

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
MP0154	O viño e o seu servizo	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	JOSÉ FRANCISCO PÉREZ COTELO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo O VIÑO E O SEU SERVIZO, pertencente ao Ciclo Medio de servizos en Restauración; tomado como referencia o Real decreto 1690/2007, do 14 de decembro 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:
- Competencia xeral:
- Competencias profesionais, persoais e sociais:
- Asociado á unidade de competencia:

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				
					MP0154_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	RECEPCIÓN DE VIÑOS		15	10	X				
2	IDENTIFICACIÓN DE VIÑOS		18	12		X			X
3	REALIZACIÓN DE CATAS SINXELAS		38	28			X		
4	DEFINICIÓN DE CARTAS SINXELAS DE VIÑOS		28	20				X	
5	SERVIZO DE VIÑOS		41	30		X			X
			Total: 140						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	RECEPCIÓN DE VIÑOS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 RECIBIR O VIÑO DE DIVERSOS TIPOS E RECOÑECER AS SÚAS CONDICIÓN DE ALMACENAXE	1	RECEPCIÓN E ALMACENAXE DE VIÑOS	5,0
2.1 COÑECER O PROCESO DE MANTEMENTO E CONSERVACIÓN DO VIÑO	2	XESTIÓN DE BODEGA	5,0
3.1 IDENTIFICAR E TRATAR O VIÑO TENDO EN CONTA A SÚA TIPOLOXÍA	3	IDENTIFICACIÓN DE VIÑOS E TRATAMENTO	5,0
TOTAL			15

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 Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.	• PE.1 - CUESTIONARIO DE APROVISIONAMENTO	S	10
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.	• TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.	• TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	10
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.	• LC.1 - UTILIZACIÓN DE ALBARÁNS	S	10
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.	• PE.2 - CUESTIONARIOS DE CÁLCULOS DE CANTIDADES SEGUNDO DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO	S	10
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.	• TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	10
CA1.7 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.	• TO.4 - UTILIZACIÓN DE VALES DE PEDIDO	S	10
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.	• PE.3 - UTILIZACIÓN DE VALES DE PEDIDO	S	10
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.	• TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	10
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	10

TOTAL

100

4.1.e) Contidos

Contidos

Procedementos de cálculo de necesidades segundo existencias, estado de evolución e previsión de consumo.

0Sistemas de identificación de viños de clientes.

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

Recepción e almacenaxe do viño, e rexistro de datos e/ou documentos.

Condições de conservación, local, situación, características, moblaxe e instalacións da adega.

Equipamentos de conservación e sistemas de control de temperatura, humidade, ventilación, etc.

Sistemas de clasificación, organización e control de viños.

Libro de adega e aplicacións informáticas.

Vales de pedido de aprovisionamento interno.

Adega de día: servizo, reposición conforme o consumo previsto e regulación de temperaturas.

Reserva de viños.

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	
RECEPCIÓN E ALMACENAXE DE VIÑOS	<ul style="list-style-type: none"> DESCRIPCIÓN DO PROCESO DE RECEPCIÓN DE VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> DIAGRAMA DE FLUXO 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMAS 	<ul style="list-style-type: none"> CANÓN DE VÍDEO, DIAPOSITIVAS, INTERNET, TALLER DE PRÁCTICAS 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - UTILIZACIÓN DE ALBARÁNS PE.1 - CUESTIONARIO DE APROVISIONAMIENTO PE.2 - CUESTIONARIOS DE CÁLCULOS DE CANTIDADES SEGUNDO DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO PE.3 - UTILIZACIÓN DE VALES DE PEDIDO TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.4 - UTILIZACIÓN DE VALES DE PEDIDO TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	5,0
XESTIÓN DE BODEGA	<ul style="list-style-type: none"> EXPOSICIÓN TEORICO-PRÁCTICA DA XESTIÓN PARA BODEGA MEDIANTE SOFTWARE DE ALMACÉN IDENTIFICACIÓN E MANIPULACIÓN DE EQUIPOS PROPIOS DE ADEGA CUMPLIMENTACIÓN DE DOCUMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ MANIPULACIÓN DE MAQUINARIA PROPIA DE ADEGA CUMPLIMENTACIÓN DE DOCUMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> PRÁCTICAS DE ADEGA, CUMPRIMENTACIÓN DE FICHAS DE ADEGA 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA,CANÓN DE VÍDEO, DIAPOSITIVAS, INTERNET, TALLER DE PRÁCTICAS 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - UTILIZACIÓN DE VALES DE PEDIDO TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	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 - UTILIZACIÓN DE VALES DE PEDIDO TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
IDENTIFICACIÓN DE VIÑOS E TRATAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> CLASIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN E CONTROL DE VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> DIAGRAMA DE FLUXO PARA A CLASIFICACION E ORGANIZACIÓN DE VIÑOS TENDO EN CONTA A SÚA TIPOLOXIIA 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMA DA UD 	<ul style="list-style-type: none"> CANÓN DE VIDEO, MATERIAL TÉCNICO 	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	5,0
TOTAL						15,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	IDENTIFICACIÓN DE VIÑOS	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	SI
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelhada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DISTINGUIR AS DIFERENTES VINIFICACIÓNS	1	PROCESO DE VINIFICACIÓNS	8,0
2.1 INTERPRETAR DATOS E INFORMACIÓN DE ETIQUETAS	2	INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO	3,0
3.1 COÑECER A XEOGRAFÍA VINÍCOLA	3	LOCALIZACIÓN DE ZOAS VINÍCOLAS	5,0
4.1 INCREMENTAR AS COMPETENCIAS DO ALUMNADO EN LINGUAS ESTRANXEIRAS	4	DICCIONARIO VISUAL MULTILINGÜE	2,0
TOTAL			18

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 basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.			0
CA2.1.1 Identifícanse os principais términos vinícolas e asociáronse coa elaboración dos diferentes tipos de viño			0
CA2.1.1.1 Incrementáronse as inxerencias do alumnado en linguas estranxeiras en termos relacionados co módulo	• OU.1 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS	N	10
CA2.2 Identifícanse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	S	10
CA2.3 Identifícanse as principais uvas destinadas á vinificación.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	S	10
CA2.4 Relaciónáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.	• PE.3 - CUESTIONARIOS	N	10
CA2.5 Relaciónáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.	• PE.4 - CUESTIONARIOS	N	10
CA2.6 Relaciónáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.	• PE.5 - CUESTIONARIOS	S	10
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.	• PE.6 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS DE ELABORACIÓNS DE MAPAS DA XEOGRAFÍA VINÍCOLA	S	10

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.8 Identifícanse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.	• PE.7 - CUESTIONARIOS	S	10
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.			0
CA5.1.1 Identifícanse os principais términos vinícolas e asociáronse coa elaboración dos diferentes tipos de viño			0
CA5.1.1.1 Incrementáronse as inqedanzas do alumnado en linguas estranxeiras en términos relacionados co módulo	• OU.2 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS	N	10
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Caracterización dos viños: tipoloxía e composición básica.</p> <p>0Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Diccionario vinícola</p> <p>Diccionario visual multilingüe: elaboración por parte do alumnado</p> <p>Factores que inflúen no perfil do viño: edafolóxicos, climatolóxicos, xenéticos, tecnolóxicos e humanos.</p> <p>Varietades de uva: aptitudes enolóxicas, adaptación climática e implantación xeográfica.</p> <p>Procesos de vinificación de viños brancos, tintos, rosados, claretos, escumosos e xenerosos doces e secos.</p> <p>Procesos de posvinificación: sistemas de crianza, madeiras, envases e tapóns.</p> <p>Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.</p> <p>Xeografía vinícola: denominacións de orixe e viños da terra.</p> <p>Distribución vinícola mundial: principais países produtores e denominacións máis salientables.</p> <p>Lexislación para a produción e a comercialización de viños.</p>

Contidos
Ferramentas de servizo: sacarrollas, decantadores, copas, termómetros, etc. Dicionario vinícola: coñecemento básico Dicionario visual multilingüe: elaboración por parte do alumnado

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 VINIFICACIÓNS	<ul style="list-style-type: none"> EXPLICACIÓN DE TODO O PROCESO DE VINIFICACIÓN E CRIANZA DO VIÑO 	<ul style="list-style-type: none"> INTERPRETACIÓN DE ESQUEMAS. 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMA DA UD 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA,CANÓN DE VÍDEO, DIAPOSITIVAS, INTERNET, MATERIAL TÉCNICO 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.3 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS PE.6 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS DE ELABORACIÓNS DE MAPAS DA XEOGRAFÍA VINÍCOLA PE.7 - CUESTIONARIOS TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	8,0
INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"> EXPOSICIÓN DE ETIQUETAS E INTERPRETACIÓN DAS MESMAS 	<ul style="list-style-type: none"> RECOÑECER E INTERPRETAR A INFORMACIÓN CONTIDA NAS ETIQUETAS DO VIÑO 	<ul style="list-style-type: none"> ETIQUETAS REAIS 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA,CANÓN DE VÍDEO, DIAPOSITIVAS, INTERNET, MATERIAL TÉCNICO 	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - CUESTIONARIOS TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	3,0
LOCALIZACIÓN DE ZOAS VINÍCOLAS	<ul style="list-style-type: none"> RECOÑECIMENTO DAS ZONAS VINICOLAS ESPAÑOLAS E ESTRANXEIRAS E RELACIONALAS COS VIÑOS MAIS CARACTERÍSTICOS DAS 	<ul style="list-style-type: none"> REALIZACIÓN DE MAPAS COAS D.D.O.O. DE VIÑOS E RELACIONALAS COS VIÑOS MAIS DESTACADOS DE CADA UNHA DELAS. 	<ul style="list-style-type: none"> MAPAS DE GALICIA, ESPAÑA E DO MUNDO COAS D.D.O.O. OU ZONAS VINÍCOLAS MÁIS IMPORTANTES 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA,CANÓN DE VÍDEO, DIAPOSITIVAS, INTERNET, MATERIAL TÉCNICO 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS 	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	
	MESMAS.				<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - CUESTIONARIOS PE.6 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS DE ELABORACIÓN DE MAPAS DA XEOGRAFÍA VINÍCOLA TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
DICCIONARIO VISUAL MULTILINGÜE	<ul style="list-style-type: none"> PRESENTACIÓN DO PROXECTO DICCIONARIO VISUAL MULTILINGÜE. EXPLICACIÓN A METODOLOXÍA DE TRABALLO. REVISIÓN DA PROPOSTA DE ENTRADA E ACEPTACIÓN. 	<ul style="list-style-type: none"> DESENVOLVEMENTO DA PROPOSTA DE ENTRADA DA SÚA ELECCIÓN. SEGUNDO A FICHA. INCORPORACIÓN DA ENTRADA NO DICCIONARIO. 	<ul style="list-style-type: none"> ENTRADA NO DICCIONARIO. 	<ul style="list-style-type: none"> FICHA DE ENTRADA O DICCIONARIO. BIBLIOGRAFÍA E WEBGRAFÍA. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS OU.2 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS 	2,0
TOTAL						18,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	REALIZACIÓN DE CATAS SINXELAS	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 IDENTIFICAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DOS VIÑOS MEDIANTE O ANALISIS SENSORIAL	1	METODOLOXÍA DA CATA	15,0
2.1 DOMINAR A TÉCNICA DE CATA SABER DESCRIBIR E CUMPLIMENTAR NAS FICHAS DE CATA AS CARACTERÍSTICAS DOS VIÑOS	2	UTILIZACIÓN DE UTENSILIOS E MATERIAL PROPIO DE CATA	9,0
3.1 RELACIONAR SEGUN AS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DOS VIÑOS CON MANXARES	3	TECNICAS DE MARIDAXE	14,0
TOTAL			38

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.	• TO.1 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	S	10
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.	• TO.2 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	S	10
CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.	• PE.1 - REALIZACIÓN DE CUESTIONARIOS	S	10
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.	• TO.3 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	S	10
CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.	• PE.2 - REALIZACIÓN DE CUESTIONARIOS	S	5
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.	• TO.4 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	N	10
CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.	• TO.5 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	N	10
CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.	• TO.6 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	S	10
CA3.9 Relaciónáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.	• TO.7 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	S	10
CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.	• TO.8 - REALIZACIÓN DE CATA NA AULA TALLER	N	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.9 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER 	S	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Cata: definición e tipoloxía; aplicacións na restauración.</p> <p>0Aplicación das medidas de prevención conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Metodoloxía da cata: condicións espaciais, moblaxe e útiles de cata.</p> <p>Técnicas de cata: preparación de mostras; e métodos de percepción e análise de características visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.</p> <p>Ferramentas.</p> <p>Análise sensorial. Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto). Avaliación das percepción sensoriais, determinación básica do limiar sensorial. Vocabulario específico de percepción visuais, olfac</p> <p>Fichas de cata como soporte de avaliación e descrición aplicable ao servizo na restauración.</p> <p>Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.</p> <p>Identificación dos defectos dos viños.</p> <p>Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.</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	
METODOLOXÍA DA CATA	<ul style="list-style-type: none"> EXPLICACIÓN E DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE CATA. IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS DE VIÑO 	<ul style="list-style-type: none"> PRÁCTICAR TODAS AS TÉCNICAS REPETÍNDOLAS ATA DOMINALAS. CUBRIR FICHAS DE CATA 	<ul style="list-style-type: none"> ELABORACIÓN DE FICHAS DE CATA 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VIDEO, MATERIAL PROPIO DA CATA, TIPOLOXÍA DE VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - REALIZACIÓN DE CUESTIONARIOS TO.2 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.3 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.4 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.5 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.6 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.8 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.9 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER 	15,0
UTILIZACIÓN DE UTENSILIOS E MATERIAL PROPIO DE CATA	<ul style="list-style-type: none"> DESCRIPCIÓN DE UTILIZACIÓN DE UTENSILIOS E MATERIAIS DE USO NA CATA 	<ul style="list-style-type: none"> FAMILIARIZACION COS UTILES E MATERIALES E DOMINIO DE TECNICAS DE UTILIZACIÓN DOS MESMOS 	<ul style="list-style-type: none"> MANEXO AXEITADO DE MATERIAIS DE USO NA CATA 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA,CANÓN DE VÍDEO, DIAPOSITIVAS, INTERNET, TALLER DE PRÁCTICAS, UTILES E MATERIALES PROPIOS DE CATA 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - REALIZACIÓN DE CUESTIONARIOS PE.2 - REALIZACIÓN DE CUESTIONARIOS TO.4 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.6 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.9 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER 	9,0
TECNICAS DE MARIDAXE	<ul style="list-style-type: none"> DESCRIPCIÓN DO POTENCIAL E APTITUDES DOS VIÑOS CONSONTE AS OFERTAS GASTRONÓMICAS E AS 	<ul style="list-style-type: none"> INTERPRETAR E RELACIONAR AROMAS E SABORES VIÑO-MANXARES 	<ul style="list-style-type: none"> ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DE CATA 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA,CANÓN DE VÍDEO, INTERNET, TALLER DE PRÁCTICAS, UTILES E MATERIAIS PROPIOS DE CATA,TIPOLOXIA DE VIÑOS E MANXARES 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER TO.7 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER 	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	
	FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN				<ul style="list-style-type: none"> TO.9 - REALIZACIÓNS DE CATAS NA AULA TALLER 	
TOTAL						38,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	DEFINICIÓN DE CARTAS SINXELAS DE VIÑOS	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 COÑECER A ESTRUCTURA, OS DIFERENTES FORMATOS E APLICACIÓNS DE CARTAS DE VIÑOS	1	DISEÑO DE OFERTAS PARA VIÑO	15,0
2.1 COÑECER A TÉCNICA DE VENDA PARA VIÑOS TENDO EN CONTA A RELACIÓN VIÑO-MANXAR	2	TÉCNICAS DE VENTA DE VIÑOS NO COMEDOR	8,0
3.1 DOMINAR AS NOVAS TENDENCIAS DE SOPORTES E DESEÑOS DE OFERTAS PARA VIÑOS	3	ULTIMAS TENDENCIAS PARA A COMERCIALIZACIÓN DE VIÑOS	5,0
TOTAL			28

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 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.	• OU.1 - ELABORACIÓN DUN TRABALLO DE REALIZACIÓN DUNHA CARTA DE VIÑOS	S	15
CA4.2 Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.	• OU.2 - ELABORACIÓN DUN TRABALLO DE REALIZACIÓN DUNHA CARTA DE VIÑOS	S	15
CA4.3 Describíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.	• OU.3 - ELABORACIÓN DUN TRABALLO DE REALIZACIÓN DUNHA CARTA DE VIÑOS	N	15
CA4.4 Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.	• TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	15
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	10
CA4.6 Relaciónáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.	• TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA4.7 Adecouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.	• TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	N	10
		TOTAL	100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Carta de viños: formatos e aplicacións.</p> <p>Estrutura e datos no deseño das cartas.</p> <p>A carta de viños como ferramenta de comercialización: rotación, incorporación, substitución e retirada de referencias.</p> <p>A oferta de viños en relación coa oferta gastronómica: fórmula de restauración e contorno comercial.</p> <p>Maridaxe de viños e pratos: ofertas gastronómicas acordes ás fórmulas de comercialización.</p> <p>Novas tendencias de soportes e deseños.</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	
DISEÑO DE OFERTAS PARA VIÑO	<ul style="list-style-type: none"> DESCRIPCIÓN DE NORMAS PARA A ELABORACIÓN DE OFERTAS. EXEMPLIFICACIÓNS DE CARTAS REAIS 	<ul style="list-style-type: none"> REALIZAR O DISEÑO DE CARTAS DE VIÑO 	<ul style="list-style-type: none"> DISEÑO E REALIZACIÓN DE DIFERENTES CARTAS PARA VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> CARTAS REAIS DE DIFERENTES ESTABLECEMENTOS E CATEGORÍAS, APUNTES DO PROFESOR 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - ELABORACIÓN DUN TRABALLO DE REALIZACIÓN DUNHA CARTA DE VIÑOS OU.3 - ELABORACIÓN DUN TRABALLO DE REALIZACIÓN DUNHA CARTA DE VIÑOS 	15,0
TÉCNICAS DE VENTA DE VIÑOS NO COMEDOR	<ul style="list-style-type: none"> EXPLICACIÓN DE ATENCIÓN Ó CLIENTE PARA A VENDA DE VIÑO NO COMEDOR. SUPOSTO REAL DO PROCESO DA VENDA DE VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> ASUMIR DURANTE O SERVIZO DE RESTAURANTE ROLES REAIS DA VENDA DE VIÑO 	<ul style="list-style-type: none"> EXERCICIOS PRÁCTICOS SOBRE A VENDA DE VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> MATERIAL ESPECÍFICO DO MÓDULO, APUNTES DO PROFESOR, PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - ELABORACIÓN DUN TRABALLO DE REALIZACIÓN DUNHA CARTA DE VIÑOS PE.1 - CUESTIONARIOS TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	8,0
ULTIMAS TENDENCIAS PARA A COMERCIALIZACIÓN DE VIÑOS	<ul style="list-style-type: none"> DAR A COÑECER AS NOVAS TENDENCIAS PARA A VENDA DO VIÑO 	<ul style="list-style-type: none"> INTERPRETACIÓN DAS NOVAS TÉCNICAS E TENDENCIAS DAS OFERTAS GASTRONÓMICAS 	<ul style="list-style-type: none"> EXEMPLIFICACIÓN DAS ULTIMAS TENDENCIAS PARA A COMERCIALIZACIÓN DE VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA, CANÓN DE VÍDEO, INTERNET, TALLER DE PRÁCTICAS, ÚTILES E MATERIAL ESPECÍFICO 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - CUESTIONARIOS 	5,0
TOTAL						28,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	SERVIZO DE VIÑOS	41

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelhada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 IDENTIFICAR E MANIPULAR CORRECTAMENTE O MATERIAL, MAQUINARIA E UTENSILIOS PARA O SERVIZO DO VIÑO	1	COÑECEMENTO E USO DE MATERIAL E MAQUINARIA PROPIA PARA O SERVIZO DO VIÑO	10,0
2.1 LEVAR A CABO UNHA POSTA A PUNTO DE ACORDO A TIPOLOXÍA DO SERVIZO.	2	POSTA A PUNTO PARA O SERVIZO DE VIÑOS	14,0
3.1 DESENVOLVER UN CORRECTO SERVIZO DE VIÑOS SEGÚN AS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN TENDO EN CONTA AS TEMPERATURAS DE SERVIZO E NORMAS DE PROTOCOLO	3	PROCESO E TÉCNICAS PARA O SERVIZO DE VIÑOS	15,0
4.1 INCREMENTAR AS COMPETENCIAS DO ALUMNADO EN LINGUAS ESTRANXEIRAS	4	DICCIONARIO VISUAL MULTILINGÜE	2,0
TOTAL			41

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 (%)
CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.			0
CA2.1.1 Identifícanse os principais termos vinícolas e asociáronse coa elaboración dos diferentes tipos de viño			0
CA2.1.1.1 Incrementáronse as inxedanzas do alumnado en linguas estranxeiras en termos relacionados co módulo	• OU.1 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS	S	5
CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.			0
CA5.1.1 Identifícanse os principais termos vinícolas e asociáronse coa elaboración dos diferentes tipos de viño			0
CA5.1.1.1 Incrementáronse as inxedanzas do alumnado en linguas estranxeiras en termos relacionados co módulo	• OU.2 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS	N	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.2 Recoñécéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.	• TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.	• TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.	• TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.	• TO.4 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	5
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.	• TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.8 Recoñécéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.	• TO.7 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.	• TO.8 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.	• TO.9 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA5.11 Xerarquizaráronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Caracterización dos viños: tipoloxía e composición básica. Dicionario vinícola Dicionario visual multilingüe: elaboración por parte do alumnado Ferramentas de servizo: sacarrollas, decantadores, copas, termómetros, etc. Tratamento de queixas e suxestións da clientela, e solucións alternativas. Dicionario vinícola: coñecemento básico

Contidos
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. Diccionario visual multilingüe: elaboración por parte do alumnado Temperatura de servizo en función da tipoloxía de viños e das condicións ambientais de servizo. Decantación e osixenación: aplicacións e procedementos. Identificación dos tipos e dos estados do viño indicativos da necesidade de aplicación de procedementos de decantación e/ou osixenación . Servizo do viño: fases e procedementos habituais. Métodos de servizo dos viños consonte as fórmulas de restauración. Determinación da localización para o servizo de viños. Protocolo aplicable ao servizo dos viños. Procesos de servizo especial: espumosos, vintage, etc.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
COÑECEMENTO E USO DE MATERIAL E MAQUINARIA PROPIA PARA O SERVIZO DO VIÑO	<ul style="list-style-type: none"> EXPOSICIÓN DE MATERIAL E MAQUINARIA ESPECÍFICA , NORMAS DE USO E MANEXO DA MESMA 	<ul style="list-style-type: none"> FAMILIARIZACIÓN E CORRECTA UTILIZACIÓN DO MATERIAL E MAQUINARIA 	<ul style="list-style-type: none"> COÑECEMENTO DO USO E MANEXO DO MATERIAL E MAQUINARIA ESPECÍFICA PARA O SERVIZO DE VIÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA,CANÓN DE VÍDEO, INTERNET, TALLER DE PRÁCTICAS, UTILES E MATERIAL ESPECÍFICO DO MÓDULO 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	10,0
POSTA A PUNTO PARA O SERVIZO DE VIÑOS	<ul style="list-style-type: none"> EXPLICACIÓN PRÁCTICA PARA DESENVOLVER UNHA CORRECTA POSTA A PUNTO PARA O SERVIZO DE VIÑOS EN 	<ul style="list-style-type: none"> ROLES REAIS DE POSTA A PUNTO 	<ul style="list-style-type: none"> POSTAS A PUNTO PARA O SERVIZO EN FUNCIÓN DA TIPOLOXIA DO VIÑO 	<ul style="list-style-type: none"> MATERIAL ESPECÍFICO DO MÓDULO, APUNTES DO PROFESOR, PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	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	
	FUNCIÓN DA SÚA TIPOLOXÍA				<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.9 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
PROCESO E TÉCNICAS PARA O SERVIZO DE VIÑOS	<ul style="list-style-type: none"> DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE SERVIZO DE VIÑOS SEGÚN A TIPOLOXÍA 	<ul style="list-style-type: none"> ROLES DONDE OS ALUMNOS DESENVOLVEN OS DIFERENTES TIPOS DE SERVIZO DE VIÑOS EN FUNCIÓN A SÚA TIPOLOXIA 	<ul style="list-style-type: none"> EXERCICIOS PRÁCTICOS 	<ul style="list-style-type: none"> MATERIAL ESPECÍFICO DO MÓDULO 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.4 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.7 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.8 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.9 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	15,0
DICCIONARIO VISUAL MULTILINGÜE	<ul style="list-style-type: none"> PRESENTACIÓN DO PROXECTO DICCIONARIO VISUAL MULTILINGÜE. EXPLICACIÓN A METODOLOXÍA DE TRABALLO. REVISIÓN DA PROPOSTA DE ENTRADA E ACEPTACIÓN. 	<ul style="list-style-type: none"> DESENVOLVEMENTO DA PROPOSTA DE ENTRADA DA SÚA ELECCIÓN. SEGUNDO A FICHA. INCORPORACIÓN DA ENTRADA NO DICCIONARIO. 	<ul style="list-style-type: none"> ENTRADA NO DICCIONARIO. 	<ul style="list-style-type: none"> FICHA DE ENTRADA O DICCIONARIO. BIBLIOGRAFÍA E WEBGRAFÍA. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS OU.2 - CUESTIONARIOS E TRABALLOS 	2,0
TOTAL						41,0

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

Os mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva para este módulo están reflexados en cada unha das unidades didácticas anteriormente cumprimentadas no punto 4.c) Axustar avaliación . Dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirándose 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.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

Realizarase probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5 para poder facer media co resto de cualificacións.

CALCULO DA NOTA DE CADA AVALIACIÓN (a nota de cada avaliación extraerase da proba ou probas escritas que se desenvolvan en cada avaliación)

1ª Avaliación: Probas escritas 100%

2ª Avaliación: Probas escritas 100%

3ª Avaliación: Probas escritas 100%

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

En periodo ordinario, o alumno que non superase algunha das probas realizadas por trimestre ou ningunha das probas de avaliación realizadas durante os dous trimestres que estén no centro, diseñarse un plan de recuperación no cal se establezan os mínimos que deberá reforzar para acadar un resultado positivo (durante o terceiro trimestre), no mes de xuño terá unha nova proba para recuperar o módulo.

Considerácese superada a proba se obtén 5 ou máis puntos. Para a recuperación se programarán actividades e traballos personalizados coas instrucións e especificacións precisas para o seu desenvolvemento, así como probas que permitan ao alumnado adquirir os Resultados de Aprendizaxe non alcanzados e cumprir cos mínimos esixibles.

Consistirán en: Proba escrita diseñada en función dos aspectos nos que o alumno non obtivo os coñecementos mínimos con unha ponderación do 100 %



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 en:

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5. Cumplindo todos os obxetivos mínimos recollidos na programación.

Para o alumnado repetidor:

No suposto de que se pase de curso con módulos pendentes, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data na que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial de 2º curso.

Consistirán en: Proba escrita e/ou suposto que terá como referencia o 100% de contidos de todo o módulo.

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

En canto ao procedemento:

O que establece o sistema de xestión de calidade.

Farase un seguimento quincenal da programación utilizando a opción que para elo está habilitada nesta plataforma.

Ao final de curso, valórase a consecución desta programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de módulo e téndose en conta para a elaboración da programación do seguinte ano, en canto a:

- Obxectivos conseguidos
- Contidos acadados
- Cambios en lexislación que poden afectar o módulo
- % de alumnos que superan o módulo

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan.

Para este fin, o alumnado deberá realizar unha proba escrita xeral que será valorada polo titor, ademáis farase unha avaliación inicial de coñecementos previos relacionados co módulo (para demostrar os coñecementos que ten en relación co devandito módulo), e entregará ao profesor ou profesora unha ficha cos datos persoais, especialmente indicando a formación previa (bacharelato, outro ciclo formativo, universidade, etc.).

Na avaliación inicial de curso valorarase aqueles alumnos que podan ter dificultades e aqueles outros que podan ter vantaxe.

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

Deseño de tarefas adaptadas as necesidades e dirixidas a obter os obxectivos mínimos programados.

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

No caso en que non sexa posible 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 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:

9.a.1 Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

*Situar o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

9.a.2 Fomento do Plurilingüismo.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

9.a.3 Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

9.a.4 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.

9.a.5 Educación para a saúde: Dada a situación sanitaria actual é moi importante adquirir hábitos adecuados de saúde, limpeza e hixiene, no sistema educativo e laboral, os ordenadores toman cada día un papel máis importante, pero neste novo escenario só se usarán os propios dos alumn@s, sen esquecer que a niveld de aula e profesional tódalas ferrements dixitais que estean ao alcance dos alumn@s, se deben ter en conta a súa saúde persoal.

9.a.6.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.

9.a.7.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,...)

9.a.8.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.a.9.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.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Xornadas adicadas ao viño en colaboración con empresasa de distribución.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

Charlas-catas no CIFP PASEO DAS PONTES