ul style="list-style-type: none"> Moblaxe Estructuras 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno 	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"> TO.9 - Práctica do alumno 	
4.1 ¿ Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico ¿ sanitaria, de seguridade laboral de protección ambiental - Resolución de supostos prácticos sobre necesidades de material , tendo en conta: diferentes capacidades, niveis de actividade, tipo de oferta e distintas categorías	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e resolución de supostos prácticos sobre necesidades de material 	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e resolución de supostos prácticos sobre necesidades de material 	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar os equipos axeitados para a montaxe do local con arrego ao plan previsto con autonomía e secuenciando os pasos a seguir na posta a punto ¿ Secuenciación no proceso de montaxe das accións que debe levar a cabo de xeito que se poida executar correcta e coa máxima rapidez posible. 	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de materiais de bar - cafetería 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno TO.9 - Práctica do alumno 	5,0
5.1 Aplicar a normativa hixiénico sanitaria - Utilización, segundo normas de funcionamento, dos equipos e instalación, aplicando as medidas de prevención consonte a normativa hixiénico sanitaria de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> Utilización dos equipos e instalación segundo normas e aplicando as medidas de prevención consonte a normativa hixiénico sanitaria de seguridade laboral e de protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización dos equipos e instalación segundo normas e aplicando as medidas de prevención consonte a normativa hixiénico sanitaria de seguridade laboral e de protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> Cumprimentación da normativa hixiénico-sanitaria na manipulación e limpeza. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ Moblaxe ¿ Instalacións 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno 	13,0

**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"> TO.8 - Práctica do alumno TO.9 - Práctica do alumno 	
TOTAL						33,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	1	1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	4,0
2.1 2.1 Describir e clasificar os tipos de bebidas quentes sinxelas	2	2.1 Describir e clasificar os tipos de bebidas quentes sinxelas	4,0
3.1 3.1 Caracterizar as calidades organolépticas e as aplicación habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas	3	3.1 Caracterizar as calidades organolépticas e as aplicación habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas	4,0
4.1 4.1 Determinar as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas	4	4.1 Determinar as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas	4,0
5.1 5.1 Identificar os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantizan a súa calidade	5	5.1 Identificar os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantizan a súa calidade	4,0
	6	6.1 Executar os procedementos de preparación e servizo de Realización de posta a punto para o servizo bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas	4,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
6.1 6.1 Executar os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas			
7.1 7.1 Distinguir alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.	7	7.1 Distinguir alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.	6,0
8.1 8.1 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico e sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	8	8.1 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico e sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3,0
TOTAL			33

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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	• PE.1 - Sobre contidos da unidade	S	10
CA5.2 Descríronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.	• PE.2 - Sobre contidos da unidade	S	10
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.	• TO.1 - Práctica do alumno	N	10
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.	• TO.2 - Práctica do alumno	S	10
CA5.5 Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.	• TO.3 - Práctica do alumno	N	10
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.	• TO.4 - Práctica do alumno	S	10
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.	• TO.5 - Práctica do alumno	N	20
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.6 - Práctica do alumno	S	20
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.</p> <p>0Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.</p> <p>Control e valoración de resultados.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Análise e identificación das principais características organolépticas.</p> <p>Identificación das principais marcas comerciais.</p> <p>Presentacións comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p> <p>Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.</p> <p>Fichas técnicas de elaboración.</p> <p>Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.</p> <p>Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.</p>

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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada - Aplicación práctica das técnicas de preparación, presentación e servizo de bebidas quentes.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e aplicación das técnicas de preparación, presentación e servizo de bebidas quentes 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información (toma de apuntes) 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración das distintas fases e técnicas de preparación, presenta-ción e servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> Material aportado polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno 	4,0

**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"> TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno 	
2.1 Describir e clasificar os tipos de bebidas quentes sinxelas - Exposición por parte do profesor con axuda de cañón diapositivas, fotocopias, etc dos conceptos referentes á orixe, procedencia, clasifocación das diferentes materias primas (café, té, chocolate e outras infusións)	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos conceptos referentes a orixe, procedencia, clasificación das diferentes materias primas (café, chocolate, té, outras infusións) 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información (toma de apuntes) 	<ul style="list-style-type: none"> Cafés, chocolates, té, outras infusións, orixe, procedencia, clasificacións tipos e características. Análise organoléptico ¿ Análise e identificación das principais características organolépticas dos cafés, té, chocolates e outras infusións. 	<ul style="list-style-type: none"> Material aportado polo profesor ¿ ¿ Canón ¿ Ordenador ¿ Presentaciones power point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno 	4,0
3.1 Caracterizar as calidades organolépticas e as aplicación habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas - Resolución de supostos prácticos sobre o deseño de ofertas de cafés, chocolates, té, outras infusións, etc cumprindo en todo momento a normativa hixiénico ¿ sanitario na manipulación e preparación dos produtos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e resolución de supostos prácticos sobre o deseño de ofertas de cafés, chocolates, té, outras infusións 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución de supostos prácticos sobre o deseño de ofertas de cafés, chocolates, té, outras infu-sións 	<ul style="list-style-type: none"> Cumprimentación da normativa hixiénico- sanitaria na manipulación e preparación das bebidas solicitadas por parte do cliente do bar e cafetería, así como da limpeza da superficie de traballo e de servizo. ¿ Fases e técnicas de preparación, presentación 	<ul style="list-style-type: none"> Material aportado polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno 	4,0

**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	
			e servizo. ¿ Realización de fichas técnicas de elaboración		<ul style="list-style-type: none"> • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno 	
4.1 Determinar as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas - Realización de visitas a empresas do sector cafetero	<ul style="list-style-type: none"> • Guía e acompañamento en la visita 	<ul style="list-style-type: none"> • Recollida de información 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación das principais marcas comerciais. ¿ Deducción de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clien-tela e de negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> • ordenador 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre contidos da unidade • PE.2 - Sobre contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno 	4,0
5.1 Identificar os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantizan a súa calidade - Charlas informativas por parte de empresarios do sector.	<ul style="list-style-type: none"> • Guía e acompañamento na charla 	<ul style="list-style-type: none"> • Recollida de información 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación das principais marcas comerciais. ¿ Deducción de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clien-tela e de negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas dotadas de micrófonos, material audiovisual en xeral 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre contidos da unidade • PE.2 - Sobre contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno 	4,0

**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"> • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno 	
6.1 Executar os procedementos de preparación e servizo de Realización de posta a punto para o servizo bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas - Realización de posta a punto para o servizo	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación da reparación do material necesario para a realización do servizo 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenrolo das explicacións aportadas polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> • Montaxe da cafetería 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿ Mesas e cadeiras Tazas, culleres, pratos (de café) ¿ Leite, café, tona, azucre, bebidas relacionadas coas receitas de café 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre contidos da unidade • PE.2 - Sobre contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno 	4,0
7.1 Distinguir alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo. - Adquisición de coñecementos para a mellora dos resultados	<ul style="list-style-type: none"> • Aportación de matices necesarios para a cumprimentación do aprendizaxe 	<ul style="list-style-type: none"> • Asimilación de coñecementos para mellorala aprendizaxe 	<ul style="list-style-type: none"> • Perfección no rematado das tarefas 	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os utilizados na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre contidos da unidade • PE.2 - Sobre contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno 	6,0

**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"> TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno 	
8.1 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico e sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. - Utilización, segundo normas de funcionamento, dos equipos	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e demostración do funcionamento dos equipos 	<ul style="list-style-type: none"> Manexo dos equipos anteriormente explicados 	<ul style="list-style-type: none"> Manexo correcto de equipamentos e Equipamentos necesarios para o desenvolvemento das tarefas 	<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos necesarios para o desenvolvemento das tarefas 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno 	3,0
TOTAL						33,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	1	1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	8,0
2.1 2.1 Describir e clasificar a tipoloxía de refrescos, preparacións	2	2.1 Describir e clasificar a tipoloxía de refrescos, preparacións	8,0
3.1 3.1 Identificar e caracterizar a técnicas de preparación e servizo	3	3.1 Identificar e caracterizar a técnicas de preparación e servizo	8,0
4.1 4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios,	4	4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios,	9,0
TOTAL			33

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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	• PE.1 - Sobre contidos da unidade	N	10
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.	• PE.2 - Sobre contidos da unidade	S	10
CA6.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.	• TO.1 - Práctica do alumno	S	10
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• TO.2 - Práctica do alumno	N	10
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.	• TO.3 - Práctica do alumno	S	10
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.	• TO.4 - Práctica do alumno	S	10
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.	• TO.5 - Práctica do alumno	N	10
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.	• TO.6 - Práctica do alumno	S	10
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.	• TO.7 - Práctica do alumno	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Práctica do alumno 	N	10
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.</p> <p>0Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Análise e identificación das principais características organolépticas.</p> <p>Identificación das principais marcas comerciais.</p> <p>Presentacións comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p> <p>Emprazamento e conservación de produtos envasados.</p> <p>Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.</p> <p>Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.</p> <p>Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.</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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada - Aportación por parte do profesor de documentación	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e aportación de documentación relacionada coa Unidade Didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información 	<ul style="list-style-type: none"> Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas. ¿ Presentación comerciais e etique-taxa ¿ Lexislación alimentaria aplicable ¿ Normas para a conservación de produtos envasados ¿ Normas para a conservación de produtos envasados ¿ Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación ¿ Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido. ¿ Técnicas, normas e tipos de servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> aterial aportado polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno 	8,0
2.1 Describir e clasificar a tipoloxía de refrescos, preparacións - Aplicación e realización práctica das técnicas de	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e realización práctica das técnicas de preparación, presentación e servizo de : zumes de froitas, batidos, granizados, refrescos, augas e aperitivos non alcohólicos. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de apuntes Realización práctica das técnicas de preparación, presentación e servizo de : zumes de froitas, batidos, granizados, refrescos, augas e aperitivos non alcohólicos coa axuda do profesor 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación das técnicas necesarias para a realización de batidos e preparacións con xeo picado e zumes. ¿ Aplicación das técnicas necesarias para o servizo de refrescos e augas ¿ Análise e identificación das principais características organolépticas ¿ Procedementos de execución de servizo en barra e en sala ¿ Control e 	<ul style="list-style-type: none"> Zumes de froitas ¿ Batidos ¿ Granizados ¿ Refrescos ¿ Augas Aperitivos non alcohólicos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno 	8,0

**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	
			valoración de resultados ¿ Aplicación das medidas de preven-ción consonte a normativa hixiénico- sanitaria de seguridade laboral e de protección ambiental. ¿ Responsabilidade na aplicación das técnicas de comportamento, estilo e elegancia propias da profesión no proceso de servizo ao cliente		<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno 	
3.1 Identificar e caracterizar a técnicas de preparación e servizo - Charlas informativas por parte de empresarios do	<ul style="list-style-type: none"> Guía e acompañamento na charla 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación das principais mar-cas comerciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aulas dotadas de material audiovisual 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno 	8,0
4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, - Aplicación de previsión das materias necesarias	<ul style="list-style-type: none"> xxx 	<ul style="list-style-type: none"> xxxx 	<ul style="list-style-type: none"> xxxxx 	<ul style="list-style-type: none"> xxxx 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade 	9,0

**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"> • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno • TO.8 - Práctica do alumno 	
TOTAL						33,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 1.1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	1	1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	5,0
2.1 2.1.1 Describir e clasificar ordenamente os tipos de bebidas alcohólicas simples	2	2.1 Describir e clasificar ordenamente os tipos de bebidas alcohólicas simples	5,0
3.1 3.1.1 Describir e caracterizar as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida simple.	3	3.1 Describir e caracterizar as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida simple.	5,0
4.1 4.1.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo	4	4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo	5,0
5.1 5.1.1 Utilizar adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión	5	5.1 Utilizar adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión	13,0
TOTAL			33

4.7.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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	• PE.1 - Sobre contidos da unidade	N	10
CA7.2 Descríbense e clasifícanse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.	• PE.2 - Sobre contidos da unidade	S	10
CA7.3 Descríbense e caracterízanse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.	• TO.1 - Práctica do alumno	S	10
CA7.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.	• TO.2 - Práctica do alumno	N	10
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.	• TO.3 - Práctica do alumno	N	10
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.	• TO.4 - Práctica do alumno	N	10
CA7.7 Realízase o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.	• TO.5 - Práctica do alumno	S	10
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.	• TO.6 - Práctica do alumno	N	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Práctica do alumno 	N	10
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Práctica do alumno 	S	10
TOTAL			100

4.7.e) Contidos

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

4.7.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	
1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada - Aportación por parte do profesor de documentación relacionada co Unidade Didáctica	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e aportación de documentación relacionada coa Unidade Didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información (toma de apuntes) 	<ul style="list-style-type: none"> Estudo de bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación aportada polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno 	5,0
2.1 Describir e clasificar ordenamente os tipos de bebidas alcohólicas simples - Exposición por parte do profesor con axuda de cañón, diapositivas, fotocopias, etc. da orixe, materias primas e procesos de elaboración das diferentes bebidas alcohólicas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da orixe, materias primas e procesos de elaboración das diferentes bebidas alcohólicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información (toma de apuntes) 	<ul style="list-style-type: none"> studo da orixe, materias primas, e procesos de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación aportada polo profesor ¿ ¿ Cañón ¿ Fotocopias Presentacións power - point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno 	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"> TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno 	
3.1 Describir e caracterizar as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida simple. - Aplicación e realización práctica das técnicas de preparación, presentación e servizo de bebidas alcohólicas simples, cumprindo en todo momento a normativa hixiénico e sanitaria na manipulación e preparación dos produtos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e realización práctica das técnicas de preparación, presentación e servizo de bebidas alcohólicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e realización práctica das técnicas de preparación, presentación e servizo de bebidas alcohólicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas, en barra o en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados. ¿ Viños: operacións elementais de servizo ¿ Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafe-tería. ¿ Ciclo de evolución e consumo óptimo dos viños ¿ Análise dos distintos aperitivos e cervexas existentes no 	<ul style="list-style-type: none"> Bebidas alcohólicas 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica do alumno 	5,0
4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo - Debates, a través de supostos aportados polo profesor, referentes ao consumo moderado	<ul style="list-style-type: none"> Guía e moderador do debate 	<ul style="list-style-type: none"> Participación nos debates seguindo os supostos aportados polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene 	<ul style="list-style-type: none"> Material aportado polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre contidos da unidade PE.2 - Sobre contidos da unidade 	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	
de bebidas alcohólicas			persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. Responsabilidade na aplicación das técnicas de comportamento, estilo e elegancia propias da profesión no proceso de servizo ao cliente.		<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno • TO.8 - Práctica do alumno 	
5.1 Utilizar adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión - Charlas informativas por parte de profesionais do sector.	<ul style="list-style-type: none"> • Guía e acompañante 	<ul style="list-style-type: none"> • Recollida de información 	<ul style="list-style-type: none"> • Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Material aportado por parte do profesionais do sector 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre contidos da unidade • PE.2 - Sobre contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno 	13,0

**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"> TO.8 - Práctica do alumno 	
TOTAL						33,0

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	1	1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada	8,0
2.1 2.1 Describir e clasificar ordenamente os tipos de bebidas	2	2.1 Describir e clasificar ordenamente os tipos de bebidas	8,0
3.1 3.1 Describir e caracterizar as técnicas e os procedementos de	3	3.1 Describir e caracterizar as técnicas e os procedementos de	8,0
4.1 4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios,	4	4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios,	6,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 5.1 Utilizar adecuadamente os equipamentos de frío para o 5 3,0	5	5.1 Utilizar adecuadamente os equipamentos de frío para o 5 3,0	6,0
TOTAL			36

4.8.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 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.	• PE.1 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA3.2 Relaciónáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.	• PE.2 - Sobre os contidos da unidade	S	5
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.	• PE.3 - Sobre os contidos da unidade	N	5
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.	• PE.4 - Sobre os contidos da unidade	S	5
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	• TO.1 - Práctica do alumno	S	5
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.	• TO.2 - Práctica do alumno	S	5
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Práctica do alumno	S	5
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.	• TO.4 - Práctica do alumno	N	5
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	• TO.5 - Práctica do alumno	N	5
CA7.2 Descríbóronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.	• PE.5 - Sobre os contidos da unidade	S	5
CA7.3 Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.	• PE.6 - Sobre os contidos da unidade	S	5
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.	• TO.6 - Práctica do alumno	S	5
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.	• TO.7 - Práctica do alumno	S	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.	• TO.8 - Práctica alumno	S	5
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.	• TO.9 - Práctica do alumno	N	5
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.	• TO.10 - Práctica do alumno	S	5
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.	• TO.11 - Práctica alumno	S	5
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.12 - Práctica do alumno	N	2
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.	• TO.13 - Práctica do alumno	N	2
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.	• TO.14 - Práctica do alumno	N	2
CA8.3 Identifícanse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.	• TO.15 - Práctica do alumno	N	2
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.	• PE.7 - Sobre os contidos da unidade	N	2
CA8.5 Identifícanse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.	• TO.16 - Práctica do alumno	N	2
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.	• TO.17 - Práctica do alumno	N	1
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.	• TO.18 - Práctica do alumno	N	1
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.	• TO.19 - Práctica do alumno	N	1
TOTAL			100

4.8.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.
Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.
Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.

Contidos

Posta a punto e control da maquinaria.

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

Aperitivos e cervexas.

OCiclo de evolución e consumo óptimo dos viños.

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

Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.

Lexislación alimentaria aplicable.

Emprazamento e conservación.

Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.

Viños: operacións elementais de servizo.

Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda

Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.

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

Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.

Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.

Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.

Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.

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

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

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

4.8.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	
1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada - Aportación por parte do profesor de documentación	<ul style="list-style-type: none"> Entrega e explicación da documentación relacionada coa unidade didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida da documentación 	<ul style="list-style-type: none"> comprensión da terminoloxía 	<ul style="list-style-type: none"> cañón ,ordenador 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade PE.2 - Sobre os contidos da unidade PE.3 - Sobre os contidos da unidade PE.4 - Sobre os contidos da unidade PE.5 - Sobre os contidos da unidade PE.6 - Sobre os contidos da unidade PE.7 - Sobre os contidos da unidade TO.1 - Práctica do alumno TO.2 - Práctica do alumno TO.3 - Práctica do alumno TO.4 - Práctica do alumno TO.5 - Práctica do alumno TO.6 - Práctica do alumno TO.7 - Práctica do alumno TO.8 - Práctica alumno 	8,0

**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"> • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno • TO.14 - Práctica do alumno • TO.15 - Práctica do alumno • TO.16 - Práctica do alumno • TO.17 - Práctica do alumno • TO.18 - Práctica do alumno • TO.19 - Práctica do alumno 	
2.1 Describir e clasificar ordenamente os tipos de bebidas - materias primas e procesos de elaboración das	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega e explicación da documentación relacionada coa unidade didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿ Recollida da documentación 	<ul style="list-style-type: none"> • clasificar as bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> • ordenador ,cañon 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Sobre os contidos da unidade • PE.6 - Sobre os contidos da unidade 	8,0

**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"> • PE.7 - Sobre os contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno • TO.8 - Práctica alumno • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno • TO.14 - Práctica do alumno • TO.15 - Práctica do alumno • TO.16 - Práctica do alumno 	

**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"> • TO.17 - Práctica do alumno • TO.18 - Práctica do alumno • TO.19 - Práctica do alumno 	
3.1 Describir e caracterizar as técnicas e os procedementos de - preparación, presentación e servizo de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega e explicación da documentación relacionada coa unidade didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> • Recollida da documentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Compromiso á hora de realizar as tarefas propias do postservizo ten-do en conta as secuencias, fases e tempos. ¿ Cumprimentación da normativa hixiénico-sanitaria nas tarefas de postservizo do 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación aportada polo profesor ¿ ¿ Ordenador ¿ Canón Presentacións power point 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Sobre os contidos da unidade • PE.6 - Sobre os contidos da unidade • PE.7 - Sobre os contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno 	8,0

**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"> • TO.8 - Práctica alumno • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno • TO.14 - Práctica do alumno • TO.15 - Práctica do alumno • TO.16 - Práctica do alumno • TO.17 - Práctica do alumno • TO.18 - Práctica do alumno • TO.19 - Práctica do alumno 	
4.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, - Debates, a través de supostos aportados polo	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación e realización práctica de reposición de materias primas, e execución de procesos de postservizo 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de reposición de materias primas, e execución de procesos de postservizo 	<ul style="list-style-type: none"> • Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados. ¿ Realización de controis e reposicións de materiais e materias pri-mas. ¿ Análise e detección de necesida-des. Procedementos de control 	<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Sobre os contidos da unidade 	6,0

**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"> • PE.6 - Sobre os contidos da unidade • PE.7 - Sobre os contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno • TO.7 - Práctica do alumno • TO.8 - Práctica alumno • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno • TO.14 - Práctica do alumno • TO.15 - Práctica do alumno 	

**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"> • TO.16 - Práctica do alumno • TO.17 - Práctica do alumno • TO.18 - Práctica do alumno • TO.19 - Práctica do alumno 	
5.1 Utilizar adecuadamente os equipamentos de frío para o 5 3,0 - Charlas informativas por parte de profesionais do	<ul style="list-style-type: none"> • Guiar e moderar os debates seguindo os supostos aportados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Participar nos debates seguindo os supostos aportados polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> • Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática ¿ Secuencia de fases, e técnicas nas operacións de postservizo. ¿ Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda. ¿ Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico- sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. ¿ Responsabilidade por manter o local, equipos e útiles en perfecto estado de limpeza e hixiene para un posterior servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación aportada polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade • PE.2 - Sobre os contidos da unidade • PE.3 - Sobre os contidos da unidade • PE.4 - Sobre os contidos da unidade • PE.5 - Sobre os contidos da unidade • PE.6 - Sobre os contidos da unidade • PE.7 - Sobre os contidos da unidade • TO.1 - Práctica do alumno • TO.2 - Práctica do alumno • TO.3 - Práctica do alumno • TO.4 - Práctica do alumno • TO.5 - Práctica do alumno • TO.6 - Práctica do alumno 	6,0

**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"> • TO.7 - Práctica do alumno • TO.8 - Práctica alumno • TO.9 - Práctica do alumno • TO.10 - Práctica do alumno • TO.11 - Práctica alumno • TO.12 - Práctica do alumno • TO.13 - Práctica do alumno • TO.14 - Práctica do alumno • TO.15 - Práctica do alumno • TO.16 - Práctica do alumno • TO.17 - Práctica do alumno • TO.18 - Práctica do alumno • TO.19 - Práctica do alumno 	
TOTAL						36,0

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo, evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

1- A incorporación do alumno/a ás aulas prácticas ou o aula máis tarde (10 minutos despois) da hora regulamentaria suporá unha falta inustificada, e comezará realizando tarefas de posta a punto.

2- A asistencia ás clases de carácter práctico, deberá ser sempre cumprindo as normas de deontoloxía esixidas e marcadas polo docente, para realizar as actividades cumprindo a normativa de hixiene . De non cumprirse estas normas deontolóxicas, o alumno/a, non poderá realizar as devidas prácticas, podendo realizar outras tarefas que non supoñan un risco para o desenvolvemento das mesmas,sobre todo as de carácter hixienico e de seguridade alimentaria.

EXAMENES E PROBAS

Poderán incluír preguntas de desenvolvemento ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario incluído nos mínimos exigibles impartidos en cada avaliación podendo no momento que o decida o profesor/a O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames e/ou probas ou traballos propostas en cada avaliación trimestral, sempre e cando acaden os mínimos esixibles.

PRACTICAS NA AULA DE BAR-CAFETERÍA

Levaranse a cabo diferentes exercicios e prácticas, tanto individuais como grupais, de tal xeito que se desenrolen os contidos do módulo en todos os seus apartados.

Os días de clase, cando o profesor do módulo o considere oportuno e en colaboración dun grupo de Cociña e Gastronomía ou non, realizaranse actividades conxuntas na aula taller de cafetería ou outro espazo para a realización destas actividades, para aproximar ao alumnado á realidade do mundo da hostalaría. Do mesmo xeito, o alumno fará exercicios de cata de determinados produtos (bebidas alcohólicas, alimentos e pratos xa elaborados) para así, poder asesorar ó cliente sobre o mesmo, sempre coa axuda do seu profesor ou profesores.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación será continua, sumativa, para a avaliación teranse en conta as probas de desenvolvemento 70% (50 % da nota parte practica, APPC 20%), as probas prácticas (30 % da nota final) sempre será obrigatorio acadar os mínimos exigibles para poder facer a media..

Seleccionando para cada caso os instrumentos idóneos:

- Desenvolvemento das actividades: Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final, seguindo todo o proceso de execución das mesmas, con probas de desenvolvemento ao final de cada

trimestre e avaliación.

Para as probas de desenvolvemento será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente. De non cumprirse unha soa destes normas deontolóxicas (dous bolígrafos azuis, tirarollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchado, chaleco e garabata en perfecto estado, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peiteado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peiteada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as mans perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcings visibles nin tatuaxes visibles, o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas. Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas de desenvolvemento, non poderá facer as mesmas, non interrompendo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas.

En todo caso, cada unha das probas deste apartado, debe acadar os mínimos exixibles para facer a media entre elas.

Suporán un 70% da cualificación do módulo.

- Probas escritas: Teranse en conta os coñecementos do alumno con respecto ó temario, que demostrará en exames tanto de desenvolvemento, como tipo test, así como nas preguntas que se fagan nas clases. O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames e/ou probas ou traballos propostas en cada avaliación trimestral, sempre e cando acaden cada un dos exames os mínimos exixibles.

Suporán un 30% da cualificación final do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

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

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. ((MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que suspenso o presente módulo, consistirá:

Unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foron superados, mediante a realización dúas probas ou exames, unha escrita e outra de desenvolvemento, sendo a porcentaxe 30%/ 70% do total da nota.

Para supera-lo módulo o alumnado debe acadar os mínimos exixibles nestas probas que se realizarán ó final do terceiro trimestre.

Para as probas de desenvolvemento será imprescindible asistir ás mesmas, cumprindo estrictamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente.

De non cumprirse unha soa destes normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchado, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peinado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peinada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as máns perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcin visibles nin tatuaxes visibles) o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas. Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas teóricas e prácticas, non poderá facer as mesmas, non interrompindo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas.

Nunha proba escrita de todo o módulo, na que terá que acadar os mínimos exixibles. Todo aquel alumnado que chegue tarde 10 minutos a este tipo de probas, non terá dereito a realizas, para non interrompir as probas dos seus compañeiros nin o desenrolo das mesmas.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible acadar os mínimos exixibles, tanto nas probas de desenvolvemento, actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba escrita.

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

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

EXÁMENES E PROBAS

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

Nunha proba escrita de todo o módulo, na que terá que acadar os mínimos exixibles.

Farase unha proba escrita que poderá incluír preguntas de desenvolvemento ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido durante o curso.

O total da puntuación asignada a este apartado será o 30% da nota final.

As probas de desenvolvemento DE E BAR-CAFETERÍA

Levaranse a cabo probas de desenvolvemento, de tal xeito que se desenrolo os contidos do módulo en todos os seus apartados. Suporá o 70 % da nota final.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN PROCEDEMENTOS.

Tendo en conta os seguintes criterios:

Estrutura e dominio de contidos, utilización dos recursos e o seu aproveitamento, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. En todo caso, a nota deste apartado, suporá un 70% da cualificación do módulo.

Para as probas de desenvolvemento será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estrictamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente. De non cumprirse unha soa destes normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchado, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peiteado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peiteada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as máns perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcings visibles nin tatuaxes visibles, o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas.

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

desenrolo das mesmas

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

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

O seguimento da programación será realizado na plataforma que a Consellería ten habilitada para tal fin.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades finais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre aspersoas.

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

- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiáns do seu emprego.

- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de definir condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Contarase coa colaboración de profesionais do sector que serán invitados a participar de forma activa na formación do alumnado, a través de charlas, conferencias, catas, debates, etc., tratando temas e expoñendo casos que se relacionen directamente con temario do módulo.

Os profesionais procederán de ámbitos coma: aloxamentos turísticos, empresas de restauración, asociacións de hostalería, empresas de animación ou de publicidade, así como da administración turística galega etc...

Visitaranse empresas do sector: restaurantes, hoteis, empresas de catering, etc...en visitas organizadas, acompañadas polo profesorado do módulo para ter unha visión real do sector.

Asistencia a feiras relacionadas co ciclo ou módulo.

visita á FIBAR Valladolid

Visita á Xerez da fronteira

Visita á destilerías en Tomelloso, Segovia.

Visita á D.O. Ribera del Duero.

El Fórum Gastronómico 2022, a celebrarse en ExpoCoruña, se vai a converter nun inmejorable escaparate de experiencias gastronómicas.

Visitas a industrias agro-alimentarias: conserveiras, vinícolas, de alimentación en xeral.

Congresos ou cursos organizados pola Administración ou por distintas organizacións ou empresas privadas sobre temas que teñan relación directa co módulo.

Realización do coffee Day no CIFP paseo das Pontes.

Organización do concurso Baristas do Forum do Café

Saídas ó campo e visitas aos mercados de abastos ou supermercados da cidade.

Asistencia a feiras, congresos, concursos, festas gastronómicas.

Visitas a outras escolas e centros de formación.

Participación en actividades complementarias que se desenvolvan durante o curso, que estean directamente relacionadas coas actividades que se desenvolven no módulo.

Servizo e colaboración con outras actividades que se organicen conxuntamente con outros módulos

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias, charlas especializadas, Charlas coloquio que contribúan a crear opinión no alumno sobre temas do programa.

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

Operacións pastel e carnaval: colaborar cos alumnos dos derradeiros cursos, nas operacións pastel e carnaval, para recadar fondos para a viaxe de fin de curso.

Cursos monográficos

Semana micolóxica: en colaboración co departamento.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP PASEO DAS PONTES con outras institucións Concello, Deputación, Xunta de Galicia, tamén con organismos en actos de carácter benéfico.



Outro tipo de actividades programadas serán:

Cata comentada de cafés.

Cata comentada de té.

Cata comentada de licores, bebidas aperitivas, cervexas e bebidas espirituosas.

Charlas de distintos organismos ou personas relacionadas ca hostalería e turismo.

Participación en concursos de calquer ámbito.

Buffet de almorzo

Colaboracións diversas con colexios , administracións e/ou empresas sin ánimo de lucro dentro e fora do colexio

sempre e cando teñan unha relación directa ca hostalería e turismo.

Visita a feiras ,congresos de calquer ámbito relacionadas directamente ca hostalería e o Turismo.

Xornadas de Prevención de Riscos Laborais e 1º Auxilios.