

**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
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	2023/2024	8	267	267

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ GONZÁLEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsábel de cociña simultaneamente. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes: Director/a de alimentos e bebidas, Director/a de cociña, Xefe/a de produción en cociña, Xefe/a de cociña, Segundo/a xefe/a de cociña, Xefe/a de operacións de catering, Xefe/a de partida, Cociñeiro/a, Encargado de economato e adega.

A provincia de A Coruña conta cun número importante de establecementos de restauración, hoteis e ademais de numerosos establecementos de turismo rural. A maioría son empresas familiares, con instalacións de reducidas dimensións, polo tanto as ensinanzas irán encamiñadas cara as PEMES.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén o poden facer en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Unha parte considerábel do alumnado escolle este ciclo precisamente por esta posibilidade laboral.

## 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					
					MP0499_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Presentación do módulo	Presentación do módulo (vocabulario técnico, a cociña e o seu entorno, normas hixiénico sanitarias)	22	8	X			X		
2	Organización de Procesos Culinarios	mise-en-place (ficha de produción, documentación propia, aprovisionamento, posta a punto, orde e método de traballo)	15	7	X					
3	Técnicas de cocción	Técnicas de Cocción (técnicas culinarias básicas)	22	15		X				
4	Elaboracións Básicas	Elaboracións básicas de multi-ple aplicacións. (salsas básicas e complementarias)	33	20			X			
5	Produtos Culinarios.	Cociña rexional, internacional, creativa e de autor.	110	30	X		X	X		
6	Presentación e decoración de produtos culinarios terminados	Presentación e decoración de produtos culinarios terminados. (procedementos de control dos produtos terminados)	65	20					X	X
Total:			267							

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Presentación do módulo	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.	NO
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Comprender a importancia de coñecer o vocabulario técnico	1	Participación activa no debate. Participar nas cuestións	1,0
2.1 Ter un primeiro contacto coa forma de traballar nunha cociña	2	Departamento de cociña Organizar o traballo en cociña, brigadas, partidas, aprovisionamento, relacións interdepartamental.	6,0
3.1 Ter un primeiro contacto coa importancia do servizo de calidade de cara o cliente	3	O cliente e o departamento de cociña.	5,0
4.1 Coñecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiénico alimentaria e da seguridade e protección ambiental	4	Documentación Normativa hixiénico-sanitaria.	5,0
5.1 Coñecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiénico alimentaria e da seguridade e protección ambiental	5	Seguridade e hixiene.	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>22</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.	• LC.1 - Proba práctica e escrita	S	20
CA1.2 Descríbonse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.	• LC.2 - Proba práctica e escrita	S	20
CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.	• LC.3 - Proba práctica e escrita	S	20
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.	• LC.4 - Proba práctica e escrita	S	10
CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.	• LC.5 - Proba práctica e escrita	S	10
CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e dedúronse as variacións técnicas da adaptación.	• LC.6 - Proba práctica e escrita	S	10
CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.	• LC.7 - Proba práctica e escrita	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Descrición e análise dos ámbitos da produción culinaria. Tipos de empresas dedicadas á produción culinaria: restaurantes, cáterings, cociñas centrais, etc.
Descrición e interpretación de documentos relacionados coa produción culinaria: ordes de traballo, fichas técnicas de produción, receitas, etc.

**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	
Participación activa no debate. Participar nas cues-tións - Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Profesorado (en termos de tarefas) O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto das unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe O profesor realizará unha demostración a través de distintas situacións da importancia de empregar o vocabulario técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa no debate. Participar nas cues-tións propostas polo profesor. Comprender a importancia de coñecelo vocabulario técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.2 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.3 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.4 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.5 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.6 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.7 - Proba práctica e escrita</li> </ul>	1,0
Departamento de cociña Organizar o traballo en cociña, brigadas, partidas, aprovisionamento, relacións interdepartamental. - Exposición do xeito de organizar o traballo na cociña, brigadas, partidas, o aprovisionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responder ás cues-tións planteadas polo profesor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición do xeito de organizar o traballo na cociña, brigadas, partidas, o aprovisionamento, e a importancia das relacións interdepartamentais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ter un primeiro contacto coa forma de traballar nunha cociña</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Mapas conceptuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.2 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.3 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.4 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.5 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.6 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.7 - Proba práctica e escrita</li> </ul>	6,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O cliente e o departamento de cociña. - Exposición relativa o xeito de desenrolar o servizo encociña con criterios de implicacións na satisfacción da clientela	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición relativa o xeito de desenrolar o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responder ás cuestións planteadas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ter un primeiro contacto coa importancia do servizo de calidade de cara o cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Mapas conceptuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.2 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.3 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.4 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.5 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.6 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.7 - Proba práctica e escrita</li> </ul>	5,0
Documentación Normativa hixiénico-sanitaria. - Exposición relativa a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e de protección ambiental	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición relativa a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e de protección ambiental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responder ás cuestións planteadas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cofecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiénico alimentaria e da seguridade e protección ambiental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiénico alimentaria e da seguridade e protección ambiental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.2 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.3 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.4 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.5 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.6 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.7 - Proba práctica e escrita</li> </ul>	5,0
Seguridade e hixiene. - Exposición relativa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición relativa a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e de protección ambiental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responder ás cuestións planteadas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiénico alimentaria e da seguridade e protección ambiental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.2 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.3 - Proba práctica e escrita</li> </ul>	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.4 - Proba práctica e escrita</li> <li>• LC.5 - Proba práctica e escrita</li> <li>• LC.6 - Proba práctica e escrita</li> <li>• LC.7 - Proba práctica e escrita</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>22,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Organización de Procesos Culinarios	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe Coñecer e comprender o proceso a seguir	1	Identificar os ingredientes, o equipamento e as técnicas culinarias precisas dunha ficha técnica. Facer acopio de todo este material	5,0
2.1 Comprender a importancia de coñecelo vocabulario técnico Ter un primeiro contacto coa forma de traballar nunha cociña	2	Preparacións previas ó servizo	8,0
3.1 Ter primeiro contacto coa documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria. Coñecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiéne alimentaria de da seguridade e protección ambiental. Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en dada caso necesario	3	Documentación, Coordinación interdepartamental, protocolos de servizos	2,0

<b>TOTAL</b>	<b>15</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 (%)
CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.	• LC.1 - proba escrita e practica	S	30
CA1.4 Recoñeceuse e interpretouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.	• LC.2 - proba escrita e practica	S	20
CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos.	• LC.3 - proba escrita e practica	S	10
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.	• LC.4 - proba escrita e practica	S	20
CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.	• LC.5 - proba escrita e practica	S	10
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.6 - proba escrita e practica	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Organización de procesos de elaboración culinaria: tarefas e fases. Descrición e características.
Terminoloxía utilizada na produción culinaria.



**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	
Identificar os ingredientes, o equipamento e as técnicas culinarias precisas dunha ficha técnica. Facer acopio de todo este material - O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto das unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe. Exposición do proceso axeitado para realizar o aprovisionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe. Exposición do proceso axeitado para realizar o aprovisionamento: identificación de ingredientes, equipamento e técnicas culinarias. Identificación destes compoñentes nunha ficha. O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe. Exposición do proceso axeitado para realizar o aprovisionamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa no debate. Responder ás cuestións planteadas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Coñecer e comprender o proceso a seguir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fichas técnicas. Presentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>LC.6 - proba escrita e practica</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	
	identificación de ingredientes, equipamento e técnicas culinarias Identificación destes compoñentes nunha ficha técnica					
Preparacións previas ó servizo - O profesor realizará unha demostración a través de distintas situacións da importancia de empregar o vocabulario técnicoExposición do xeito de organizar o traballo na cociña	<ul style="list-style-type: none"> <li>O profesor realizará unha demostración a través de distintas situacións da importancia de empregar o vocabulario técnicoExposición do xeito de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participar nas cuestións propostas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender a importancia de coñecer o vocabulario técnico Ter un primeiro contacto coa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación Videos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>LC.6 - proba escrita e practica</li> </ul>	8,0
Documentación, Coordinación interdepartamental, protocolos de servizos - Exposición relativa a documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria: orde de servizo, follade pedido, ficha do proveedor ficha de rexistro de nº de lote e data de caducidade, rexistro de temperaturas, orde de traballo interdepartamental ficha técnica de produción, ficha de control de calidade recollida e fin de produción	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición relativa a documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria: orde de servizo, folla de pedido, ficha do proveedor, ficha de rexistro de nº de lote e data de caducidade, rexistro de temperaturas, orde de traballo interdepartamental, ficha técnica de produción, ficha de control de calidade na produción, orde de recollida e fin da produción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responder ás cuestións planteadas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada para desenrolar os casos solicitados en termos de documentación e vocabulario técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ter un primeiro contacto coa documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria. Coñecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiene alimentaria e da seguridade e protección ambiental Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Videos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>LC.6 - proba escrita e practica</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>15,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Técnicas de cocción	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aflorar os coñecementos previos e establecer relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Coñecer e comprender os procesos de transformación	1	Identificar e clasificar os diversos métodos de cocción.	5,0
2.1 Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas. Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario	2	Realizar as diversas técnicas de cocción atendendo ás características das materias primas na cociña	17,0
<b>TOTAL</b>			<b>22</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.	• LC.1 - proba escrita e practica	S	10
CA2.2 Descríronse e clasificáronse as técnicas de cocción.	• LC.2 - proba escrita e practica	S	20
CA2.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.	• LC.3 - proba escrita e practica	S	10
CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.	• LC.4 - proba escrita e practica	S	20
CA2.5 Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.	• LC.5 - Proba práctica e escrita	S	10
CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.6 - proba escrita e practica	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.7 Distingúíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.	• OU.1 - proba escrita e practica	S	10
CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.7 - proba escrita e practica	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
<p>Análise e tipoloxía das coccións. Fontes de información relacionadas.</p> <p>Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: análise e características.</p> <p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificacións e aplicacións.</p> <p>Procedementos de execución: fases e puntos clave na realización de cada técnica.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Identificar e clasificar os diversos métodos de cocción. - Exposicións das transformacións que sogren os alimenros: análise e características. Exposición dos diferentes métodos de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>El profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición das</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa no debate Responder ás cuestións planteadas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe Coñecer e comprender os procesos de transformación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>LC.5 - Proba práctica e escrita</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	
	transformacións fisicoquímicas que sofren os alimentos: análise e características Exposición dos diferentes métodos de cocción.				<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• OU.1 - proba escrita e practica</li> </ul>	
Realizar as diversas técnicas de cocción atendendo ás características das materias primas na cociña - realizar unha demostración e por en marcha a técnicas de concentración, expansión e mixta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O profesor realizará unha demostración na que porá en marcha e explicará como realizar as coccións por concentración, expansión e mixta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada para realizar os tipos de cocción solicitada Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos, batería e trebellos localizada no taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.5 - Proba práctica e escrita</li> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• OU.1 - proba escrita e practica</li> </ul>	17,0
<b>TOTAL</b>						<b>22,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións Básicas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas. Comprobar si a aplicación dos coñecementos é axeitada e rectificar en cada caso necesario	1	Clasificación dos produtos básicos de múltiples aplicacións	5,0
2.1 Ter coñecemento preciso de cómo empregar as técnicas de conservación e rexeneración e de elaboracións	2	Execución dos produtos básicos de múltiples aplicacións	28,0
<b>TOTAL</b>			<b>33</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 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	• LC.1 - Proba práctica e escrita	S	10
CA3.2 Caracterízense as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	• LC.2 - Proba práctica e escrita	S	10
CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.	• LC.3 - Proba práctica e escrita	S	10
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.	• LC.4 - proba escrita e practica	S	10
CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.5 - proba escrita e practica	S	10
CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.	• LC.6 - proba escrita e practica	S	10
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.7 - proba escrita e practica	S	10
CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• LC.8 - proba escrita e practica	S	10
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.9 - proba escrita e practica	S	20

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

Contidos
Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.  Procedementos para a elaboración de fondos e mollos. Fases e puntos clave na súa execución. Anomalías, causas e posibles correccións.  Realización de elaboracións culinarias tipo. Procedementos de control na aplicación de fases e técnicas.  Valoración de custos das elaboracións culinarias: rendementos e escandallos. Procedementos para a súa realización.

**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	
Clasificación dos produtos básicos de múltiples aplicacións - Exposicións das elaboracións culinarias de múltiples aplicacións, aplicacións e análise de fondos, mollos, anomalías e correccións. Novas tecnoloxías, importancia das temperaturas	<ul style="list-style-type: none"> <li>O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa no debate. Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada para a elaboración de mollos e fondos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe Ter un primeiro contacto coas elaboracións culinarias de múltiples aplicacións Ter un coñecemento preciso de cómo empregar a temperatura para conseguir elaboracións culinarias Coñecer e comprender o</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos localizada no taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.2 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.3 - Proba práctica e escrita</li> <li>LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>LC.5 - proba escrita e practica</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	
	culinarias de múltiples aplicacións: descripción, análise, clasificación e aplicacións: fondos, mollos. Anomalías: causas e posibles correccións Exposición das novas tecnoloxías aplicadas as coccións, para a elaboracións culinarias de múltiples Exposición da importancia das temperaturas de cocción nas elaboracións culinarias de múltiples aplicacións O profesor realizará unha demostración na que se elaborarán mollos e fondos, así como correccións sobre as anomalías máis comúns.		proceso a seguir en cada unha das técnicas Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> </ul>	
Execución dos produtos básicos de múltiples aplicacións - Ejecutar elaboracións básicas de múltiples aplicacións utilizar distintas técnicas. Elaborar escandallos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición sobre a rexeneración e conservación de elaboracións básicas de múltiples aplicacións O profesor realizará unha demostración sobre a rexeneración e conservación de elaboracións básicas de múltiples aplicacións elaboradas con anterioridade O profesor realizará unha demostración sobre a elaboracións culinarias tipo Exposición sobre os procedementos de control nas aplicacións de fases e técnicas Exposición sobre como realizar a valoración das elaboracións culinarias tipo: rendementos e escandallos O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias tipo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor O alumno empregará toda a información facilitada para levar a cabo distintos métodos de conservación e rexeneración elaboracións básicas de múltiples aplicacións realizadas por eles con anterioridade Participar nas cuestións propostas polo profesor O alumno empregará toda a información facilitada polo profesor para levar a cabo elaboracións a partir da documentación e as demostracións realizadas polo profesor Responder ás cuestións planteadas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada polo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ter un coñecemento preciso de cómo empregar as técnicas de conservación e rexeneración nas elaboracións culinarias Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das elaboracións Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de control Ter un coñecemento preciso de cómo realizar escandallos e rendementos para poder realizar una valoración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Elaboracións previas, batería e trebellos localizada no taller. Alimentos, batería e trebellos localizada no taller. Folla de cálculo Fichas técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - Proba práctica e escrita</li> <li>• LC.2 - Proba práctica e escrita</li> <li>• LC.3 - Proba práctica e escrita</li> <li>• LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> </ul>	28,0



**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	
		profesor para levar a cabo as valoracións de custes das elaboracións tipo determinadas polo profesor.	económica Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.			
<b>TOTAL</b>						<b>33,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Produtos Culinarios.	110

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.	NO
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.	NO
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Ter un primeiro contacto coas cociñas rexionais	1	cociña rexional	10,0
2.1 Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de cociña rexional	2	Execución de pratos da cociña rexional	40,0
3.1 Ter primeiro contacto coas elaboracións culinarias internacionais	3	Cociña internacional	10,0
4.1 Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes. Utilización das técnicas aplicadas a cociña internacional	4	Execución de pratos da cociña internacional	25,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Teu un primeiro contactos coas elaboracións culinarias de cociña creativa e de autor. Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das elaboracións	5	Cociña actual	10,0
6.1 Ter un coñecemntos preciso de cómo realizar pratos da cociña actual valoración de custos	6	Execución de pratos da cociña actual	15,0
<b>TOTAL</b>			<b>110</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.	• LC.1 - proba escrita e practica	S	5
CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.	• LC.2 - proba escrita e practica	S	5
CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.	• LC.3 - proba escrita e practica	S	5
CA4.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións culinarias.	• LC.4 - proba escrita e practica	S	5
CA4.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.	• LC.5 - proba escrita e practica	S	5
CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.	• LC.6 - proba escrita e practica	S	5
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.	• LC.7 - proba escrita e practica	S	10
CA4.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.8 - proba escrita e practica	S	10
CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.	• LC.9 - proba escrita e practica	S	10
CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.10 - proba escrita e practica	S	10
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• LC.11 - proba escrita e practica	S	10
CA4.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.	• LC.12 - proba escrita e practica	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.10 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>LC.13 - proba escrita e practica</li> </ul>	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Fontes de información e bibliografía sobre autores de prestixio de ámbito galego, español e internacional.</p> <p>Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias.</p> <p>Elaboración de pratos representativos da cociña española e internacional.</p> <p>Elaboración de pratos da cociña de autor española e internacional.</p> <p>Fichas técnicas, xéneros, utensilios, ferramentas e equipamentos precisos.</p> <p>Técnicas e procedementos de execución e control.</p> <p>Valoración de custos das elaboracións culinarias.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
cociña rexional - identificar e clasificar por rexións xeográficas, as diversas cociñas nacionais	<ul style="list-style-type: none"> <li>O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa no debate. Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Ter un primeiro contacto coas elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos localizada no taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>LC.2 - proba escrita e practica</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	
	lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición das elaboracións culinarias rexionais descrición, análise, clasificación e aplicacións: O profesor realizará unha demostración sobre a elaboracións culinarias rexionais	empregará toda a información facilitada polo profesor para levar a cabo elaboracións a partir da documentación e as demostracións realizadas polo profesor	culinarias rexionais Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das elaboracións Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario		<ul style="list-style-type: none"> <li>● LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.10 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.13 - proba escrita e practica</li> </ul>	
Execución de pratos da cociña rexional - Elaborar seguindo unha ficha de produción os pratos emblemáticos da cociña rexional	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Exposición sobre os procedementos de control nas aplicacións de fases e técnicas nas elaboracións culinarias rexionais e internacionais O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias rexionais e internacionais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de control Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Folla de cálculo Fichas técnicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>● LC.6 - proba escrita e practica</li> </ul>	40,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.10 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.13 - proba escrita e practica</li> </ul>	
Cociña internacional - Identificar e clasificar por países con importancia gastronómica internacional, as cociñas que marcan tendencia, marcando as súas características e peculiaridades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición das elaboracións culinarias descrición, análise, clasificación e aplicacións: O profesor realizará unha demostración sobre a elaboracións culinarias Internacionais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participación activa no debate. Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada polo profesor para levar a cabo elaboracións a partir da documentación e as demostracións realizadas polo profesor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Ter un primeiro contacto coas elaboracións culinarias internacionais Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das elaboracións Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos localizada no taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.10 - proba escrita e practica</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	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.13 - proba escrita e practica</li> </ul>	
Execución de pratos da cociña internacional - Elaborar seguindo unha ficha de produción os pratos emblemáticos da cociña internacional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición sobre os procedementos de control nas aplicacións de fases e técnicas nas elaboracións culinarias internacionais O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias e internacionais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participar nas cuestións propostas polo profesor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes Utilización das técnicas aplicadas a cociña nternacional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folla de cálculo Fichas técnicas Alimentos disponibles no taller, utilíxase no taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.10 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.13 - proba escrita e practica</li> </ul>	25,0
Cociña actual - Identificar as tendencias actuais nas cociñas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición das elaboracións culinarias de cociña creativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responder ás cuestións planteadas polo profesor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ter un primeiro contacto coas elaboracións culinarias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - proba escrita e practica</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	
	e de autor: descrición, análise, clasificación e aplicacións: O profesor realizará unha demostración sobre a elaboracións culinarias de cociña creativa e de autor	Participar nas cuestións propostas polo profesor	de cociña creativa e de autor Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das elaboracións	localizada no taller	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.10 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.13 - proba escrita e practica</li> </ul>	
Execución de pratos da cociña actual - Preparar pratos seguindo as tendencias actuais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición sobre os procedementos de control nas aplicacións de fases e técnicas nas elaboracións culinarias de cociña creativa e de autor O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias de cociña creativa e de autor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responder ás cuestións planteadas polo profesor. Participar nas cuestións propostas polo profesor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de control Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.5 - proba escrita e practica</li> </ul>	15,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.10 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.13 - proba escrita e practica</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>110,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Presentación e decoración de produtos culinarios terminados	65

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.	SI
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI



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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e comprender as normas a seguir na decoración e presentación de pratos en cociña	1	Normas básicas de decoración	25,0
2.1 a plicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en dada xaso necesario	2	As gornicións	40,0
<b>TOTAL</b>			<b>65</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 (%)
CA5.1 Descríbóronse e clasificáronse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.	• LC.1 - proba escrita e practica	S	5
CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.	• LC.2 - proba escrita e practica	S	5
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.	• LC.3 - proba escrita e practica	S	5
CA5.4 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• LC.4 - proba escrita e practica	S	5
CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.	• LC.5 - proba escrita e practica	S	5
CA5.6 Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabado e presentación.	• LC.6 - proba escrita e practica	S	5
CA5.7 Verifícanse e dispúxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.	• LC.7 - proba escrita e practica	S	5
CA5.8 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.	• LC.8 - proba escrita e practica	S	5
CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• LC.9 - proba escrita e practica	S	5
CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.10 - proba escrita e practica	S	5
CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.	• LC.11 - proba escrita e practica	S	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.	• LC.12 - proba escrita e practica	S	5
CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.	• LC.13 - proba escrita e practica	S	5
CA6.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo en cociña.	• LC.14 - proba escrita e practica	S	5
CA6.2 Descríbóronse as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.	• LC.15 - proba escrita e practica	S	5
CA6.3 Recoñeuse a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.	• TO.1 - proba escrita e practica	S	5
CA6.4 Identificáronse as necesidades de coordinación durante o servizo.	• TO.2 - proba escrita e practica	S	5
CA6.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.	• LC.16 - proba escrita e practica	S	5
CA6.6 Executáronse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.	• LC.17 - proba escrita e practica	S	1
CA6.7 Realizáronse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.	• LC.18 - proba escrita e practica	S	1
CA6.8 Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.	• LC.19 - proba escrita e practica	S	1
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.20 - proba escrita e practica	S	1
CA6.10 Comprobase que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.	• LC.21 - proba escrita e practica	S	1
CA6.11 Aplicáronse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.	• LC.22 - proba escrita e practica	S	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Descrición, finalidade, tipoloxía e aplicacións das gornicións e as decoracións.
Normas básicas na decoración e na presentación de pratos en cociña.
Procedementos de elaboración de gornicións e decoracións.

Contidos
<p>Relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias ás que se vinculan.</p> <p>Servizo en cociña: descrición, tipos e posibles variables organizativas.</p> <p>Tarefas previas aos servizos en cociña: mise en place .</p> <p>Documentación relacionada cos servizos.</p> <p>Coordinación durante o servizo en cociña: relacións departamentais e interdepartamentais.</p> <p>Execución dos procesos propios do servizo.</p> <p>Tarefas de finalización do servizo.</p> <p>Protocolos de queixas, suxestións e reclamacións.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Normas básicas de decoración - Exposición sobre gornicións e decoración	<ul style="list-style-type: none"> <li>O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe. Exposición sobre gornicións e decoración: descrición, análise, clasificación e aplicacións Exposición sobre as Normas básicas na decoración e presentación de pratos na cociña</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa no debate Responder ás cuestións planteadas polo profesor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Ter un primeiro contacto cos acabamentos e presentacións Coñecer e comprender as normas a seguir na decoración e presentación de pratos en cociña</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos localizada no taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>LC.7 - proba escrita e practica</li> </ul>	25,0

**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>• LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.10 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.13 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.14 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.15 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.16 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.17 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.18 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.19 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.20 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.21 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.22 - proba escrita e practica</li> <li>• TO.1 - proba escrita e practica</li> <li>• TO.2 - proba escrita e practica</li> </ul>	

**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	
As gornicións - Exposición da relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias que se vinculan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición da relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias ás que se vinculan O profesor realizará unha demostración sobre a elaboracións de acabamentos e presentacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada polo profesor para levar a cabo os acabamentos e presentacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos, batería e trebellos localizada no taller Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - proba escrita e practica</li> <li>LC.2 - proba escrita e practica</li> <li>LC.3 - proba escrita e practica</li> <li>LC.4 - proba escrita e practica</li> <li>LC.5 - proba escrita e practica</li> <li>LC.6 - proba escrita e practica</li> <li>LC.7 - proba escrita e practica</li> <li>LC.8 - proba escrita e practica</li> <li>LC.9 - proba escrita e practica</li> <li>LC.10 - proba escrita e practica</li> <li>LC.11 - proba escrita e practica</li> <li>LC.12 - proba escrita e practica</li> <li>LC.13 - proba escrita e practica</li> <li>LC.14 - proba escrita e practica</li> <li>LC.15 - proba escrita e practica</li> <li>LC.16 - proba escrita e practica</li> <li>LC.17 - proba escrita e practica</li> </ul>	40,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.18 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.19 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.20 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.21 - proba escrita e practica</li> <li>• LC.22 - proba escrita e practica</li> <li>• TO.1 - proba escrita e practica</li> <li>• TO.2 - proba escrita e practica</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>65,0</b>

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo ( - Procesos de elaboración culinaria- ) evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde vixente. O alumno deberá superar os mínimos esixibles para adquirir a avaliación positiva e superar o módulo (correspondense coas competencias que deben adquirir os alumnos/as expresados como os Resultados de Aprendizaxe propios do módulo)

En todo caso a cualificación do resultados de aprendizaxe virá dado utilizando os instrumentos correspondientes. A avaliación do módulo será continua, tendo en conta todo o proceso de ensinanza-aprendizaxe, expresándose a cualificación como número enteiro, de 1 a 10, sendo a nota 5 o mínimo esixible para acadar a avaliación positiva ( Orde do 12 de Xullo de 2011). O módulo, en cada trimestre se cualificará do seguinte xeito:

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 xustificadas ou non superen o 10% do total das horas do módulo (redondeado a 27 sesións. O sexa, non se poderá faltar a máis de 27 sesións sen xustificar ; lembrando que cada sesión ten unha duración de 60 minutos) . A calificación de cada período formativo vendrá dada pola seguinte ponderación: o sexa, cada avaliación será calificada seguindo a fórmula que sigue:

$$\text{NOTA DA AVALIACIÓN} = A \times 50\% + B \times 50\%$$

A representa a media aritmética das puntuacións obtidas nas probas teóricas (pode ser unha ou máis dunha por avaliación).

B representa a media aritmética das puntuacións obtidas nas probas prácticas (pode ser unha ou máis dunha por avaliación).

SERÁ IMPRESCINDIBLE PARA APROBAR CALQUERA AVALIACIÓN, APROBAR AS PARTES A (teórica) e B (práctica) DE XEITO INDEPENDENTE PORQUE DO CONTRARIO A NOTA DA EVALIACIÓN SERÁ DE SUSPENSO, CUNHA NOTA MENOR DO 5.

Por tanto a calificación será numérica (do 1 ó 10). Nunca será un número decimal. Haberá que redondear a nota a un número enteiro en función dos criterios pedagoxicos máis xustos para o alumno/a ( actitudes deontolóxicas positivas en función do grao de asistencia as clases, a súa organización, a súa uniformidade, o seu interese, o seu grao de cooperación no grupo clase e o seu comportamento durante as clases, respetando un bo clima de convivencia escolar. aba.. O redondeo por tanto , fundamentarase nos aspectos deontolóxicos do rol profesional e que o profesor valorará de acordo coas súas observacións directas do alumnado no día a día.).

Realizarase un seguimento individual personalizado de todos estes aspectos a través dunha ficha xeral individual de avaliación do alumno para en caso necesario, realizar as oportunas adaptacións, elaborando probas de maior ou menor dificultade, a fin de conseguir cos alumnos alcancen a competencia necesaria para o exercicio da actividade profesional.

#### CRITERIOS SOBRE A NOTA FINAL:

Os alumnos con dereito a avaliación continua que aproben as 3 avaliacións terán polo menos unha nota de avaliación final media das calificacións obtidas nas avaliacións previas.

Os alumnos que suspendan algunha ou toda-las avaliacións (1ª, 2ª e 3ª) , terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación teóricas, ou prácticas ou ambas dúas cousas uns días antes de que remate o curso. Non poden quedar partes pendentes

ou bloques de contidos das unidades didácticas ou de traballo sen aprobar tras o período de recuperación. Na calificación final analizaríanse todos os datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

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

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

Periodo ordinario:

O alumno terá que recuperar as avaliación non superadas durante o mes de xuño nas datas elixidas.

O alumno que non superase algunha das probas realizadas por trimestre ou todas as probas de avaliación realizadas durante los dos trimestres do curso sobre os contidos mínimos a superar, no mes de xuño terá unha nova proba para recuperar o módulo. Considerácese superada a proba se se obtén 5 puntos. Para a recuperación se programarán actividades personalizadas 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 deseñada en función dos aspectos nos que o alumno non obtivo os coñecementos mínimos.
- Proba práctica que consistirá na elaboración de produtos relacionados cas U.T nas que non manifestou as capacidades mínimas esixibles.

De xeito moi excepcional poderíase contemplar un traballo complementario en funcións das circunstancias específicas do curso, do alumnado etc....desde un punto de vista pedagóxico e que disipe as dúbidas que poidan existir sobre o proceso de ensino-aprendizaxe.

- Traballo escrito persoal con guión aportado polo profesor. o 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.



**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:

a) Nunha proba práctica procedimental con actividades e elaboracións prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor) que terá que aprobar cunha nota mínima de 5....e tamén.....

b) Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas na proba práctica así como na proba teórica e na valoración actitudinal deontolóxica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar unha parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ó resto do grupo ou as instalacións.....ou que rompan a dinámica de traballo do resto do alumnado que continúa sometido á avaliación continua.

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

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

6%=16 sesións

10%=27 sesións

Deberán realizar no mes de xuño unha proba final que será definida no mes de maio, na que o alumno deberá ter unha puntuación mínima de 5 puntos. Poderáselles pedir tamén unha serie de traballos a entregar o día da proba que en caso de ser pedidos deberanse entregar o día da proba.

Estes traballos tamén serán definidos no mes de maio. Para a superación do módulo será necesario presentar os traballos que se definan.

Consistirán en:

- Proba teórica respondendo respondendo a un cuestionario que terá como referencia o 100% de contidos de todo o módulo, máis un suposto escrito.
- Proba práctica que consistirá na elaboración de distintos produtos relacionados cos R.A do módulo.
- Entrega do caderno cas fichas técnicas elaboradas durante todo o curso.

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 teórica respondendo respondendo a un cuestionario que terá como referencia o 100% de contidos de todo o módulo, máis un suposto escrito.
- Proba práctica que consistirá na elaboración de distintos produtos relacionados cos R.A do módulo.

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

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado.

As actividades de recuperación, basearanse nos criterios de avaliación considerados de mínimos esixibles.

Dependendo da dispoñibilidade horaria do centro e segundo a normativa, o alumno terá un horario con actividades de recuperación para preparar e superar a avaliación.

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

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

Para o seguimento mensual utilizaráse a plataforma informática.

Para a memoria final utilizaremos un modelo proporcionado común

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

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

Tamén neste módulo, o profesor fara unha proba teórica ou cuestionario inicial para obter información dos coñecementos previos que o alumnado posee así como iformación sobre motivación, intereses , etc..

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

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

## 9. Aspectos transversais

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

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

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

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

insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego. É moito máis en tempos de pandemia (Covid-19).

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

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

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

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

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como complemento ó desenvolvemento das actividades de ensino-aprendizaxe realizadas no centro poderíanse realizar outra serie de actividades para o achegamento á realidade do sector:

Xornadas de profesionais da hostalería, conversas telemáticas por skype, etc.....así como a posta en marcha dun pequeno buffet interno para aproveitar xéneros varios e non ter alimentos sobrantes na medida do posible cando sexa factible (asunto tratado en algunha reunión de departamento no ano 2023).

Debido a situación sanitaria actual non faremos saídas do centro, se a situación mellora levaremos a cabo:

-Saídas para visitar empresas relacionadas co sector da restauración ou alimentación, para achegar ó alumnado á realidade laboral, e complementar a súa formación.

-Tamén se fomentará a asistencia a charlas e actividades que se desenvolverán no centro sobre produtos con calidade certificada, produtos de agricultura ecolóxica, produtos locais, etc.

Para levar a cabo estas actividades terase en conta a dispoñibilidade horaria e o aproveitamento de recursos.



## 10. Outros apartados

### 10.1) Sobre a secuenciación das UD

As unidades didacticas 1 a 4 vanse a desenvolver de forma continua e correlativa.

Sen embargo as unidades 5,6,7 e 8 vanse a desenvolver de forma simultanea ,en primeiro lugar para acercar os tipos de servizo a realidade que se van atopar os alumnos no entorno productivo e en segundo lugar para que nas ofertas gastronómicas exista unha variedade considerable de pratos amparados nas distintas unidades didacticas.

### 10.2) COVID

Debido á situación sanitaria actual:

Modalidade presencial:

Adaptarase a metodoloxía da aula evitando a formación de grupos e minimizando o contacto entre persoas e materiais respectando, en todo momento, a distancia mínima de seguridade. Nas aulas prácticas, empregarase a pantalla de protección. Os equipos de protección individual serán de carácter obrigatorio e todo o alumnado deberá de levar máscara e pantalla de protección facial.

Os contidos do currículo deste módulo atoparanse na aula virtual, drive así como libro dixital se procede.

Modalidade telemática:

En caso de confinamento ou restricións sanitarias severas, o desenvolvemento das sesións será por libro dixital, webex, whassapps, mail, etc.

Estas sesións sempre terán lugar dentro do horario lectivo.