

**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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	2023/2024	7	240	240

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ SOTELO SEQUEIROS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, 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, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hosteleira.

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 de preelaboración de maior uso, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado, así como técnicas de preelaboración aplicadas a restauración colectiva ou colectividade.

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.

**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			
					MP0497_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Zonas de produción	Preparación das zonas de produción e recoñecemento das características das instalacións, os	20	10	X			
2	Aprovisionamento interno	Realización dos procesos de aprovisionamento interno.	40	15	X			
3	Sistemas e métodos de envasamento	Determinación dos sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas	40	15		X		
4	Rexeneración das materias primas	Realización dos procesos de rexeneración das materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	50	20			X	
5	Preelaboración das materias primas	Planificación dos procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que	60	25				X
6	Rendemento das materias primas	Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento. Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.	30	15				X
Total:			240					

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Zonas de produción	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Contextualización do módulo no ciclo. Identificación e coñecemento da deontoloxía profesional no ámbito da restauración.	1	Presentar o módulo, contextualizalo no ciclo e deontoloxía profesional	5,0
2.1 Identificación e recoñecemento das zonas, equipos e maquinaria de cociña.	2	Recoñecemento das zonas de produción	5,0
3.1 Identificar, Recoñecer, Executar as zonas, equipamentos e maquinaria de cociña.	3	Preparación das zonas de produción	10,0
<b>TOTAL</b>			<b>20</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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	• PE.1 - Proba escrita/Traballo	N	10
CA1.2 Recoñeuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	• PE.2 - Proba escrita/Traballo	N	15
CA1.3 Recoñécéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	• PE.3 - Proba escrita/Traballo	S	15
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	N	15
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	15
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	N	10
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	10
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	• TO.5 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Deontoloxía profesional.

**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	
Presentar o módulo, contextualizalo no ciclo e deontoloxía profesional - Presentación da UD indicando os obxectivos, contidos e actividades que se desenvolverán. Presentación da deontoloxía profesional no ámbito da restauración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación, por parte do profesor, do módulo, os seus obxectivos, os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando este módulo no ciclo. Visita ás instalacións do centro. Presentación e exposición da deontoloxía profesional. Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Escotar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor. Participar en diferentes dinámicas de grupo. Realizar exercicios escritos ou orais según proceda. Visita ás instalacións do centro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O alumno entende os obxectivos do módulo, coñece os criterios que van ser usados na súa avaliación, coñece os diferentes tipos de actividades e dinámicas que se van a desenvolver no módulo, coñece os contidos que van ser tratados no mesmo. Coñece a deontoloxía profesional no contexto da restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula teórica e práctica (dotadas cos equipamentos necesarios)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	5,0
Recoñecemento das zonas de produción - Identificación e recoñecemento das zonas, equipos e maquinaria de cociña.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>- Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Escotar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>- Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>- Elaborar traballos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Adquisición dos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada de contidos conceptuais do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática e taller de cociña (Coa dotación necesaria). Material didáctico do profesor e do alumno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/Traballo</li> <li>• PE.2 - Proba escrita/Traballo</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	
	rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	individuais ou en grupo - Participar en diferentes dinámicas de grupo(debates, Concursos o simulacións, exposicións orais,etc) - Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo. -Crear ou dispoñer dunha conta de correo ,pen ou plataforma,para facilita-las dinámicas de grupo e co profesor(traspaso de apuntes,fotos,instrucións, actividades,etc).				
Preparación das zonas de produción - Execución dos procedementos de preparación das zonas de cociña.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrición dos procedementos da preparación das zonas de produción. Exercio demostrativo da posta en marcha do funcionamento dos equipos e maquinaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita á zona de produción. Identificación e recoñecento das diferentes zonas. Exercio práctico de manexo de diferentes equipos e maquinaria (fornos,plancha,abatidor, envasadora,etc).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquisición dos contidos da UD1 Zona de produción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente e aula taller (dotadas). Material didáctico do profesor e material didáctico do alumno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.3 - Proba escrita/Traballo</li> <li>• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.5 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	10,0
<b>TOTAL</b>						<b>20,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Aprovisionamento interno	40



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar o aprovisionamento interno de materias primas	1	Aprovisionamento interno de materias primas	20,0
2.1 Funcións, formalización e tramitación dos documentos de control interno da área de cociña	2	Documentos de control interno da área de cociña	20,0
<b>TOTAL</b>			<b>40</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 (%)
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Proba escrita/traballo</li> </ul>	N	20
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	S	30
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	N	20
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	S	30
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
**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	
Aproveitamento interno de materias primas - Realización do proveitamento interno de materias primas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación,por parte do profesor ,da UD;os seus obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán,situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema,através da exposición oral, esquemas,fotos,apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado,aclarar dúbidas,realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escoitara e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test,etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo(debates, Concursos o simulacións, exposicións orais,etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade,así como as fichas técnicas propostas,de ser o caso.</li> <li>- Saber interpretalas e cumprimentar os apartados que se requiran.</li> <li>-Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases</li> <li>- Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolve-la tarefa.</li> <li>- Plantexar propostas,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Adquisición dos contidos do tema.Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente,informática,de cociña (dotadas),Material didáctico do profesor.Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	20,0



**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	
		alternativas, ideas, etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utillaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolvida ; fichas técnicas e/ou orde de traballo, arquivo con información conceptual e procedemental.				
Documentos de control interno da área de cociña - Funcións, formalización e tramitación dos documentos de control interno da área de cociña	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación, por parte do profesor ,da UD; os seus obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escouitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade, así como as fichas técnicas propostas, de ser o caso.</li> <li>- Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Adquisión dos contidos do tema. Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/traballo</li> </ul>	20,0

**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	
		que se requiran. -Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases - Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolver-la tarefa. - Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utilaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolvida ; fichas técnicas e/ou orde de traballo, arquivo con información conceptual e procedemental.				
<b>TOTAL</b>						<b>40,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Sistemas e métodos de envasamento	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña	1	Determinar sistemas e métodos de envasamento e conservación	10,0
2.1 Caracterización e recoñecemento da pasteurización e esterilización	2	Caracterización e recoñecemento da pasteurización e esterilización	10,0
3.1 Identificación dos Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método de envasamento e conservación.	3	Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método	10,0
4.1 Coñecemento e identificación da caducidade en relación o método de envasado e conservación	4	A caducidade en relación o método de envasado e conservación	10,0
<b>TOTAL</b>			<b>40</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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	• PE.1 - Proba escrita/traballo	S	10
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	• PE.2 - Proba escrita/traballo	S	10
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	• PE.3 - Proba escrita/traballo	N	10
CA2.4 Identifícanse e relaciónanse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	N	10
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	10
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	10
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	• TO.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	10
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.5 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	N	5
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.6 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.</p> <p>Pasteurización e esterilización: descrición e características.</p> <p>Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.</p> <p>Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.</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	
Determinar sistemas e métodos de envasamento e conservación - Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación, por parte do profesor, da UD; os seus obxectivos, os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escouitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>-Elaborar traballos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Adquisición dos contidos do tema. Arquivo onde se recolle a información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/traballo</li> <li>• PE.2 - Proba escrita/traballo</li> <li>• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.5 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.6 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</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	
	-Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión. - Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	individuais ou en grupo - Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc) - Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo. - Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade, así como as fichas técnicas propostas, de ser o caso. - Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran. - Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases - Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolve-la tarefa. - Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utillaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolta ; fichas técnicas e/ou orde de traballo, arquivo con información conceptual e procedemental.			<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	
Caracterización e recoñecemento da pasteurización e esterilización - Pasteurización e esterilización: descrición e	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación, por parte do profesor , da UD; os seus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escouitar e tomar nota de tódolos datos de interese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Adquisión dos contidos do tema. Arquivo donde se</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.3 - Proba escrita/traballo</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	
características	obxetivos , os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán,situando esta UD no módulo. - Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema,através da exposición oral, esquemas,fotos,apuntes, libros. -Debate co alumnado,aclarar dúbidas,realizar preguntas que leven ó alumo á reflexión. - Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. - Ler e interpretar apuntes do tema. -Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test,etc) -Elaborar traballos individuais ou en grupo - Participar en diferentes dinámicas de grupo(debates, Concursos o simulacións, exposicións orais,etc) - Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo. - Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade,así como as fichas técnicas propostas,de ser o caso. - Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran. -Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases - Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolve-la tarefa. - Plantexar propostas, alternativas,ideas,etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa sua	recolle a Información clasificada e arquivada de contidos conceptuais do tema.	profesor.Material didáctico do alumno. Materia prima.		

**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	
		correspondente utilíxase. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolvida ; fichas técnicas e/ou orde de traballo, arquivo con información conceptual e procedemental.				
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método - Identificación dos Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación, por parte do profesor ,da UD; os seus obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade, así como as fichas técnicas propostas, de ser o caso.</li> <li>- Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran.</li> <li>-Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases</li> <li>- Facer as preguntas/especificacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Adquisición dos contidos do tema. Arquivo donde se recolle a información clasificada e arquivada de contidos conceptuais do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</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	
		que precise para desenvolve-la tarefa. - Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utilillaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolva ; fichas técnicas e/ou orde de traballo, arquivo con información conceptual e procedemental.				
A caducidade en relación o método de envasado e conservación - Coñecemento e identificación A caducidade en relación o método de envasado e conservación	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación, por parte do profesor ,da UD; os seus obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escotar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade, así como as fichas técnicas propostas, de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Adquisión dos contidos do tema. Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada de contidos conceptuais do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</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	
		ser o caso. - Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran. -Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases - Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolver-la tarefa. - Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utillaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolva ; fichas técnicas e/ou orde de traballo, arquivo con información conceptual e procedemental.				
<b>TOTAL</b>						<b>40,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Rexeneración das materias primas	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Concepto, descripción e análise das Técnicas de rexeneración das materias primas	1	Técnicas de rexeneración das materias primas	20,0
2.1 Funcións e procedementos de uso e control dos Equipamentos utilizados na rexeneración	2	Equipamentos utilizados na rexeneración	10,0
3.1 Fases e puntos clave durante o desenvolvemento dos Procesos de execución das técnicas	3	Procesos de execución das técnicas	20,0
<b>TOTAL</b>			<b>50</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 (%)
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	• PE.1 - Proba escrita/traballo	S	10
CA3.2 Caracterízanse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	• PE.2 - Proba escrita/traballo	N	10
CA3.3 Identifícanse e selecciónanse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	• PE.3 - Proba escrita/traballo	S	10
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	N	10
CA3.5 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	N	10
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	N	5
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	15
CA3.8 Clasifícase, codifícase e actívoise o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	• TO.5 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	15
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	• PE.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

**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	
Técnicas de rexeneración das materias primas - Concepto, descrición e análise das Técnicas de rexeneración das materias primas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación, por parte do profesor dos obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade, así como as fichas técnicas propostas, de ser o caso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adquisición dos contidos do tema. Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/traballo</li> <li>• PE.2 - Proba escrita/traballo</li> <li>• PE.3 - Proba escrita/traballo</li> <li>• PE.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.5 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	20,0

**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>- Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran.</li> <li>-Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases</li> <li>- Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolve-la tarefa.</li> <li>- Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc.</li> <li>- Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas.</li> <li>- Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utillaxe.</li> <li>- Dispoñer no taller de toda a información desenvolva ; fichas técnicas e/ou orde de traballo+ fichas de supervisión, arquivo con información conceptual e procedemental</li> </ul>				
Equipamentos utilizados na rexeneración - Funcións e procedementos de uso e control dos Equipamentos utilizados na rexeneración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Presentación, por parte do profesor dos obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Adquisición dos contidos do tema. Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas), Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.3 - Proba escrita/traballo</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	
	alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	- Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.				
Procesos de execución das técnicas - Fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento. Procesos de execución das técnicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación, por parte do profesor dos obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade, así como as fichas técnicas propostas, de ser o caso.</li> <li>- Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran.</li> <li>-Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases</li> <li>- Facer as</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adquisión dos contidos do tema. Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>TO.4 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	20,0

**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	
		preguntas/especificacións que precise para desenvolve-la tarefa. - Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utillaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolta ; fichas técnicas e/ou orde de traballo+ fichas de supervisión, arquivo con información conceptual e procedemental				
<b>TOTAL</b>						<b>50,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Preelaboración das materias primas	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Concepto e características das actividades de preelaboración	1	Actividades de preelaboración	10,0
2.1 Fases, procedementos e puntos clave na limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros en cociña	2	Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros en cociña	10,0
3.1 Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña. Descrición, formatos e aplicacións.	3	Pezas e cortes básicos a xéneros de cociña	20,0
4.1 Descrición dos formatos e aplicacións dos cortes específicos e pezas con denominación propia.	4	Cortes específicos e pezas con denominación propia	20,0
<b>TOTAL</b>			<b>60</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 (%)
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	• PE.1 - Proba escrita/traballo	N	10
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	• PE.2 - Proba escrita/traballo	N	10
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	20
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.	• PE.3 - Proba escrita/traballo	S	20
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	• PE.4 - Proba escrita/traballo	N	10
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	15
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica	S	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.

**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	
Actividades de preelaboración - Concepto e características das actividades de preelaboración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación, por parte do profesor dos obxectivos, os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>- Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>- Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>- Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Adquisición dos contidos do tema. Arquivo donde se recolle a información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/traballo</li> <li>• PE.2 - Proba escrita/traballo</li> <li>• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.2 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</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	
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros en cociña - Fases, procedementos e puntos clave na Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros en cociña	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación, por parte do profesor dos obxetivos, os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>- Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>- Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>- Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade, así como as fichas técnicas propostas, de ser o caso.</li> <li>- Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran.</li> <li>- Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases</li> <li>- Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolver-la tarefa.</li> <li>- Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc.</li> <li>- Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas.</li> <li>- Dispoñer no taller da</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Adquisición dos contidos do tema. Arquivo onde se recolle a información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas). Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/traballo</li> <li>• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> <li>• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</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	
		correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utilaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolta ; fichas técnicas e/ou orde de traballo+ fichas de supervisión,arquivo con información conceptual				
Pezas e cortes básicos a xéneros de cociña - Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.Descrición, formatos e aplicacións.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación,por parte do profesor dos obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán,situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema,através da exposición oral, esquemas,fotos,apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado,aclarar dúbidas,realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test,etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo(debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade,así como as fichas técnicas propostas,de ser o caso.</li> <li>- Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran.</li> <li>-Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adquisición dos contidos do tema.Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aulas polivalente,informática,de cociña (dotadas).Material didáctico do profesor.Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Proba escrita/traballo</li> <li>TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	20,0

**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>- Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolver-la tarefa.</li> <li>- Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc.</li> <li>- Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas.</li> <li>- Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utilaxe.</li> <li>- Dispoñer no taller de toda a información desenvolvida ; fichas técnicas e/ou orde de traballo+ fichas de supervisión, arquivo con información conceptual</li> </ul>				
Cortes específicos e pezas con denominación propia - Descrición formatos e aplicacións dos cortes específicos e pezas con denominación propia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación, por parte do profesor dos obxectivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán, situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, apuntes, libros.</li> <li>- Debate co alumnado, aclarar dúbidas, realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>- Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc)</li> <li>- Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, Concursos o simulacións, exposicións orais, etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Adquisición dos contidos do tema. Arquivo onde se recolle a información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente, informática, de cociña (dotadas), Material didáctico do profesor. Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.4 - Proba escrita/traballo</li> <li>• TO.3 - Prácticas na cociña/Táboa de observación/Proba específica</li> </ul>	20,0

**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	
		actividade, así como as fichas técnicas propostas, de ser o caso. - Saber interpretar e cumprimentar os apartados que se requiran. - Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases - Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolver a tarefa. - Plantexar propostas, alternativas, ideas, etc. - Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas. - Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utillaxe. - Dispoñer no taller de toda a información desenvolvida; fichas técnicas e/ou orde de traballo+ fichas de supervisión, arquivo con información conceptual				
<b>TOTAL</b>						<b>60,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Rendemento das materias primas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Estudio do rendemento das materias primas. Estudio do rendemento das materias primas	1	Estudio do rendemento das materias primas	15,0
2.1 Escandallar diferentes materias primas.	2	Escandallar diferentes materias primas	15,0
<b>TOTAL</b>			<b>30</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Proba escrita/traballo y Prácticas en cociña/táboa de observación/proba específica</li> </ul>	S	60
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación</li> </ul>	N	40
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Estudio do rendemento das materias primas - Concepto e métodos de cálculo do rendemento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación,por parte do profesor dos obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán,situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema,através da exposición oral, esquemas,fotos,apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado,aclarar dúbidas,realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión.</li> <li>- Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test,etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo(debates, Concursos o simulacións, exposicións orais,etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adquisión dos contidos do tema.Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente,informática,de cociña (dotadas).Material didáctico do profesor.Material didáctico do alumno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/traballo y Prácticas en cociña/táboa de observación/proba específica</li> <li>• TO.1 - Prácticas na cociña/Táboa de observación</li> </ul>	15,0
Escandallar diferentes materias primas - concepto,tipo e métodos de cálculo. Escandallar diferentes materias primas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación,por parte do profesor dos obxetivos ,os contidos e os tipos de actividades que se desenvolverán,situando esta UD no módulo.</li> <li>- Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema,através da exposición oral, esquemas,fotos,apuntes, libros.</li> <li>-Debate co alumnado,aclarar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- escoitar e tomar nota de tódolos datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema.</li> <li>- Ler e interpretar apuntes do tema.</li> <li>-Realizar exercicios escritos ou orais según proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test,etc)</li> <li>-Elaborar traballos individuais ou en grupo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adquisión dos contidos do tema.Arquivo donde se recolle a Información clasificada e arquivada do tema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas polivalente,informática,de cociña (dotadas).Material didáctico do profesor.Material didáctico do alumno. Materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita/traballo y Prácticas en cociña/táboa de observación/proba específica</li> </ul>	15,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	dúbidas,realizar preguntas que leven ó alumno á reflexión. - Deseño de tarefas para alumnos que vaian máis rezagados que a media de xeito que lle sexan alcanzables e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar en diferentes dinámicas de grupo(debates, Concursos o simulacións, exposicións orais,etc)</li> <li>- Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e Dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de Ensino-Aprendizaxe do módulo.</li> <li>- Clasificar e arquivar todas as dinámicas propias da actividade,así como as fichas técnicas propostas,de ser o caso.</li> <li>- Saber interpretarlas e cumprimentar os apartados que se requiran.</li> <li>-Realizar a tarefa ou elaboración que se lle indique nas súas diferentes fases</li> <li>- Facer as preguntas/especificacións que precise para desenvolve-la tarefa.</li> <li>- Plantexar propostas, alternativas,ideas,etc.</li> <li>- Identificar necesidades de intervención e realizar propostas correctivas.</li> <li>- Dispoñer no taller da correcta uniformidade, así coma o maletín coa súa correspondente utilillaxe.</li> <li>- Dispoñer no taller de toda a información desenvolta ; fichas técnicas e/ou orde de traballo+ fichas de supervisión,arquivo con información conceptual e procedemental.</li> </ul>				
<b>TOTAL</b>						<b>30,0</b>

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

### 5 a) Mínimos esixibles

Os mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva correspóndense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresados nos resultados de aprendizaxe (RA) correspondentes co módulo de PPCC

### 5 b) Criterios de cualificación

Responderán ó desenvolvemento da avaliación continúa nas súas tres fases: Avaliación Inicial, Avaliación Contínua ou procesual e Avaliación Final ou sumativa.

Farase unha avaliación inicial para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comenza o conxunto do alumnado. Tamén se procurará ter unha impresión das expectativas que teñen sobre o módulo, sobre o futuro profesional e de cómo lles gustaría que se enfocasen as clases e de cómo debería ser o profesor.

A avaliación continua terá en conta o seguinte:

Unha parte teórica e unha práctica que se avaliarán dun xeito independente. As probas puntuaranse de 0 a 10 e será imprescindible acadar un 5 tanto na parte teórica coma na práctica para aprobar.

#### Parte teórica:

Representará o 40% da nota total.

- Probas orais, escritas e traballos realizados.

As probas poderán consistir, dependendo dos temas a avaliar, en: exames de temas para o seu desenrolo, exames con preguntas para responder brevemente ou exames tipo test con distinto número de preguntas; teranse en conta os traballos ou actividades realizadas e entregadas ou expostas na aula. Darase a alternativa de facer un exame oral que substitúa aos escritos.

- Lista de control de exercicios realizados: Realización de exercicios escritos ou orais según proceda; resolución de cuestionarios, elaboración de mapas conceptuais, esquemas, análise de procedementos de elaboracións representativas, etc.

- Lista de observación de dinámicas; Participación en debates, preguntas e respostas, simulacións, actitudes, etc.

#### Parte práctica:

Representará o 60% da nota total:

- Probas escritas: Para verificar a secuenciación dos procesos de execución da elaboración asignada.

- Probas prácticas: Para verificar a adquisición das competencias técnicas desenvolvidas.

- Lista de control de tarefas e exercicios realizados: donde se recolle a tarefa asignada a cada alumno e datos relevantes para a súa avaliación.

- Probas de desenvolvemento e desempeño grupais e individuais, mediante táboa de indicadores relacionados e ponderados cos criterios de avaliación correspondentes á unidade de traballo avaliada.

#### Ademais:

Formarán parte da cualificación das partes conceptual e procedimental ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase unha actitude profesional de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, o respecto e práctica das normas de seguridade e hixiene no traballo e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de



avaliación do módulo.

Para alcanzar a calificación positiva (5 puntos ou máis) deberán alcanzarse ó máximo dos contidos mínimos que aparecen nas distintas unidades didácticas desta programación. Asimesmo, por acordo do Departamento da Familia Profesional, perderá o dereito a avaliación continua aquel alumno cuxas faltas de asistencia non xustificadas superen o 10% do total das horas do módulo.

PD. As probas de perda de avaliación serán unha única proba teórica-práctica de todo o módulo. sendo a nota final un 5.

#### OUTROS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN.

O ser un módulo con carácter tanto teórico como práctico (eminentemente práctico), a avaliación deberá medir a bondade do proceso de ensino-aprendizaxe e si se alcanzan os obxetivos didácticos que persigue o desenvolvemento do curso.

Algúns dos instrumentos válidos para medir o interés, esforzo, actitude, a capacidade e o progreso dos alumnos que se poderían usar, entre outros, son os seguintes (tendo en conta que se poderían ponderar mediante porcentaxes de prioridade para poñer a nota o calificación do alumno/a):

A) Probas escritas con resolución de cuestionarios sobre os diversos contidos explicados nas clases (aula e taller) e cun determinado peso o porcentaxe na puntuación, a criterio do profesor.

B) Presentación e exposición de traballos relacionados co módulo, feitos ben individualmente ou en grupo.

C) Realización positiva de exercicios tanto teóricos como prácticos de interés.

D) Demostracións sobre determinadas prácticas específicas xa realizadas.

E) Deseño de fichas técnicas relacionadas sobre o manexo de diversos xéneros.

F) Execución sistemática do proceso de mise en place na confección dun determinado prato en todas as súas fases.

G) Nivel óptimo de mantemento dos postos de traballo e das instalacións (desde o punto de vista hixiénico-sanitario, limpeza e prevención de riscos laborais).

H) Participación do alumnado nas clases (atención ás explicacións e búsqueda do mellor clima de ensino-aprendizaxe, non fomentando actitudes pasivas).

I) Desenvolvemento de servizos simulados da realidade profesional desde o punto de vista cualitativo e cuantitativo (rol de xefe de cociña, partidas, etc).

J) Probas prácticas sobre prácticas específicas explicadas e feitas ou sobre técnicas culinarias específicas, servizos realizados ou ordes de traballo verificadas durante o curso.

Ó ter que avaliar 2 partes profundamente ligadas entre sí (contidos conceptuais e procedimentais), unha avaliación negativa de algunha destas partes por separado, podería provocar a non superación do módulo.

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

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

Durante o período ordinario, 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. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes.

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaránse ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

O alumnado que teña algunha avaliación pendente, terá que recupera-la mediante a realización dunha proba teórica ou práctica ou ambas dúas (sobre os contidos non superados) no mes de xuño, antes de rematar o curso. De modo que para superar o módulo, non pode quedar pendente ou sen recuperar ningunha avaliación. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación e de repaso, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

Os alumnos que teñan que recuperar este módulo e que haxan promocionado de curso, se lle farán as mesmas probas que os que teñen a Perdida de Avaliación Continua.

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

Os alumnos que teñan que recuperar este módulo e que haxan promocionado de curso, se ye farán as mesmas probas que os que teñen a Perdida de Avaliación Continua.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación final que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e podería estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas no mes de xuño, antes da sesión de avaliación final.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá nunha proba con 2 partes, unha primeira parte de carácter práctico e unha segunda de carácter teórico.

-A parte práctica e procedimental consistirá en realizar e executar unha serie de supostos prácticos similares as prácticas realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro. Nesta proba deberá sacar un mínimo de 5 puntos.

## 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 indicado- res 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 recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alum- nos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unida- des didácticas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, o seu punto de partida ,a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de avaliación inicial.



Cuestionario ou test en relación a temáticas propias do módulo.

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

Realización de mapas conceptuales, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.  
Repetición de prácticas ata donde os recursos o permitan.

## 9. Aspectos transversais

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

- \* Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.
- \* Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliados.
- \* Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínscamente pero tamén en forma de actividades específicas.
- \* Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

#### 9.1.1 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.

\*Situación do 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.

#### 9.1.2 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.

Se programa a seguinte actividade de carácter transversal:

-Programar unha vez o trimestre a actividade Dicionario visual multilingue, que consiste na elaboración por cada un dos alumnos dunha entrada do dicionario visual multilingue do Centro.

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.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou calquera outra. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballarase a través de diferentes actividades.

Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas

empregadas na cociña así como os produtos típicos da nosa comunidade autónoma respetando sempre a estacionalidade dos produtos

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dada a situación sanitaria actual, non se realizarán actividades complementarias á formación a menos que a situación sanitaria mellorase, de ser así propóñense as seguintes: Actividades complementarias

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

- \* Semanas ou xornadas gastronómicas. ( colaboración no Forum)
- \* Presentación de produtos ( queixos, empanada, taller de ibéricos...).
- \* visita a planta de Sogama.
- \* Presentación de equipos.
- \* Conferencias e charlas especializadas

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares

Visita a lonxa, visita ó mercado, visita ó matadeiro. (dependendo do interese do alumnado)

## 10. Outros apartados

### 10.1) ANEXO I

ANEXO I en caso de que fuese necesario

#### COMPETENCIAS BÁSICAS (CCBB)

¿Qué é unha competencia? ¿A forma mediante a cal unha persoa mobiliza tódolos seus RECURSOS para resolver un problema nun contexto determinado?

A Formación Profesional diferencia dúas dimensións: (Razón pola cal o alumno debe ser avaliado en base a esas dúas dimensións)

A) Parte profesionalizadora- Capacidades técnico-transformadoras (determinadas polo conxunto de coñecementos e habilidades propias de cada perfil)

Competencias básicas derivadas del perfil profesional:

- 1.-Capacidad de resolución de problemas
- 2.-Capacidad de organización del trabajo
- 3.-Capacidad de responsabilidad en el trabajo
- 4.-Capacidad de trabajo en equipo
- 5.-Capacidad de autonomía
- 6.-Capacidad de relación interpersonal
- 7.-Capacidad de iniciativa en el trabajo

B) Parte Socioeducativa- Competencias básicas, coñecidas tamén como capacidades clave (asociadas a conductas, principalmente de tipo actitudinal, que o alumno debe mostrar no desenvolvemento das realización propias do título profesional, e que teñen carácter transversal (tódolos perfís, ciclos, postos de traballos, etc) e transferible (transferible a novas situación no futuro).

A continuación recóllense as competencias básicas que debe ter adquiridas un alumno ó rematar a ESO e que se aplicarán no procesos de E-A deste ciclo e módulo, precisas para adquirir as competencias profesionais propias do perfil profesional.

- 1.-Competencia en comunicación (Español e Galego)
- 2.-Competencia matemática
- 3.-Competencia en coñecemento e na interacción no mundo natural
- 4.-Tratamento da información e competencia dixital
- 5.-Competencia social e cidadana
- 6.-Competencia artística e cultural



7.-Competencia para aprender a aprender

8.-Iniciativa e espírito emprendedor

Podemos agrupalos en tres grandes ámbitos:

a)Ámbito da expresión e a comunicación:competencia na comunicación lingüística,matemática,cultural e artística e no tratamento da información e competencia dixital.

b)Ámbito da relación e interacción:competencia no coñecemento e na interacción co mundo físico e competencia social e cidadana.

c)Ámbito do desarrollo personal:competencia para aprender a aprender e competencia na iniciativa personal e espírito emprendedor.

#### 10.2) 1 Bibliografía empregada para o desenvolvemento desta programación

No referente os contidos teóricos faráse tendo de recerencia un libro de texto.

Empregarase aula virtual para colgar toda a información e presentacións dos contidos do módulo.