

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
MP0500	Xestión da produción en cociña	2023/2024	11	244	244

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ROBERTO BERMEJO GONZÁLEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o Xestión da Producción en Cociña, pertencente ao Ciclo Formativo de Dirección de Cociña, tómase como referencia o Decreto 83/polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en Dirección de Cociña necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e ás características do contorno sociocultural do centro.

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

Perfil profesional do título: O perfil profesional do título de técnico superior en Dirección de Cociña determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.



- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

1. Cualificacións profesionais completas incluídas no título:

Asociado ás unidades de competencia:

UC1065_3: Organizar procesos de produción culinaria.

UC1066_3: Administrar unidades de produción culinaria.servizo.

Todo isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio deste ciclo formativo que se traducirá en exercer 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 responsable de cociña simultaneamente.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.

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.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe á economía 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 na xestión e execución das nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado, así como nas técnicas aplicadas a todo tipo de restauración, colectiva ou colectividades, etc.

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.

Por último e tendo en conta a posible situación de pandemia polo Covid 19 faranse distintas adaptacións da programación a esta situación cando fora preciso.

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				
					MP0500_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Sistemas de produción culinaria.	Identificación das súas características e as súas especificidades.	30	15	X				
2	Deseño de espazos e equipamentos.	Propostas de deseño segundo os diferentes sistemas de produción.	30	15		X			
3	Control de consumos.	Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña para cumprir os orzamentos establecidos.	30	20					X
4	Produción e servizo en cociña para produción e distribución e/ou servizo.	Determinación e planificación dos recursos materiais e humanos, manexo da documentación relacionad. Persoal necesario e as súas respectivas funcións. Determinación das diferentes fases da actividade para o servizo.	77	25			X		
5	Supervisión dos procesos de produción e/ou servizo en cociña.	Elaboración e supervisión dos produtos culinarios en relación ós procesos de servizo; protocolos de actuación e controis establecidos de seguridade e hixiene, calidade, etc. Coordinación entre o departamento de cociña e de servizos.	77	25				X	
Total:			244						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Sistemas de produción culinaria.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir e analizar os sistemas de produción culinaria caracterizando os sistemas de distribución e servizo. 1.2 Clasificar os sistemas de produción en cociña valorando as vantaxes e os inconvenientes de cada un. 1.3 Identificar e analizar os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña. 1.4 Recoñecer e analizar a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.	1	Sistemas de produción e distribución/servizo culinarios. Relación entre estes e os tipos de restauración.	14,0
2.1 Relacionar os sistemas de produción coas fórmulas de restauración e os sistemas de distribución culinaria. 2.2 Recoñecer os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución. 2.3 Exemplificar mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.	2	Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.	14,0
3.1 Avaliar a UD.	3	Avaliación global de la unidade didáctica.	2,0
TOTAL			30

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 Descríronse e analizáronse os sistemas de produción culinaria.	• PE.1 - Todo o impartido.	S	8
CA1.2 Caracterízóronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.	• PE.2 - Todo o impartido.	S	9
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.	• TO.1 - Todo o impartido.	S	13
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.	• TO.2 - Todo o impartido.	S	13
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.	• PE.3 - Todo o impartido.	N	9

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.6 Clasifícaronse e caracterizáronse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Todo o impartido. 	S	9
CA1.7 Relaciónáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Todo o impartido. 	S	13
CA1.8 Identifícaronse e analizáronse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Todo o impartido. 	N	13
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Todo o impartido. 	S	13
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.</p> <p>Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.</p> <p>Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.</p> <p>Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.</p> <p>Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.</p> <p>Factores que determinan a elección dun sistema de produción.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Sistemas de produción e distribución/servizo culinarios. Relación entre estes e os tipos de restauración. - Descrición, análise e características de cada sistema. Factores que determinan a elección dun sistema de	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Todo o impartido. PE.2 - Todo o impartido. 	14,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
produción.	<p>que dispón da avaliación inicial do módulo.</p> <p>Tp2.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.</p> <p>Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros.</p> <p>Tp1.4 Debate, aclararando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión.</p> <p>Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</p>	<p>conceptuais do tema.</p> <p>Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática.</p> <p>Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc).</p> <p>Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo.</p> <p>Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc).</p> <p>Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo.</p> <p>TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ou plataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Recopilación e clasificación da Información dos contidos en arquivo. 		<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Todo o impartido. TO.4 - Todo o impartido. TO.5 - Todo o impartido. 	
Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución. - Abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc. Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información que dispón da avaliación inicial do módulo. Tp2.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. Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. Recopilación e clasificación da Información dos contidos en arquivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Todo o impartido. TO.1 - Todo o impartido. TO.2 - Todo o impartido. TO.3 - Todo o impartido. 	14,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. Tp1.4 Debate, aclarando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc). Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo. TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ou plataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc).				
Avaliación global de la unidade didáctica. - Realízase a avaliación da unidade didáctica correspondente.	<ul style="list-style-type: none"> Calificar as probas que se desempeñen na aula e tomar anotacións nas táboas de observacións ou táboas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> Facer as probas oportunas e desenvolver as tarefas encomendadas na aula. 	<ul style="list-style-type: none"> Calificacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Todo o impartido. PE.2 - Todo o impartido. PE.3 - Todo o impartido. PE.4 - Todo o impartido. TO.1 - Todo o impartido. TO.2 - Todo o impartido. TO.3 - Todo o impartido. TO.4 - Todo o impartido. TO.5 - Todo o impartido. 	2,0

TOTAL	30,0
--------------	-------------

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Deseño de espazos e equipamentos.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Descibir as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña segundo a normativa vixente e normas de seguridade alimentaria. 1.2 Identificar os aspectos previos para o deseño de espazos en cociña tendo en conta as normas de seguridade alimentaria. 1.3 Analizar os aspectos de funcionalidade para o deseño de espazos e equipamentos en cociña en base á súa operatividade ou produtividade dos procesos, as previsións de crecemento, os espazos e os equipamentos en cociña. 1.4 Identificar e distribuír as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña. 1.5 Definir os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas, tendo en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.	1	Espazos de cociña, comparación de estruturas, equipamento e criterios de deseño.	27,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.6 Identificar os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria, tendo en conta tamén as novas tecnoloxías.			
2.1 Avaliar a UD.	2	Avaliación global de la unidade didáctica.	3,0
TOTAL			30

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.	• PE.1 - Todo o impartido.	S	8
CA2.2 Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.	• PE.2 - Todo o impartido.	S	8
CA2.3 Identifícanse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.	• TO.1 - Todo o impartido.	S	10
CA2.4 Recoñécense os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.	• TO.2 - Todo o impartido.	S	10
CA2.5 Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.	• PE.3 - Todo o impartido.	S	8
CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.	• TO.3 - Todo o impartido.	N	10
CA2.7 Identifícanse e distribúronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.	• PE.4 - Todo o impartido.	S	8
CA2.8 Definíronse os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.	• PE.5 - Todo o impartido.	S	9
CA2.9 Tívoise en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.	• PE.6 - Todo o impartido.	N	9
CA2.10 Identifícanse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.	• TO.4 - Todo o impartido.	S	10
CA2.11 Recoñécense as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.	• TO.5 - Todo o impartido.	S	10
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción.
Comparación de estruturas de locais e zonas de produción culinaria.
Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións.
Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacenamento)

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	
Espazos de cociña, comparación de estruturas, equipamento e criterios de deseño. - Caracterizaranse as instalacións segundo os sistemas de produción, ubicación do equipamento tendo en conta a seguridade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas curtas xunto coa información que dispón da avaliación inicial do módulo. • Tp2.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. • Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. • Tp1.4 Debate, aclararando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. • Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. • Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. • Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). • Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. • Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais,etc). • Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. • Recopilación e clasificación da información dos contidos en arquivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • PE.2 - Todo o impartido. • PE.3 - Todo o impartido. • PE.4 - Todo o impartido. • PE.5 - Todo o impartido. • PE.6 - Todo o impartido. • TO.1 - Todo o impartido. • TO.2 - Todo o impartido. • TO.3 - Todo o impartido. 	27,0

**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	
	máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	módulo. TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ou plataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc).			<ul style="list-style-type: none"> • TO.4 - Todo o impartido. • TO.5 - Todo o impartido. 	
Avaliación global de la unidade didáctica. - Realízase a avaliación da unidade didáctica correspondente.	<ul style="list-style-type: none"> • Calificar as probas que se desempeñen na aula e tomar anotacións nas táboas de observacións ou táboas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Facer as probas oportunas e desvolver as tarefas encomendadas na aula. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calificacións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • PE.2 - Todo o impartido. • PE.3 - Todo o impartido. • PE.4 - Todo o impartido. • PE.5 - Todo o impartido. • PE.6 - Todo o impartido. • TO.1 - Todo o impartido. • TO.2 - Todo o impartido. • TO.3 - Todo o impartido. • TO.4 - Todo o impartido. • TO.5 - Todo o impartido. 	3,0
TOTAL						30,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Control de consumos.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña. 1.2 Analizar actualizar as fichas técnicas de produción.	1	Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña.	10,0
2.1 Realizar os cálculos de consumo por actividade e Formalizar os documentos para o control de consumos. 2.2 Calcular as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas. 2.3 Formalizar os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa. 2.4 Utilizar aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.	2	Aplicacións informáticas/follas de cálculo para controlar os consumos.	18,0
3.1 Avaliar a UD.	3	Avaliación global de la unidade didáctica.	2,0
TOTAL			30

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 (%)
CA5.1 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Todo o impartido. 	S	12
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Todo o impartido. 	N	16
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Todo o impartido. 	S	12
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Todo o impartido. 	S	12
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Todo o impartido. 	N	16
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Todo o impartido. 	N	16
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Todo o impartido. 	N	16
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña. Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos. Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo,
Aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en restauración.

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	
Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña. - Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos. Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo.	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información que dispón da avaliación inicial do módulo. • Tp2.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. • Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. • Tp1.4 Debate, aclararando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. • Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. • Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. • Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). • Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. • Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc). • Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo. • TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ouplataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. • Recopilación e clasificación da Información dos contidos en arquivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • TO.1 - Todo o impartido. 	10,0
Aplicacións informáticas/follas de cálculo para controlar os consumos. - Procedementos precisos para a realización do control de consumos.	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Todo o impartido. • PE.3 - Todo o impartido. 	18,0

**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	
	<p>que dispón da avaliación inicial do módulo.</p> <p>Tp2.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.</p> <p>Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros.</p> <p>Tp1.4 Debate, aclararando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión.</p> <p>Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.</p>	<p>conceptuais do tema.</p> <p>Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática.</p> <p>Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc).</p> <p>Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo.</p> <p>Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc).</p> <p>Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo.</p> <p>TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ou plataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Recopilación e clasificación da Información dos contidos en arquivo. 		<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Todo o impartido. TO.3 - Todo o impartido. TO.4 - Todo o impartido. 	
<p>Avaliación global de la unidade didáctica. - Realizarse a avaliación da unidade didáctica correspondente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Calificar as probas que se desempeñen na aula e tomar anotacións nas táboas de observacións ou táboas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> Facer as probas oportunas e desvolver as tarefas encomendadas na aula. 	<ul style="list-style-type: none"> Calificacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Todo o impartido. PE.2 - Todo o impartido. PE.3 - Todo o impartido. TO.1 - Todo o impartido. TO.2 - Todo o impartido. TO.3 - Todo o impartido. 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Todo o impartido. 	
TOTAL						30,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Produción e servizo en cociña para produción e distribución e/ou servizo.	77

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña. 1.2 Relacionar a produción culinaria coas ofertas gastronómicas. 1.3 Calcular e determinar os recursos materiais e humanos necesarios para a produción establecendo as funcións de cada integrante do equipo de cociña. 1.4 Establecer os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos. 1.5 Concretar as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos determinando o seu nivel de calidade e aplicando os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.	1	Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña.	20,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.6 Calcular o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos. 1.7 Identificar as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria tendo en conta as medidas de control relacionadas co sistema APPCC en cada fase da produción culinarios cos puntos de control crítico xa determinados. 1.8 Recoñecer o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH). 1.9 Recoñecer e atender as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.			
2.1 Realizar os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento. 2.2 Realizar a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal. 2.3 Planificar as fases da produción oordinando todas as actividades cos departamentos implicados. 2.4 Realizar os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.	2	Organigramas de persoal. Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria.	50,0
3.1 Diseñar unha oferta gastronómica completa. 3.2 Coñocer as ordes de servizo e levalas a cabo. 3.3 Conxuntar ou ensamblar unha oferta gastronómica coas as súas ordes de servizo.	3	Traballo: Deseño dunha oferta gastronómica e realización das ordes de servizo.	5,0
4.1 Avaliar a UD.	4	Avaliación global de la unidade didáctica.	2,0
TOTAL			77

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 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en coziña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Todo o impartido. 	S	6
CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Todo o impartido. 	S	7

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.	• TO.1 - Todo o impartido.	S	6
CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.	• TO.2 - Todo o impartido.	N	6
CA3.5 Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.	• TO.3 - Todo o impartido.	S	6
CA3.6 Planificáronse as fases da produción.	• TO.4 - Todo o impartido.	S	6
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.	• TO.5 - Todo o impartido.	S	6
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.	• PE.3 - Todo o impartido.	S	7
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.	• TO.6 - Todo o impartido.	S	6
CA3.10 Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.	• TO.7 - Todo o impartido.	S	6
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.	• TO.8 - Todo o impartido.	S	6
CA3.12 Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.	• PE.4 - Todo o impartido.	S	7
CA3.13 Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.	• PE.5 - Todo o impartido.	N	7
CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).	• TO.9 - Todo o impartido.	S	6
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.	• TO.10 - Todo o impartido.	N	6
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.	• TO.11 - Todo o impartido.	N	6
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña: Selección e/ou determinación de ofertas. Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos. Sistemas de racións e gramaxes.

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

Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.

Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria. Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación. Rastrexabilidade

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
<p>Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña. - Selección e/ou determinación de ofertas. Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos. Sistemas de racións e gramaxes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas curtas xunto coa información que dispón da avaliación inicial do módulo. • Tp2.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. • Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. • Tp1.4 Debate, aclararando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. • Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. • Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. • Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). • Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. • Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais,etc). • Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo. • TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ouplataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. • Recopilación e clasificación da Información dos contidos en arquivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • PE.2 - Todo o impartido. • PE.4 - Todo o impartido. • PE.5 - Todo o impartido. • TO.1 - Todo o impartido. • TO.2 - Todo o impartido. • TO.6 - Todo o impartido. • TO.7 - Todo o impartido. • TO.8 - Todo o impartido. • TO.9 - Todo o impartido. • TO.11 - Todo o impartido. 	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 vaian máis avanzados que a media.	documentación, fotos, instrucións, actividades etc).				
Organigramas de persoal. Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria. - Funcións para as actividades de produción e/ou servizo. Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación. Rastrexabilidade.	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1. Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información que dispón da avaliación inicial do módulo. • Tp2. 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. • Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, a través da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. • Tp1.4 Debate, aclarando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. • Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. • Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. • Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). • Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. • Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc). • Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolvida e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo. • TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ou plataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. • Recopilación e clasificación da información dos contidos en arquivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Todo o impartido. • TO.3 - Todo o impartido. • TO.4 - Todo o impartido. • TO.5 - Todo o impartido. • TO.10 - Todo o impartido. 	50,0
Traballo: Deseño dunha oferta gastronómica e realización das ordes de servizo. - Deseño dunha oferta gastronómica e realización das ordes de servizo.	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar ao alumnado sobre como escomenzar o traballo e cando inicialo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Escomenzar o traballo e confeccionar as ordes de servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Traballo sobre unha oferta gastronómica e a súa organización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula-taller de cociña e aula de informática. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • PE.2 - Todo o impartido. 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Todo o impartido. • PE.4 - Todo o impartido. • PE.5 - Todo o impartido. • TO.1 - Todo o impartido. • TO.2 - Todo o impartido. • TO.3 - Todo o impartido. • TO.4 - Todo o impartido. • TO.5 - Todo o impartido. • TO.6 - Todo o impartido. • TO.7 - Todo o impartido. • TO.8 - Todo o impartido. • TO.9 - Todo o impartido. • TO.10 - Todo o impartido. • TO.11 - Todo o impartido. 	
Avaliación global de la unidade didáctica. - Realízase a avaliación da unidade didáctica correspondente.	<ul style="list-style-type: none"> • Calificar as probas que se desempeñen na aula e tomar anotacións nas táboas de observacións ou táboas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Facer as probas oportunas e desvolver as tarefas encomendadas na aula. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calificacións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • PE.2 - Todo o impartido. • PE.3 - Todo o impartido. 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Todo o impartido. • PE.5 - Todo o impartido. • TO.1 - Todo o impartido. • TO.2 - Todo o impartido. • TO.3 - Todo o impartido. • TO.4 - Todo o impartido. • TO.5 - Todo o impartido. • TO.6 - Todo o impartido. • TO.7 - Todo o impartido. • TO.8 - Todo o impartido. • TO.9 - Todo o impartido. • TO.10 - Todo o impartido. • TO.11 - Todo o impartido. 	
					TOTAL	77,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Supervisión dos procesos de produción e/ou servizo en cociña.	77



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
<p>1.1 Recoñecer os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.</p> <p>1.2 Explicar ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.</p> <p>1.3 Recoñecer as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.</p> <p>1.4 Recoñecer as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.</p>	1	Procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.	15,0
<p>2.5 Ter en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou incorporación de novidades.</p> <p>2.1 Controlar o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabamento de produtos culinarios.</p> <p>2.2 Controlar o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.</p> <p>2.3 Controlar o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.</p> <p>2.4 Coordinar todas as actividades cos departamentos implicados.</p>	2	Aplicación de protocolos e controis dos produtos culinarios.	10,0
<p>3.1 Diseñar e realizar novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.</p> <p>3.2 Transmitir ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.</p> <p>3.3 Realizar elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados e establecidos para cada sistema de produción en cociña, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.</p> <p>3.4 Realizar todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p>	3	Procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo segundo a súa lóxica.	45,0
<p>4.1 Facer o servizo da oferta gastronómica segundo as ordes de servizo.</p>	4	Traballo: Servizo e cerre dunha oferta gastronómica	5,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.2 Valorar os custos da oferta servida segundo a súa natureza.			
4.3 Recalcular as desviacións reais e facer o seu rexistro final.			
5.1 Avaliar a UD.	5	Avaliación global de la unidade didáctica.	2,0
TOTAL			77

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 (%)
CA4.1 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabado de produtos culinarios.	• TO.1 - Todo o impartido.	S	7
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.	• TO.2 - Todo o impartido.	S	7
CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.	• TO.3 - Todo o impartido.	S	7
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.	• TO.4 - Todo o impartido.	S	6
CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.	• PE.1 - Todo o impartido.	S	8
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.	• TO.5 - Todo o impartido.	S	7
CA4.7 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.	• TO.6 - Todo o impartido.	S	7
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.	• TO.7 - Todo o impartido.	S	6
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.	• PE.2 - Todo o impartido.	N	8
CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña.	• TO.8 - Todo o impartido.	S	7
CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.	• TO.9 - Todo o impartido.	S	7

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Todo o impartido. 	S	8
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i	<ul style="list-style-type: none"> TO.10 - Todo o impartido. 	N	7
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Todo o impartido. 	S	8
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.</p> <p>0Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.</p> <p>Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións.</p> <p>Deseño e realización de produtos culinarios acordes coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.</p> <p>Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.</p> <p>Procedementos de execución de elaboracións culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.</p> <p>Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.</p> <p>Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.</p> <p>Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabamento de produtos culinarios, con respecto á hixiene, a distribución das materias primas e as operacións de preelaboración, entre outras.</p> <p>Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.</p> <p>Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.</p> <p>Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.</p> <p>Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos.</p> <p>Protocolo e xeito correcto de servir os pratos, desde o punto de vista gastronómico.</p>

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
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	
<p>Procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios. - Definición das fases dos procesos, riscos na execución e control de resultados intermedios e finais. Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información que dispón da avaliación inicial do módulo. • Tp2.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. • Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. • Tp1.4 Debate, aclarando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. • Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. • Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. • Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). • Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. • Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc). • Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo. • TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ou plataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. • Recopilación e clasificación da Información dos contidos en arquivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • PE.2 - Todo o impartido. • PE.3 - Todo o impartido. • TO.7 - Todo o impartido. 	15,0
<p>Aplicación de protocolos e controis dos produtos culinarios. - En operacións previas e coas técnicas de cocción e remate de produtos culinarios, presentación e servizo/envasamento/distribución destes produtos con respecto á hixiene.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información que dispón da avaliación 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. • Recopilación e clasificación da Información dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Todo o impartido. • TO.2 - Todo o impartido. 	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	
	inicial do módulo. Tp2.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. Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do profesor dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. Tp1.4 Debate, aclararando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais,etc). Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolta e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo. TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ouplataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc).	en arquivo.		<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Todo o impartido. TO.4 - Todo o impartido. TO.10 - Todo o impartido. 	
Procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo segundo a súa lóxica. - Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos. Deseño e realización de produtos culinarios acordes coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos e os sistemas de produción e distribución ou servizo. Control de tempos. Protocolo e xeito correcto de servir os pratos. Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria. Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións. Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.Realización por parte do profesor da avaliación inicial en relación a UD a través do debate con preguntas cortas xunto coa información que dispón da avaliación inicial do módulo. Tp2.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. Tp1.3 Desenvolvemento e Exposición por parte do 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 escoitar e tomar nota de todos os datos de interese expostos polo profesor en relación cos contidos conceptuais do tema. Ta1.2 Ler e interpretar documentación sobre a temática. Ta1.3 Realizar exercicios escritos ou orais segundo proceda (elaboración de esquemas, resolución de cuestionarios, test, etc). Ta1.4 Elaborar traballo individuais ou en grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición dos contidos conceptuais e procedimentais. Recopilación e clasificación da Información dos contidos en arquivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Todo o impartido. TO.5 - Todo o impartido. TO.6 - Todo o impartido. TO.8 - Todo o impartido. TO.9 - Todo o impartido. 	45,0

**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 dos contidos conceptuais do tema, através da exposición oral, esquemas, fotos, documentación, libros. Tp1.4 Debate, aclarando dúbidas e realizando preguntas que leven ao alumnado á reflexión. Tp1.5 Deseño de tarefas para o alumnado que vaia máis rezagado que a media de xeito que lle sexa alcanzable os conceptos e os procedementos e outras cun maior grao de complexidade para alumnos que vaian máis avanzados que a media.	Ta1.5 Participar en diferentes dinámicas de grupo (debates, concursos ou simulacións, exposicións orais, etc). Ta1.6 Arquivar e clasificar toda a información desenvolva e dispoñer dela en tódalas actividades que formen parte do proceso de ensino-aprendizaxe do módulo. TA1.7 Crear ou dispoñer dunha conta de correo ou plataforma para facilitar as dinámicas de grupo e co profesor (traspaso de documentación, fotos, instrucións, actividades etc).				
Trabajo: Servizo e cierre dunha oferta gastronómica - Efectuar o servizo dunha oferta gastronómica valorando o prezo final.	<ul style="list-style-type: none"> Orientar ao alumnado sobre como desenvolver o traballo e como finalizalo. 	<ul style="list-style-type: none"> Continuar co traballo e finalizalo. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación completa dun servizo dunha oferta determinada. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula-taller de cociña e aula de informática. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Todo o impartido. PE.2 - Todo o impartido. PE.3 - Todo o impartido. PE.4 - Todo o impartido. TO.1 - Todo o impartido. TO.2 - Todo o impartido. TO.3 - Todo o impartido. TO.4 - Todo o impartido. TO.5 - Todo o impartido. 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.6 - Todo o impartido. • TO.7 - Todo o impartido. • TO.8 - Todo o impartido. • TO.9 - Todo o impartido. • TO.10 - Todo o impartido. 	
Avaliación global de la unidade didáctica. - Realízase a avaliación da unidade didáctica correspondente.	<ul style="list-style-type: none"> • Calificar as probas que se desempeñen na aula e tomar anotacións nas táboas de observacións ou táboas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Facer as probas oportunas e desenvolver as tarefas encomendadas na aula. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calificacións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de teoría, exercicios e cuestionarios, dinámicas de grupo deseñadas, aula de informática con acceso á rede e aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Todo o impartido. • PE.2 - Todo o impartido. • PE.3 - Todo o impartido. • PE.4 - Todo o impartido. • TO.1 - Todo o impartido. • TO.2 - Todo o impartido. • TO.3 - Todo o impartido. • TO.4 - Todo o impartido. • TO.5 - Todo o impartido. • TO.6 - Todo o impartido. • TO.7 - Todo o impartido. • TO.8 - Todo o impartido. 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.9 - Todo o impartido. • TO.10 - Todo o impartido. 	
TOTAL						77,0

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo "XESTIÓN DA PRODUCCIÓN EN COCIÑA" evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Asemade sinalar que a avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado, polo que ten un carácter continuo. Por este motivo, nas modalidades de ensino presencial cumpre a asistencia do alumnado ás actividades programadas para os distintos módulos profesionais do ciclo formativo.

O número de faltas inxustificadas 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 a xustificación das ausencias seguindo os criterios aprobados polo claustro e establecidos no protocolo de xustificación de faltas.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades ao alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

O alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa a avaliación final dos módulos correspondentes.

Os mínimos para este módulo son os contemplados no apartado 4.c. "Axustar Avaliación" no apartado de mínimos exixibles.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación do módulo. As probas extraordinarias constarán de unha parte teórica e outra práctica, tendo un peso de un 35% e 65% respectivamente.

5 b) Criterios de cualificación

Farase unha avaliación inicial para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comenza o conxunto do alumnado.

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo ou individual segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaranse (para todos os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., de todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 35 % da cualificación final do módulo

Os traballos grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo suporán un 45% da cualificación do módulo dos que 25% será avaliados na aula taller e semanalmente e o 20% mediante proba individual práctica na aula taller de cociña e ao final de cada trimestre.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirán para avaliar os procedementos; Os traballos individuais que serán sobre a creación e desenvolvemento dunha oferta gastronómica, supoñerán un 20% da calificación do módulo e terase en conta este tanto por cento na segunda avaliación, na primeira avaliación este cómputo será para a parte procedimental repartida entre os dous items.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderán recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, así como do período da súa realización e temporalización con indicación expresa da data final en que serán avaliados. As probas extraordinarias constarán de unha parte teórica e outra práctica, tendo un peso de un 35% e 65% respectivamente.

Estas probas serán sobre os mínimos exixibles. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5

As probas serán similares ás da avaliación ordinaria e terán un carácter individual. Consistirán en:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor). Esta parte terá un peso do 65%.

A proba teórica conceptual tamén similar ao período ordinario terá un peso do 35%.

Ao alumnado con módulos ou partes destes non superados antes da avaliación de módulos previa a FCT, se lle dará a opción de ter recuperación de todos eles antes ou despois do período de FCT.

Teñen a recuperación antes da FCT :

a) Sí (non hai que realizar o informe individualizado), realizar a recuperación como se especifica no caso de alumnos que suspenden algunha avaliación.

b) Non, non teñen recuperación antes da FCT e teñen que facer a proba de recuperación en xuño (informe individualizado especificando as partes que teñen que recuperar, as clases que teñen de recuperación, data específica da recuperación, etc).

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

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

As probas serán similares ás da avaliación ordinaria e terán un carácter individual. Consistirán en:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor). Esta parte terá un peso do 65%.

A proba teórica conceptual tamén similar ao período ordinario terá un peso do 35%.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5.

Sinalar que a avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado, polo que ten un carácter continuo. Por este motivo, nas modalidades de ensino presencial cumpre a asistencia do alumnado ás actividades programadas para os distintos módulos profesionais do ciclo formativo.

O número de faltas inxustificadas 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 a xustificación das ausencias seguindo os criterios aprobados polo claustro e establecidos no protocolo de xustificación de faltas.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades ao alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

O alumnado que perdesen o dereito á avaliación continua, por razóns de inasistencia reiterada, co cal non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa a avaliación final dos módulos correspondentes.

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

O seguimento das programacións de cada módulo realizarase a cada unidade didáctica desenvolvida indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións.

Ademáis a programación será revisada antes do inicio do curso e tendo en conta a memoria final de curso de cada módulo.

Para o seguimento por unidade didáctica utilizarase a aplicación informática facilitada pola consellería, quedando rexistrado o seguimento neste lugar.

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

Utilizarase cara ao final do curso, unha enquisa de satisfacción docente que cubrirá o alumnado para saber a súa opinión sobre o desenvolvemento da materia.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, 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 motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo superior, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Cuestionario de coñecementos iniciais, baseado maiormente nos contidos de preelaboracións e elaboracións básicas, impartidos no primeiro curso, xa que están estreitamente relacionado co presente.

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 na evolución dun estudante determine dificultades para o seguimento da materia, darase un apoio educativo personalizado, determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades, proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar os obxectivos asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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., e insistir na reciclaxe e na boa conservación dos materiais dispoñibles.

Educación para a saúde:

Estes aspectos están presentes máis que nunca dada a situación de post-pandemia provocada polo Covid 19 polo que na programación do módulo contéplanse prácticas de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde, hixiene e seguridade tanto persoal como alimentaria. Especialmente implicarase ao alumnado na limpeza dos elementos comúns, nas medidas de prevención básicas e nas medidas de protección individual. O protocolo actual anunciado pola Consellería de Educación sempre estará presente e deberá de aplicarse.

A demais disto 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.

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 dos do centro e do 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.

Outras accións transversais serán:

.- A posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

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

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

.- Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia. Fomento do Plurilingüismo.

.- Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Se a situación sanitaria o permite propóñense as seguintes:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos e demostracións culinarias.
- Participación en concursos gastronómicos.
- Participación de alumnos/as en intercambios ou Programas Europeos; se procede, realización de parte ou todo o módulo de FCT.
- Visitas a mercados ou comerezos especializadas de alimentación.
- Saida micolóxica.
- Elaboración e degustación de fungos e cogumelos despois das saídas micolóxicas.
- Visitas a restaurantes, hoteis ou comedores colectivos con servizo de cociña para coñecer a súa organización e funcionamento.

E tamén outras dentro do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións, organismos ou empresas.

10. Outros apartados

10.1) Secuencia e tempo asignado para o desenvolvemento das unidade didáctica

A posibilidade de estruturar un programa práctico secuenciado coa lóxica tradicional, acabar cun tema para seguidamente empezar co seguinte crea múltiples e numerosos problemas, entre outros podemos citar:

- Económicos, o feito de que algúns produtos que se elaboran, ó ser perecedoiros, debemos darlles saída e consumilos mediante un servizo de menú ou carta para o propio alumnado ou para terceiros. Estes, obviamente, deberán de ser variados, en canto a xéneros e métodos de cocción se refire.
 - De adaptación á realidade do mundo produtivo, pois a empresa de restauración funciona servindo diariamente os seus produtos mediante a oferta de menús e cartas, nos que se dan unha variedade de produtos e distintos sistemas de cociñado executados simultaneamente. A escola, na medida das súas posibilidades, debe adaptarse a este sistema para facer máis doado o paso do alumnado ao mundo laboral.
- Por estas razóns, os contidos estruturáronse segundo un sistema lóxico, para facilitar unha visión da materia en xeral pero, que á súa vez, terán que ir encaixando e adaptándose á realización de menús e outros tipos de servizo: Carta, Banquetes, etc.

O docente determinará o momento no que se deben afrontar estas actividades , tendo en conta as destrezas do alumnado e os condicionantes mencionados.

Ademais dos factores citados, podemos engadir outros, como:

- Avaliación inicial do alumno.

- Estacionalidade.
- Situación orzamentaria.
- Regras gastronómicas.
- Posibilidades do mercado.
- Valoración nutricional.
- Posibilidades do restaurante aberto ao instituto.

10.2) Seccións bilingües

Este curso académico estamos a seguir no CIFP coas seccións bilingües, de carácter experimental, neste Ciclo Formativo de Dirección de Cociña e en especial neste módulo de Xestión da Producción en Cociña. Consistirá en que de forma gradual e de menos a máis, lograr introducir ao alumnado no idioma inglés aplicado ao campo da hostelería de xeito que lle poida ser de axuda para o seu futuro profesional, tanto a nivel interpersonal como técnico-gastronómico.

Para tal fin, contamos coa axuda dun lector asistente en lingua inglesa que estará con nos na aula-taller de cociña durante 4 horas a semana nas horas meramente prácticas. Este asistente servirá de apoio aos alumnos e tamén ao profesor para poder interactuar coa lingua e o campo profesional.

O docente, co apoio do asistente e a coordinadora das seccións bilingües, inculcará aos alumnos terminoloxía e expresións comúns deste campo profesional que serán utilizadas na aula taller e no futuro polos alumnos en establecementos hosteleiros nacionais ou extranxeiros.

Ao final de cada actividade e servizo na aula taller, o alumnado deberá de entregar a lo menos 2 fichas técnicas de produción traducidas ao inglés e, o texto da súa oferta gastronómica. Estas traducións serán supervisadas polo profesor e a/o asistente de idiomas.

10.3) Instrumentos de avaliación.

Elixíronse os instrumentos de avaliación máis idóneos para cada criterio de avaliación, estes serán reforzados con outros complementarios.

10.4) Adaptación ao contexto da covid-19.

1) EN MODALIDADE PRESENCIAL

- .- Adaptarse a metodoloxía da aula evitando a formación de grupos e minimizando o contacto con materiais, respectando en todo momento a distancia mínima de seguridade.
- .- Implicarase ao alumnado na concienciación hixiénica-sanitaria que ten a limpeza dos elementos comúns.
- .- Os contidos do currículo deste módulo atoparase na aula virtual do centro.
- .- Os equipos de protección individual serán de carácter voluntario.

2) EN MODALIDADE TELEMÁTICA (en caso de cuarentena do grupo).

1.- METODOLOXÍA EMPREGADA: Desenvolvemento das sesións a través da aula virtual no que se atoparán os contidos do currículo e as tarefas propostas.

2.- ASPECTOS DO CURRÍCULO QUE PODEN SER OBXECTO DESTA METODOLOXÍA: Todos os contidos do currículo, os de carácter procedimental e práctico só poderán ser abarcados con exemplizacións telemáticas.

3.- MODO DE PROVEER O DEREITO Á EDUCACIÓN AO ALUMNADO QUE NON POIDA SEGUIR A ENSINANZA TELEMÁTICA: Farase todo o posible para que todo o alumnado que non teña acceso á ensinanza telemática reciba un PC ou portátil con datos por parte da Administración posto que existe a opción de solicitalo.

10.5) Libro de texto e actividades

.- Os contidos do currículo deste módulo atópanse no libro dixital da editorial Altamar con título "Gestión de la Producción en Cocina". Este texto de referencia serálle proposto e anunciado ao alumnado.

10.6) Mecanismos para asegurar o seguimento continuo do curso polo alumnado.

1) EN MODALIDADE PRESENCIAL: A través das actividades na aula.

2) EN MODALIDADE TELEMÁTICA: A través da comunicación vía aula virtual do centro e email, sempre nos días e horario lectivo deste módulo.