

**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
MP0152	Servizos en bar e cafetería	2023/2024	7	140	140

(\*) 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**

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos

Este módulos de Servizos en Bar e cafetería, pertence ao título de Técnico en Servizos de Restauración, reflexado no DECRETO 58/2010, de 18 de marzo.

**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				
					MP0152_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Atencion a clientela en bar e cafeteria		28	20	X				
2	Servizo de bebidas alcoholicas en barra e en sala		30	20		X			
3	Elaboracion de cocteles e combinacions alcoholicas		30	20			X		
4	Elaboracion de pratos combinados e aperitivos do bar cafeteria		30	20				X	
5	Realizacion da facturacion e o cobramento dos servizos		22	20					X
			Total:	140					

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención a clientela en bar e cafetería	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 ¿ Coñecer o alumnado o contido do módulo que vai iniciar	1	Presentación do módulo	1,0
2.1 ¿ Establecer normas e actitudes profesionais ¿ i) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, e recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria, para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo. ¿ j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos da produción. ¿ k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións	2	Establecemento de normas	2,0
3.1 Identificar as funcións do persoal de servizo en bar cafetería	3	.organigrama de persoal	10,0
4.1 Coñecer os produtos e os servizos do establecemento	4	diferentes tipos de servizo	10,0
5.1 Identificar os protocolos e actuacións fronte as reclamacións e queixas	5	Documentación de proceso	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>28</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.	• OU.1	N	10
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.	• OU.2	S	10
CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.	• OU.3	N	10
CA1.4 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.	• OU.4	S	10
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.	• OU.5	S	10
CA1.6 Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.	• OU.6	S	10
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.	• OU.7	N	20
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.	• OU.8	S	10
CA1.9 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.	• OU.9	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en bar e cafetería.  Realización da venda segundo os procedementos establecidos.  Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.  O profesional de bar e cafetería: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo.  Quendas e fases do traballo en bar e cafetería.  Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en bar e cafetería.

Contidos
<p>Aplicación de técnicas de comunicación e venda en bar e cafetería consonte as expectativas da clientela en cada tipo de establecementos.</p> <p>Organización do servizo en bar e cafetería: fases do traballo.</p> <p>Características dos tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervexaría, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuais.</p> <p>Presentación da oferta en bar e cafetería: exposición de produtos e servizos; atención ás demandas e ás expectativas da clientela.</p> <p>Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.</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	
Presentación do módulo - . Presentación do módulo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición xeral do contido do módulo, indicando a secuencia de UD e as actividades tipo que se realizarán</li> <li>Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades..5.</li> <li>Presentación de diversas imaxes relacionadas coa materia...</li> <li>Estudo sobre as repercusións dunha mala práctica profesional</li> <li>Análise das implicacións sobre o medio ambiente dos procesos e medios empregados no traballo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización dun cuestionario sobre coñecementos previos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición de normas de funcionamento no taller</li> <li>Instrucións sobre as normas de traballo</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>esquemas.....7.</li> </ul> Cañon de	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> <li>OU.5</li> <li>OU.6</li> <li>OU.7</li> <li>OU.8</li> <li>OU.9</li> </ul>	1,0
Establecemento de normas - Boas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estudo sobre as repercusións dunha mala práctica profesional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición de normas de funcionamento no taller</li> <li>Instrucións sobre as normas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> </ul>	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	Análise das implicacións sobre o medio ambiente dos procesos e medios empregados no traballo		de traballo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> </ul>	
.organigrama de persoal - ¿ Identificaronse as principais funcións do persoal de servizo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación teórica de esquemas y organigramas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de fichas técnicas de los organigramas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficha técnica de organigrama.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizarra, power point.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> </ul>	10,0

**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	
diferentes tipos de servizo - ¿ Relacionarose os produtos e o servizos do establecemento coas necesidades de cada tipo de cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación teórica de los diferentes tipos de servizo en cafetería. Y explicación de como realizar la práctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar la práctica de los diferentes servizos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar el servizo adecuadamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula de cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> <li>OU.5</li> <li>OU.6</li> <li>OU.7</li> <li>OU.8</li> <li>OU.9</li> </ul>	10,0
Documentacion de proceso - ¿ Traballo en equipo seguindo as normas establecidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación esquemática de los diferentes procesos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de cuestionarios que ayuden a asimilar los conceptos teóricos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación apropiada a cada proceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula de cafetería. Power point y pizarra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> <li>OU.5</li> <li>OU.6</li> <li>OU.7</li> <li>OU.8</li> </ul>	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.9	
<b>TOTAL</b>						<b>28,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Servizo de bebidas alcohólicas en barra e en sala	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer o proceso básico de elaboración das bebidas alcohólicas, agás o viño, a súa clasificación e tipos en función de dito proceso	1	Proceso de elaboración de bebidas alcohólicas	7,0
2.1 Coñecer as bebidas alcohólicas máis comúns, agás o viño, identificando as súas características.	2	Identificación e características de bebidas alcohólicas	7,0
3.1 Definir os diferentes grupos de bebidas alcohólicas, agás o viño.	3	Grupos de bebidas alcohólicas	7,0
4.1 Coñecer as normas de preparación e servizo das principais bebidas alcohólicas	4	Preparación de bebidas alcohólicas	9,0
<b>TOTAL</b>			<b>30</b>



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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.	• OU.1	S	20
CA2.2 Relaciónáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.	• OU.2	N	20
CA2.3 Descríbense os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.	• OU.3	N	10
CA2.4 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.	• OU.4	S	10
CA2.5 Utilízase o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.	• OU.5	S	10
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.	• OU.6	S	10
CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.	• OU.7	S	10
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.8	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
<p>Aguardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.</p> <p>Normas operativas do establecemento.</p> <p>Aplicación da secuencia lóxica de servizo.</p> <p>Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.</p> <p>Clasificación das bebidas por afinidade.</p> <p>Normas básicas de preparación.</p> <p>Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.</p>

**Contidos**

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

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

**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	
Proceso de elaboración de bebidas alcohólicas - Descrición dos procesos de elaboración dos diferentes tipos de augardentes, licores, e outras bebidas alcohólicas agás o viño	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación teórica de de los procesos de elaboración de bebidas alcohólicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuestionario que ayuda a assimilar los conceptos teóricos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documento descriptivo dos procesos de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas (agás o viño).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> <li>OU.5</li> <li>OU.6</li> <li>OU.7</li> <li>OU.8</li> </ul>	7,0
Identificación e características de bebidas alcohólicas - Coñecer as bebidas alcohólicas mais comúns, agás o viño, identificando as súas características.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización e exposición por grupos dos diagramas do proceso de elaboración dos diferentes tipos de augardentes e licores.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Documento descriptivo dos procesos de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas (agás o viño).</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> </ul>	7,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> </ul>	
<p>Grupos de bebidas alcoholicas - P Coñecer as bebidas alcohólicas mais comúns, agás o viño, identificando as súas características.</p> <p>osta a punto para o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño, destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostración practica da posta a punto para o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización practica e de xeito individual da posta a punto para o servizo das bebidas alcohólicas, agás o viño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desevolvemento dos procesos de servizo das distintas bebidas alcohólicas agás o viño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> </ul>	7,0
<p>Preparacion de bebidas alcoholicas - Realización do servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño, aperitivos, licores, destilados e cervexas en barra e en sala.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostración practica secuenciando as fases de servizo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización practica de xeito individual, do servizo das principais bebidas alcohólicas, agás o viño, destilados. Licores, aperitivos e cervexas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desevolvemento dos procesos de servizo das distintas bebidas alcohólicas agás o viño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> </ul>	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"> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>30,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracion de cocteles e combinacions alcoholicas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar material e útiles asociados a coctelería. Posta a punto. Identificar xeneros utilizados na decoración. Coñecer os cocteles internacionais	1	Elaboración de cócteles e combinacións alcohólicas.	30,0
<b>TOTAL</b>			<b>30</b>

**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 Identifícase o material e os utensilios asociados á coctelaría, e defínense as súas características.	• OU.1	S	10
CA3.2 Realízanse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.	• OU.2	S	10
CA3.3 Identifícanse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.	• OU.3	N	10
CA3.4 Identifícanse as características das familias de cócteles.	• OU.4	N	10
CA3.5 Recoñécense os principais cócteles internacionais.	• OU.5	S	10
CA3.6 Manéxanse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.	• OU.6	N	10
CA3.7 Elaboráanse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.	• OU.7	S	10
CA3.8 Créanse cócteles de elaboración propia.	• OU.8	N	10
CA3.9 Aplícanse as técnicas de decoración e acabado de cócteles.	• OU.9	S	10
CA3.10 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.10	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
<p>Cócteles: clasificación, medidas e fórmulas de cálculo.</p> <p>Procedementos de preparación, decoración, presentación e servizo de cócteles e doutras combinacións.</p> <p>Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.</p> <p>Deseño dunha oferta básica de cócteles e combinados de bebidas alcohólicas e non alcohólicas.</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>

Contidos
<p>Materiais e útiles de uso específico en coctelería.</p> <p>Preservizo en coctelería: montaxe e posta a punto da estación central e das subestacións.</p> <p>Cálculo das cantidades de cada ingrediente para utilizar segundo o número de tomas.</p> <p>Identificación dos cócteles internacionais, segundo o momento do día máis acaído para o seu consumo e o tipo de evento ou de servizo.</p> <p>Identificación das características das series de coctelería e dos principais cócteles internacionais.</p> <p>Análise das mesturas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas por contraste ou afinidade, para deducir novas fórmulas de bebidas combinadas.</p> <p>Normas básicas para a elaboración de cócteles. Cócteles de autor e avaliación de resultados finais.</p> <p>Elementos habituais para a decoración e a presentación.</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	
Elaboración de cócteles e combinacións alcohólicas. - Elaboración de cócteles e combinacións alcohólicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deducción de materiais e utilaxe de uso específico en cocteleira. Realización das operacións de preservizo en coctelería Montaxe e posta a punto da estación central. Execución dos elementos habituais para a decoración e presentación de cócteles. Realización, preparación, decoración e servizo de cócteles e outras combinacións. Aportación da documentación relacionada ca actividade. Aportación dos xéneros necesarios para a realización das actividades. Selección dos útiles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deducción de materiais e utilaxe de uso específico en cocteleira. Realización das operacións de preservizo en coctelería Montaxe e posta a punto da estación central. Execución dos elementos habituais para a decoración e presentación de cócteles. Realización, preparación, decoración e servizo de cócteles e outras combinacións. Conservación dos mesmos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documento descriptivo da relación de cócteles internacionais, ingredientes, dosificación decoración, Desenvolvemento dos procedementos para a elaboración, servizo e presentación das diferentes familias de cócteles e outras combinacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> <li>OU.5</li> <li>OU.6</li> <li>OU.7</li> </ul>	30,0

**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	
	necesarios para a elaboración de cócteles e combinados en colaboración co alumno ate que este o faga individualmente. Demostración da elaboración, presentación e servizo de cócteles e combinados. Supervisar as dificultades ou fallos e correxilos.				<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> <li>• OU.10</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>30,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracion de pratos combinados e aperitivos do bar cafeteria	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as diferentes etapas no aprovisionamento de materias primas para elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería	1	Aprovisionamento de materias prima	4,0
2.1 Analizar os diferentes sistemas de conservación de alimentos e rexeneración dos mesmos	2	Analizar sistemas de conservacion	4,0
3.1 Coñecer as normas de preparación e servizo das principais elaboracións a prancha.	3	Principais elaboracións na prancha	6,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.1 Coñecer os ingredientes e procesos de elaboración de pratos e aperitivos de bar e cafetería	4	Principais ingredientes	6,0
5.1 Coñecer os diferentes métodos de elaboracións de salsas, pratos, aperitivos de bar e cafetería	5	Metodos de elaboracion de salsas	6,0
6.1 Analizar as funcións que hai que facer na posta a punto para traballar e preparar pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas.	6	Posta a punto	4,0
<b>TOTAL</b>			<b>30</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.	• OU.1	S	5
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.	• OU.2	S	5
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.	• OU.3	S	5
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.	• OU.4	S	5
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• OU.5	N	10
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.	• OU.6	S	10
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.	• OU.7	S	10
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.	• OU.8	N	10
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.	• OU.9	S	10
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).	• OU.10	S	10
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.11	S	20



**TOTAL**
**100**
**4.4.e) Contidos**
**Contidos**

Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.

Acabamento e presentación das elaboracións sinxelas con criterios estéticos, de acordo coa tipoloxía de establecemento.

Tempos de elaboracións e temperaturas de servizo.

Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).

Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.

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

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

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

Materias primas de uso habitual nestas áreas.

Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.

Aplicación de técnicas básicas de cociña.

Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.

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

Operacións de preelaboración de materias primas.

Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.

**4.4.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	
Aprovisionamento de materias prima - Deducción de necesidades de útiles, xéneros e ferramentas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aportación da documentación relacionada ca actividade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selección dos útiles necesarios para a elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documento descriptivo da relación de útiles, xéneros e preparación de pratos e aperitivos do bar e cafetería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de bar e cafetería. Medios audiovisuais. Fichas técnicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> <li>OU.5</li> <li>OU.6</li> <li>OU.7</li> <li>OU.8</li> <li>OU.9</li> <li>OU.10</li> <li>OU.11</li> </ul>	4,0
Analizar sistemas de conservación - Aplicación das normas básicas de preparación de xéneros e a súa posterior conservació	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación e confección de pratos e aperitivos específicos de bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aportación dos xéneros necesarios para a realización das actividades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolvemento das operacións de posta a punto para a preparación, servizo e conservación de pratos e aperitivos do bar e cafetería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula taller de bar e cafetería. Medios audiovisuais. Fichas técnicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1</li> <li>OU.2</li> <li>OU.3</li> <li>OU.4</li> </ul>	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"> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> <li>• OU.10</li> <li>• OU.11</li> </ul>	
Principais elaboracions na prancha - Preparación e confección de pratos e aperitivos específicos de bar e cafetería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostración das operacións de posta a punto nas áreas de preparación e manipulación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar as normas básicas de preparación de xéneros e a súa posterior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvemento das técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos do bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de bar e cafetería. Medios audiovisuais. Fichas técnicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> <li>• OU.10</li> </ul>	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"> <li>• OU.11</li> </ul>	
Principais ingredientes - Aplicación das normas básicas de preparación de xéneros e a súa posterior conservación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar os procesos de conservación e rexeneración de alimentos na area de bar e cafetería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar as técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos do bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvemento das técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos do bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> <li>• OU.10</li> <li>• OU.11</li> </ul>	6,0
Metodos de elaboracion de salsas - preparación de xéneros e a súa posterior conservación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar os procesos de conservación e rexeneración de alimentos na area de bar e cafetería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar as técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos do bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvemento das técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos do bar e cafetería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> </ul>	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"> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> <li>• OU.10</li> <li>• OU.11</li> </ul>	
Posta a punto - reparación de xéneros e a súa posterior conservación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar os procesos de conservación e rexeneración de alimentos na area de bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar as técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos do bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvemento das técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos do bar e cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> <li>• OU.9</li> <li>• OU.10</li> <li>• OU.11</li> </ul>	4,0

<b>TOTAL</b>	<b>30,0</b>
--------------	-------------

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Realización da facturación e o cobramento dos servizos	22

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

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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as distintas fases que interveñen no proceso de facturación e cobro	1	Fases do proceso de facturación	6,0
2.1 Identificar as funcións asignadas ao persoal responsable de realizar estas funcións.	2	Identificar funcións do persoal	5,0
3.1 Coñecer a documentación, impresos e informes utilizados durante este proceso, as súas características, confección e destino final	3	Coñecer a documentación	5,0
4.1 Coñecer os distintos sistemas de cobro, identificando as súas características	4	Sistemas de cobro	6,0
<b>TOTAL</b>			<b>22</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Identifícanse os xeitos de cobramento á clientela.	• OU.1	S	10
CA5.2 Caracterízanse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.	• OU.2	N	10
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.	• OU.3	S	10
CA5.4 Realízouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.	• OU.4	N	10
CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.	• OU.5	S	10
CA5.6 Verifícase a coincidencia entre o facturado e o servido.	• OU.6	S	10
CA5.7 Realízanse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.	• OU.7	S	20
CA5.8 Realízanse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.	• OU.8	S	20
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

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

Contidos
Desviacións e anomalías.
Arqueo e liquidación de caixa, pagamentos e depósitos.

**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	
Fases do proceso de facturación - Identificación dos distintos procesos de facturación.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación practica da facturación nas súas diferentes modalidades, manual, mecánica e informática, según tipo de establecemento.</li> </ul> <p>Resolución de diferentes supostos de tramites de cobro a crédito, en efectivo, cargo en habitación¿</p> <p>Realización de estadísticas de venta, diarias, semanais, mensuais...</p> <p>Execución dos procedementos de facturación e cobro.</p> <p>Realización de peches de caixa Aplicación de sistemas informáticos relacionados coa facturación e o cobro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento descriptivo dos procesos de facturación nas súas diferentes modalidades. Identificación e desenvolvemento dos sistemas de cobramento e facturación, así como a súa relación a súa aplicación en sistemas de xestión integrados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente de xestión informática. Aula de bar e cafetería. Fichas técnicas. Material didáctico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> </ul>	6,0
Identificar funcións do persoal - Execución dos procedementos de facturación e cobro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aportación da documentación relacionada ca actividade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación practica da facturación nas súas diferentes modalidades, manual, mecánica e informática, según tipo de establecemento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento descriptivo dos procesos de facturación nas súas diferentes modalidades. Identificación e desenvolvemento dos sistemas de cobramento e facturación, así como a súa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente de xestión informática.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> </ul>	5,0



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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
			relación a súa aplicación en sistemas de xestión integrados.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> </ul>	
Coñecer a documentación - Realización de peches de caixa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición das diferentes etapas de control en cada area ou departamento implicado no servizo de alimentos e bebidas. Mostrando un esquema donde se interrelacionen as diferentes etapas no proceso de facturación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de estadísticas de venta, diarias, semanais, mensuais...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación e desenvolvemento dos sistemas de cobramento e facturación, así como a súa relación a súa aplicación en sistemas de xestión integrados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente de xestión informática. Aula de bar e cafetería. Fichas técnicas. Material didáctico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> </ul>	5,0
Sistemas de cobro - Aplicación de sistemas informáticos relacionados coa facturación e o cobro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partindo de supostos prácticos realizar estadísticas de venta(diarías, semanais, mensuais...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de sistemas informáticos relacionados coa facturación e o cobro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación e desenvolvemento dos sistemas de cobramento e facturación, así como a súa relación a súa aplicación en sistemas de xestión integrados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente de xestión informática. Aula de bar e cafetería. Fichas técnicas. Material didáctico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1</li> <li>• OU.2</li> <li>• OU.3</li> </ul>	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"> <li>• OU.4</li> <li>• OU.5</li> <li>• OU.6</li> <li>• OU.7</li> <li>• OU.8</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>22,0</b>

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

Os mínimos para este módulo están reflexados en cada unha das unidades didácticas anteriormente cumprimentadas. Ver apartado 4.c.

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.

A avaliación do alumnado realizarase de forma continuada, ao longo de todas as sesións teórico-prácticas, durante o trimestre proporase exames teórico de tódolos coñecementos adquiridos ata o momento, ou ben un único exame teórico de todos os coñecementos adquiridos ao longo do trimestre.

A valoración do módulo realizarase mediante a seguinte escala:

A. 30% proba escrita na que se realizarán:

1 ou varias probas teóricas e, segundo o considere a profesor, elaboración de traballos.

Terá unha puntuación máxima de 3 puntos valorándose do seguinte xeito:

- Tanto os exames escritos como os traballos puntuaranse de 1 a 10.
- Aqueles traballos entregados fóra de prazo sen xustificación admitida polo profesor non serán puntuados.

A nota deste apartado será o resultado da nota media de todas as probas e traballos que se propoñan para cada avaliación.

No caso da non asistencia a unha proba esta non se repetirá, agas casusa mayo (xustificada documnetalmente) e terá unha nota de 0 e fará nota media cos demais exames.

B. 70% probas de desenvolvemento

1. Realizaranse probas de desenvolvemento con unha puntuación máxima de 10 puntos.

(para poder realizaras probas, o alumnado deberá estar perfectamente uniformado según as normas do centro en canto as normas da aula taller)

Durante a realización das probas de desenvolvemento, poderá haber preguntas de xeito verbal ou escritas relacionadas coa elaboración esixida. Tamén cabe a posibilidade de establecer un debate alumno/a profesor.

#### CÁLCULO DA NOTA FINAL DA AVALIACIÓN

(A nota será extraída dos resultados dos exames ou exámen correspondentes os apartados)

O sistema de avaliación será continua ,sumativa, acumulativa, e será obrigatorio acadar os mínimos esixibles para poder facer media.

A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores.

Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobar a seguinte avaliación.

Se o alumnado non supera o módulo, terá que facer unha proba final ( proba teórica 30%, 70% proba práctica) que consistirá en amosar as destrezas e coñecementos que inclúan tódolos contidos mínimos esixibles expresados na programación.

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

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

Este módulo é de avaliación continua, pode darse o caso que un alumno/a que non aprobara o primeiro trimestre poida recuperalo no segundo. De non ser o caso, durante o período ordinario, e máis concretamente entre a segunda avaliación e a avaliación final, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

Realizará as correspondentes probas de recuperación, na convocatoria extraordinaria de xuño.As características das probas serán as mesmas que na 2ªavaliación. Versarán sobre tódolos contidos do módulo. Será preciso acadar os mínimos esixibles para facer a media.

Aos alumnos coa Pérdida do dereito a avaliación continua (PD) faráselle unha proba no mesmo período que os alumnos que teñan que recuperar e non teñen PD, estos alumnos van con todas as competencias. As

probas consistirán dunha parte escrita e outra de desenvolvemento que engloban todos os contidos do currículo recollidos na programación.

Alumnado que suspenda o módulo na 3ª avaliación previa a avaliación final: recuperación final en xuño.

Realizarase e entregarse ao alumnado un informe individualizado especificando aquelas partes que debe recuperar, que probas (según os CA mínimos) debe realizar e como e cando serán as actividades de recuperación/reforzo. De igual xeito, especificarase no informe a data da proba de recuperación extraordinaria (mes de xuño), ademáis esta estará publicada no tablón de anuncios do centro.

Será imprescindible para acceder as probas ter confirmada a asistencia, para unha boa organización de espazos e mp.

c) Reforzos para lograr superar o módulo:

-Deseñaranse unha serie de actividades para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo, sobre todo, naqueles puntos de maior carencia.

Corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo, proporanse, para cada un deles e de xeito individualizado, repetición das actividades relacionados cos obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesorado.

PARA SUPERAR O MÓDULO É IMPRESCINDIBLE SUPERAR AQUELES CA ESTABLECIDOS COMO MÍNIMOS EXIXIBLES.

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

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

- Actividades prácticas similares ás realizadas ao longo do curso na aula/taller/ que o alumno elaborará en tempo e forma (a criterio do profesor).
- Nunha proba teórica e outra práctica de todo o módulo, na que terá que acadar os mínimos esixibles da programación.
- Para aprobar o módulo é condición imprescindible acadar os mínimos esixibles, obtidos da media das actividades desenvolvidas e/ou presentadas e na proba teórica, non existindo a posibilidade de gardar partes aprobadas se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias

persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

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

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

Alumnado que suspenda o módulo na avaliación previa a avaliación final: recuperación final en xuño.

Realízase e entregárase ao alumnado un informe individualizado especificando aquelas partes que debe recuperar, que probas (según os CA mínimos) debe realizar e como e cando serán as actividades de recuperación/reforzo. De igual xeito, especificárase no informe a data da proba de recuperación extraordinaria (mes de xuño), ademais esta estará publicada no tablón de anuncios do centro.

Será imprescindible para acceder as probas ter confirmada a asistencia, para unha boa organización de espazos e materia prima.

c) Reforzos para lograr superar o módulo:

-Deseñaranse unha serie de actividades para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo, sobre todo, naqueles puntos de maior carencia.

Corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo, propóranse, para cada un deles e de xeito individualizado, repetición das actividades relacionados cos obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma máis sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesorado.

PARA SUPERAR O MÓDULO É IMPRESCINDIBLE SUPERAR AQUELES CA ESTABLECIDOS COMO MÍNIMOS EXIXIBLES.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabárase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos.



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

Neste curso, o seguemento da programación será realizado na plataforma que a Consellería de CEOU. 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, 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 proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## 9. Aspectos transversais

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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades:

- Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.
- Será posta en valor a nosa tradición culinaria, potenciando o coñecemento dos produtos autóctonos por medio das D.O. galegas relacionadas co sector da restauración (queixos, mel, augardentes, viños, etc.)
- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, en ningún momento estará permitido facer diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas, apercibindo primeiro de xeito verbal e logo a través das sancións previstas no regulamento interno do centro no caso de reiteración das mesmas.
- 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.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático.
- 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.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Sempre que a situación actual do covid 19 o permita:

Visita a unha destilería.

Visita a Estrella de Galicia

Charlas e catas profesionais do sector e empresas e algunhas outras que puideran xurdir no devenir do curso e relacionadas co módulo ou co ciclo.

Presentación de produtos.

Asistencia e participación a concursos tanto de profesionais como de alumnos/as.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Medidas covid

Non se contemplan medidas.