

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	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
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	2023/2024	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GABRIEL VILAR LONGARELA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo MP0509-Procesos de servizos en bar-cafetería, pertencente ao Ciclo superior de Dirección de servizos de restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de servizos de restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

- Perfil profesional do título:
- Competencia xeral:
- Competencias profesionais, persoais e sociais:
- Asociado á unidade de competencia:

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamento.

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				
					MP0509_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Presentación do módulo		3	5	X				X
2	Tipos de servizos en bar-cafetería		20	10	X	X		X	X
3	Operacións de posta a punto e montaxe de servizos		40	15	X	X		X	X
4	Selección de bebidas		40	15	X	X	X	X	X
5	Preparación e servizo de bebidas		77	30	X	X		X	X
6	Preparación e servizo de alimentos en bar-cafetaría		60	25	X	X		X	X
			Total: 240						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Presentación do módulo	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer o alumnado o contido do módulo que vai iniciar	1	Presentación do módulo	0,5
2.1 Motivar ao alumnado sobre os contidos que se van a adquirir.	2	Presentación dos contidos	0,5
3.1 Establecer normas e actitudes profesionais. Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, e recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria, para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo. Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos da produción. Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.	3	Establecemento de normas	1,5
4.1 Coñecer os coñecementos previos dos alumnos	4	Avaliación inicial	0,5
TOTAL			3.0

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	15
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	S	15
CA1.3 Relaciónáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.	• PE.3 - CUESTIONARIOS	N	10
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.	• PE.4 - CUESTIONARIOS	N	10
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.	• PE.5 - CUESTIONARIOS	S	10
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	• PE.6 - CUESTIONARIOS	S	10
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.	• PE.7 - CUESTIONARIOS	S	10
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.	• PE.8 - CUESTIONARIOS	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - CUESTIONARIOS 	S	10
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Tipos e clasificación dos establecementos de bar-cafetaría. Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento. Novas tendencias nos servizos de bar-cafetaría. Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación do módulo	<ul style="list-style-type: none"> EXPLICACIÓN DO DESENVOLVEMENTO DO MÓDULO 	<ul style="list-style-type: none"> PEQUENO DEBATE NA AULA PARA SOLUCIONAR AS DÚBIDAS XURDIDAS 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación das peculiaridades do módulo 	<ul style="list-style-type: none"> Lectura e explicación da programación do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS PE.9 - CUESTIONARIOS 	0,5

**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	
Presentación dos contidos	<ul style="list-style-type: none"> EXPLICACIÓN DOS CONTIDOS A DESENVOLVEN NO MÓDULO 	<ul style="list-style-type: none"> PEQUENO DEBATE NA AULA PARA SOLUCIONAR AS DÚBIDAS XURDIDAS 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación das características e contidos do módulo 	<ul style="list-style-type: none"> Lectura e explicación dos contidos do módulo. Aula polivalente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS PE.6 - CUESTIONARIOS PE.9 - CUESTIONARIOS 	0,5
Establecemento de normas	<ul style="list-style-type: none"> EXPLICACIÓN DAS NORMAS BÁSICAS E ACTITUDES PROFESIONAIS RELATIVAS Á PROFESIÓN. CONCIENCIACIÓN DA IMPORTANCIA DAS MESMAS. 	<ul style="list-style-type: none"> PEQUENO DEBATE NA AULA PARA SOLUCIONAR AS DÚBIDAS XURDIDAS 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación e coñecemento das normas básicas relativas á profesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes do profesor. Canón e ordenador. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS PE.6 - CUESTIONARIOS PE.7 - CUESTIONARIOS PE.8 - CUESTIONARIOS PE.9 - CUESTIONARIOS 	1,5
Avaliación inicial	<ul style="list-style-type: none"> CUESTIONARIO INICIAL PARA SABER OS COÑECEMENTOS PREVIOS DO ALUMNADO ACERCA DO MÓDULO. 	<ul style="list-style-type: none"> RESOLUCIÓN DO CUESTIONARIO E POSTERIOR DEBATE NA RESOLUCIÓN POR PARTE DA PROFESORA 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación por parte do profesor dos coñecementos previos do alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario en Aula polivalente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.9 - CUESTIONARIOS 	0,5

**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	
	POSTERIOR RESOLUCIÓN DO MESMO.					
TOTAL						3,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Tipos de servizos en bar-cafetería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	SI
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetería, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetería, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar e caracterizar os tipos de cafeterías e bares actuais e fórmulas de servizos relacionadas.	1	Clasificación dos establecementos de restauración con servizo de bar-cafetería	8,0
2.1 Identificar as estruturas organizativas de servizos en diferentes tipos de establecementos ou eventos e as relacións interdepartamentais aplicadas.	2	Organización de servizos en cafeterías e relacións interdepartamentais.	5,0
3.1 Identificar e caracterizar os tipos de servizos en cafeterías e eventos.	3	Tipos de servizos en cafeterías e eventos.	7,0

TOTAL
20
4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	5
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	N	5
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.	• PE.3 - CUESTIONARIOS	S	10
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.	• PE.4 - CUESTIONARIOS	N	5
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.	• PE.5 - CUESTIONARIOS	N	5
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	• PE.6 - CUESTIONARIOS	N	5
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.	• PE.7 - CUESTIONARIOS	S	5
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.	• PE.8 - CUESTIONARIOS	S	10
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• PE.9 - CUESTIONARIOS	S	10
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.	• TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	S	5
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	S	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Tipos e clasificación dos establecementos de bar-cafetaría.</p> <p>Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento.</p> <p>Servizo en bar-cafetaría: tipos e características.</p> <p>Novas tendencias nos servizos de bar-cafetaría.</p> <p>Organigramas e funcións do persoal relacionados cos servizos en bar-cafetaría.</p> <p>Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.</p> <p>Vocabulario técnico.</p> <p>Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.</p>

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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Clasificación dos establecementos de restauración con servizo de bar-cafetaría	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Explicación polo profesor sobre a caracterización das diferentes fórmulas de 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Identificación das diferentes fórmulas de restauración en bar-cafetaría Ta1.2 Deducción das 	<ul style="list-style-type: none"> Documento coa resolución do cuestionario sobre a clasificación de cafeterías e normativa que as regula. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes do profesor sobre normativa de cafeterías, clasificacións, organización e novas tendencias. Diapositivas e imaxes de 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS 	8,0

**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	
	restauración en bar-cafetería. Tp1.2 Explicación polo profesor da normativa de cafeterías en Galicia e no resto do Estado. Tp1.3 Exposición polo profesor das novas tendencias e conceptos de restauración.	características básicas que deben reunir as cafeterías en función da súa categoría. Ta1.3 Identificación dos novos tipos de establecementos de cafetería-bar valorando as variantes de funcionamento.	Documento (resumo esquemático) explicativo e resumido, caracterizando as novas tendencias e conceptos de restauración en bar-cafetería..	establecementos destinados a cafeterías.	<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - CUESTIONARIOS • PE.5 - CUESTIONARIOS • PE.8 - CUESTIONARIOS • TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.4 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Organización de servizos en cafeterías e relacións interdepartamentais.	<ul style="list-style-type: none"> • Tp2.1 Exposición polo profesor sobre as estruturas organizativas de servizos en establecementos de cafetería-bar e outros eventos nos que participe o departamento, tales como banquetes, bufés, etc. • Tp2.2 Exposición polo profesor sobre a organización das cafeterías e os outros departamentos do local, así como a relación entre estes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta2.1 Identificación das estruturas organizativas de servizos en cafeterías e bares. • Ta2.2 Deducción sobre as necesidades estruturais e departamentais dunha cafetería tipo e relación entre os seus departamentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Debate sobre a idoneidade organizativa de cafeterías con variantes de modalidade e servizo. Documento (resumo esquemático) explicativo e resumido, caracterizando as necesidades estruturais e departamentos dunha cafetería tipo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntes do profesor. Diapositivas e imaxes de cafeterías-bares e os seus departamentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - CUESTIONARIOS • PE.5 - CUESTIONARIOS • PE.6 - CUESTIONARIOS • PE.8 - CUESTIONARIOS • PE.9 - CUESTIONARIOS • TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Tipos de servizos en cafeterías e eventos.	<ul style="list-style-type: none"> • Tp3.1 Explicación pola profesora sobre a caracterización das cafeterías tradicionais, de hotel, catering, colectividade, temáticas. • Tp3.2 Explicación pola profesora sobre a caracterización das novas tendencias de servizos en restauración e con servizo de cafetería, fast-food, take-away, drog-store, bufés, xeladerías. • Tp3.3 Explicación pola profesora sobre as diferentes tipoloxías de servizos segundo o momento do día: almorzos, aperitivos, pratos combinados, café, merendas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta3.1 Clasificación esquemática dos tipos de cafeterías en función do tipo de servizo e clientela a que está destinado. • Ta2.2 Identificación sobre as tipoloxías de servizos en cafeterías como almorzos, aperitivos, pratos combinados, café, merendas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documento coa clasificación esquemática das cafeterías en función do tipo de servizo aplicado. Documento resumo sobre a clasificación de servizos prestados en cafeterías en función da oferta gastronómica e variante de servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntes do profesor. Realización de simulacións. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - CUESTIONARIOS • PE.7 - CUESTIONARIOS • PE.8 - CUESTIONARIOS • PE.9 - CUESTIONARIOS • TO.1 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.2 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.3 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.4 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.5 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.6 - PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	7,0
TOTAL						20,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Operacións de posta a punto e montaxe de servizos	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	SI
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os distintos tipos de montaxe	1	Tipos de montaxe	6,0
2.1 Establecer os tipos de montaxe mais axeitado as formas de servizo mais habituais	2	Organización de tarefas	6,0
3.1 Executar as tarefas propias previas ao montaxe de mesa, en tempo e forma tendo en conta a normativa hixénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	3	Tarefas de preservizo	18,0
4.1 Executar as tarefas propias do montaxe de mesa no tempo adecuado tendo en conta o tipo de servizo establecido	4	Montaxe de barra e sala	6,0
5.1 Detectar e subsanar os posibles erros cometidos nas tarefas de preservizo establecidas	5	Supervisión	4,0
TOTAL			40

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 (%)
CA1.4 Identifícanse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	2
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	N	3
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.	• PE.3 - CUESTIONARIOS	N	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Identifícase o vocabulario técnico específico.	• PE.4 - CUESTIONARIOS	S	5
CA2.1 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	• PE.5 - CUESTIONARIOS	N	5
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.	• TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• PE.6 - CUESTIONARIOS	S	3
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.	• PE.7 - CUESTIONARIOS	S	2
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	10
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.	• TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.	• TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.	• TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA4.1 Identifícanse as fases do servizo.	• TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA4.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.	• TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA4.3 Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.	• PE.8 - CUESTIONARIOS	S	5
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.	• TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.1 Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.	• TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.	• TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.3 Verifícouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.	• TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento.
Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.
Vocabulario técnico.
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.
Tipoloxía de montaxe de servizos: almorzos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de catering, etc.
Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.
Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución e control das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.
Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.
Control e valoración de resultados.

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	
Tipos de montaxe	<ul style="list-style-type: none"> Exposición teórica dos distintos tipos de montaxe que se poden dar na cafetería 	<ul style="list-style-type: none"> Buscar as respostas aos problemas plantexados pola profesora 	<ul style="list-style-type: none"> Información sobre as distintas formas de realizar a posta a punto dun establecemento tipo 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes do profesor. Realización de simulacións. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS PE.8 - CUESTIONARIOS TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	6,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Organización de tarefas	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación dos distintos tipos de servizo: almozos, aperitivos, xantares, cafés, merendas, ceas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Debatir e razonar sobre os tipos de montaxe segundo cada tipo de servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar cada tipo de servizo cos diferentes tipos de montaxe máis axeitados para cada un deles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntes do profesor sobre normativa de cafeterías, clasificacións, organización e novas tendencias. Diapositivas e imaxes de establecementos destinados a cafeterías. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - CUESTIONARIOS • PE.4 - CUESTIONARIOS • PE.6 - CUESTIONARIOS • PE.7 - CUESTIONARIOS • TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	6,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Tarefas de preservizo	<ul style="list-style-type: none"> Plantear e guiar a realización do plano da cafetería en función das reservas dadas, así como a división organizada da brigada de barra e sala Plantear e guiar o repaso do material e maquinaria necesario para os diferentes tipos de servizo en barra e sala. Pautar e guiar a colocación do mobiliario. Pautar e guiar a montaxe de aparadores e materiais de apoio na sala. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar o repaso de todo o material necesario para a posta a punto, montaxe e posterior servizo en barra e sala nos distintos momentos do día. Realizar de xeito ordenado, rápida e eficaz a colocación do mobiliario: barra, cadeiras, taburetes, mesas, guerdóns, mesas auxiliares;) Realizar o montaxe de aparadores seguindo as pautas marcadas: muletilas/ pratos sopeiros/comboys/ pratos base; 	<ul style="list-style-type: none"> Plano das mesas da sala distribuídas en rangos. Material e maquinaria repasado e colocado segundo as normas establecidas. Aparadores montados. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula cafetería co seu respectivo equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - CUESTIONARIOS PE.7 - CUESTIONARIOS TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	18,0
Montaxe de barra e sala	<ul style="list-style-type: none"> Pautar e guiar a montaxe en función do tipo de servizo e da oferta gastronómica. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar a montaxe da barra e da sala seguindo as pautas marcadas pola profesora. 	<ul style="list-style-type: none"> Barra e sala segundo as normas establecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula cafetería co seu respectivo equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	6,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Supervisión	<ul style="list-style-type: none"> • Pautar e guiar no repaso de todas as tarefas de preservizo realizadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Repasar e revisar todas as tarefas anteriores, decatándose dos erros cometidos e subsanándoos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cafetería correctamente montada e preparada para a realización do servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula cafetería co seu respectivo equipamento 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - CUESTIONARIOS • TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
TOTAL						40,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Selección de bebidas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	SI
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer o proceso básico de elaboración das bebidas alcohólicas, agás o viño, a súa clasificación e tipos en función de dito proceso.	1	Proceso de elaboración de bebidas alcohólicas	6,0
2.1 Coñecer as bebidas alcohólicas máis comúns, agás o viño, identificando as súas características	2	Identificación e características de bebidas alcohólicas	7,0
3.1 Definir os diferentes grupos de bebidas alcohólicas, agás o viño	3	Grupos de bebidas alcohólicas	7,0
4.1 Coñecer as normas de preparación e servizo das principais bebidas alcohólicas	4	Preparación de bebidas alcohólicas	20,0
TOTAL			40

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 (%)
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	3
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA2.1 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	• TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	3
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	5
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.	• TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.	• TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	5
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	5
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	S	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.	• PE.3 - CUESTIONARIOS	S	2
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.	• TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA3.3 Descríbóronse os procesos de fermentación e destilación.	• PE.4 - CUESTIONARIOS	S	5
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.	• PE.5 - CUESTIONARIOS	S	5
CA3.5 Identifícanse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.	• PE.6 - CUESTIONARIOS	S	5
CA3.6 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.	• PE.7 - CUESTIONARIOS	S	5
CA3.7 Descríbóronse as características organolépticas das bebidas.	• TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.	• PE.8 - CUESTIONARIOS	S	5
CA3.9 Identifícanse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.	• PE.9 - CUESTIONARIOS	S	5
CA4.4 Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.	• PE.10 - CUESTIONARIOS	S	5
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.
Vocabulario técnico.
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.
Tipoloxía de montaxe de servizos: almozos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de cátering, etc.
Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.
Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución e control das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.
Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.
Factores socioculturais asociados ás bebidas.
Bebidas non alcohólicas: definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, aplicacións, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación.
Fermentación e destilación.
Bebidas alcohólicas (aperitivos, augardentes e licores): definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación. Novas tendencias e formas de consumo.
Consecuencias e efectos do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
Coctelaría: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias.
Cócteles e combinados: definición, características, tipos, receita internacional, series e clasificacións.
Control e valoración de resultados.

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	
Proceso de elaboración de bebidas alcohólicas	<ul style="list-style-type: none"> Descrición dos procesos de elaboración dos diferentes tipos de augardentes, licores, e outras bebidas alcohólicas agás o viño, aportando material didáctico relacionado coa actividade. Explicación dos diagramas dos procesos de elaboración das augardentes e licores. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización e exposición por grupos dos diagramas do proceso de elaboración dos diferentes tipos de augardentes e licores. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento descritivo dos procesos de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas (agás o viño). 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS PE.6 - CUESTIONARIOS PE.7 - CUESTIONARIOS PE.9 - CUESTIONARIOS TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	6,0
Identificación e características de bebidas alcohólicas	<ul style="list-style-type: none"> Demostración teórica práctica, aportando as explicacións necesarias sobre a actividade. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización e exposición individualmente das características organolépticas das principais bebidas alcohólicas agás o viño. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación das distintas bebidas alcohólicas, agás o viño. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS 	7,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.6 - CUESTIONARIOS • PE.7 - CUESTIONARIOS • PE.8 - CUESTIONARIOS • PE.9 - CUESTIONARIOS • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Grupos de bebidas alcoholicas	<ul style="list-style-type: none"> • Demostración práctica da posta a punto para o servizo de bebidas alcoholicas, agás o viño. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización práctica e de xeito individual da posta a punto para o servizo das bebidas alcoholicas, agás o viño. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desevolvemento dos procesos de servizo das distintas bebidas alcoholicas agás o viño. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - CUESTIONARIOS • PE.5 - CUESTIONARIOS • PE.6 - CUESTIONARIOS • PE.7 - CUESTIONARIOS • PE.8 - CUESTIONARIOS • PE.9 - CUESTIONARIOS 	7,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> PE.10 - CUESTIONARIOS TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Preparacion de bebidas alcoholicas	<ul style="list-style-type: none"> Demostración practica secuenciando as fases de servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización práctica de xeito individual, do servizo das principais bebidas alcoholicas, agás o viño, destilados, Licores, aperitivos e cervexas. 	<ul style="list-style-type: none"> Desevolvemento dos procesos de servizo das distintas bebidas alcoholicas agás o viño. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula cafetería co seu respectivo equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.9 - CUESTIONARIOS PE.10 - CUESTIONARIOS TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	20,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
TOTAL						40,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación e servizo de bebidas	77

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	SI
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as características e o manexo do material e útiles asociados ao servizo de bebidas	1	Identificar material e útiles asociados ao servizo de bebidas	8,0
2.1 Analizar as funcións que hai que realizar na posta a punto para traballar na cafetería e bar.	2	Posta a punto para a realización do servizo de bebidas	12,0
3.1 Servir tanto bebidas alcohólicas como sen alcohol, seguindo as técnicas de preparación e as fases de servizo na cafetería e bar	3	Servizo xeral de bebidas	35,0
4.1 Identificar os diferentes xéneros utilizados na decoración de cócteles. Realización e servizo dos principais cócteles da coctelería internacional.	4	Identificar xéneros utilizados na decoración e coñecer os cocteles internacionais. Servizo de cócteles e combinados	22,0
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 (%)
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	5
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	N	5
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.1 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	• TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	5
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.	• TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	5
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.	• TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	N	5
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.	• TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.	• TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.	• PE.3 - CUESTIONARIOS	S	2
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.	• TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.	• TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.	• TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.	• TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.	• TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.	• TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.	• TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.19 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.20 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.21 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento.
Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.
Vocabulario técnico.
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.
Tipoloxía de montaxe de servizos: almozos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de catering, etc.
Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.
Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución e control das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.
Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.
Coctelaría: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias.
Cócteles e combinados: definición, características, tipos, recetario internacional, series e clasificacións.
Procedementos de preparación: decoración, presentación e servizo de cócteles e outras combinacións. Fases e técnicas.
Técnicas de venda de bebidas en bar-cafetaría.
Control e valoración de resultados.

**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	
Identificar material e útiles asociados ao servizo de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> Identificación e explicación do uso e limpeza de todo o material e útiles asociados ao servizo de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Coñecer e identificar e manipular os materiais e útiles asociados ao servizo de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación e coñecemento do material e útiles asociados ao servizo de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Exposición na aula cafetería de todo o material e útiles asociados ao servizo de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.3 - CUESTIONARIOS TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.19 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	8,0

**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.20 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.21 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Posta a punto para a realización do servizo de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación de toda a posta a punto necesaria para a realización dun servizo de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de toda a posta a punto necesaria para a realización dun servizo de bebidas para que non haxa ningún erro no servizo, 	<ul style="list-style-type: none"> • Servizo de bebidas sen erros de planificación ou co menor número deles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula cafetería co seu respectivo equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - CUESTIONARIOS • PE.2 - CUESTIONARIOS • PE.3 - CUESTIONARIOS • TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.19 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	12,0

**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.20 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.21 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Servicio xeral de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> Aportación da documentación relacionada coa actividade. Aportación dos xéneros necesarios para a realización das actividades. Selección dos útiles necesarios para a elaboración de cócteles e combinados en colaboración co/a alumno/ ata que este o faga individualmente. Demostración da elaboración, presentación e servizo de cócteles e combinados. Supervisar as dificultades ou fallos e corrixilos. 	<ul style="list-style-type: none"> Deducción de materiais e utilaxe de uso específico en cafetería. Realización das operacións de preservizo en cafetería. Montaxe e posta a punto da estación central. Execución dos elementos habituais para a decoración e presentación de bebidas e cócteles. Realización, preparación, decoración e servizo de bebidas, cócteles e outras combinacións. Conservación dos mesmos. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento descriptivo da relación de bebidas e cócteles internacionais, ingredientes, dosificación decoración, desenvolvemento dos procedementos para a elaboración, servizo e presentación das diferentes familias de cócteles e outras combinacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula cafetería co seu respectivo equipamento. Fichas técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.3 - CUESTIONARIOS TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	35,0

**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.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.19 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.20 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.21 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Identificar xéneros utilizados na decoración e coñecer os cocteles internacionais. Servizo de cócteles e combinados	<ul style="list-style-type: none"> • Expoñer e dar a coñecer todos tipos de xéneros que se poden utilizar na decoración dos cócteles e bebidas combinadas, tanto na coctelería internacional coma nas novas tendencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar, coñecer e manexar os xéneros habituais para decorar, tanto na coctelería como nas bebidas combinadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correcta identificación e manexo de todos os xéneros habituais para decorar, tanto na coctelería como nas bebidas combinadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - CUESTIONARIOS • PE.2 - CUESTIONARIOS • PE.3 - CUESTIONARIOS • TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	22,0

**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.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.19 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.20 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.21 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
TOTAL						77,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación e servizo de alimentos en bar-cafetaría	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	SI
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as diferentes etapas no aprovisionamento de materias primas para elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería	1	Aprovisionamento de materias primas	5,0
2.1 Analizar os diferentes sistemas de conservación de alimentos e rexeneración dos mesmos.	2	Analizar sistemas de conservación	5,0
3.1 Coñecer as normas de preparación e servizo das principais elaboracións a prancha.	3	Principais elaboracións na prancha	15,0
4.1 Coñecer os ingredientes e procesos de elaboración de pratos e aperitivos de bar e cafetería.	4	Principais alimentos a servir na cafetería e bar	15,0
5.1 Coñecer os diferentes métodos de elaboración de salsas, pratos, aperitivos de bar e cafetería.	5	Métodos de elaboración de salsas	10,0
6.1 Analizar as funcións que hai que facer na posta a punto para traballar e preparar pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas.	6	Posta a punto para a realización de ofertas gastronómicas na cafetería e bar	10,0
TOTAL			60

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Identifícanse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.	• PE.1 - CUESTIONARIOS	N	2
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.	• PE.2 - CUESTIONARIOS	N	2
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetería.	• PE.3 - CUESTIONARIOS	N	2
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• PE.4 - CUESTIONARIOS	S	2
CA2.1 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	• PE.5 - CUESTIONARIOS	N	2
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.	• TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.	● TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	● TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.	● TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.	● TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.	● TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.	● TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.	● TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.	● TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.1 Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.	● TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.	● TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.	● TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA5.4 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.	● TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.	● TO.19 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.	● TO.20 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5

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

Crterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.	• TO.21 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	5
CA5.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.	• TO.22 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.23 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	2
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.24 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER	S	3
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento.</p> <p>Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.</p> <p>Vocabulario técnico.</p> <p>Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.</p> <p>Tipoloxía de montaxe de servizos: almozos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de catering, etc.</p> <p>Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.</p> <p>Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.</p> <p>Execución e control das operacións de montaxe.</p> <p>Valoración de resultados.</p> <p>Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.</p> <p>Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.</p> <p>Elaboracións culinarias en bar-cafetaría: tipos e características.</p> <p>Documentación relacionada: fichas técnicas, escandallos, ordes de traballo, comandas, etc.</p>

Contidos
Operacións de preelaboración de materias primas: fases, técnicas e procedementos.
Elaboración de produtos culinarios propios de bar-cafetería: descrición e aplicación de técnicas e procedementos culinarios.
Técnicas de servizo de alimentos en barra e en mesas.
Acabamentos e presentacións das elaboracións.
Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
Novas tendencias na preparación e no servizo de alimentos en bar-cafetería.
Control e valoración de resultados.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Aprovisionamento de materias primas	<ul style="list-style-type: none"> Expoñer as diferentes etapas no aprovisionamento de materias primas para elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificar e realizar as diferentes etapas no aprovisionamento de materias primas para elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> Correcto aprovisionamento de materias primas para a elaboración da oferta gastronómica pertinente da cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - CUESTIONARIOS PE.2 - CUESTIONARIOS PE.3 - CUESTIONARIOS PE.4 - CUESTIONARIOS PE.5 - CUESTIONARIOS TO.1 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.2 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER TO.3 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.4 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.5 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.6 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.23 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.24 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Analizar sistemas de conservación	<ul style="list-style-type: none"> • Expoñer e analizar os diferentes sistemas de conservación de alimentos, así como a rexeneración dos mesmos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e realizar unha boa conservación e rexeneración de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecemento e utilización dos sistemas de conservación e rexeneración dos alimentos aplicando as normas de seguridade e hixiene. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de bar cafetería co seu respectivo equipamento. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - CUESTIONARIOS • PE.4 - CUESTIONARIOS • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.23 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.24 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Principais elaboracions na prancha	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación con demostración das técnicas de preparación e servizo do traballo na prancha. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer e realizar traballos na prancha aplicando as normas de preparación e servizo das principais elaboracions a prancha. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de elaboracions básicas de traballo na prancha dunha cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - CUESTIONARIOS • PE.4 - CUESTIONARIOS • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.10 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.23 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	15,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.24 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Principais alimentos a servir na cafetería e bar	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecemento, explicación e demostración dos principais alimentos que se sirven nunha cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecemento dos principais alimentos que se poden servir na cafetería ao longo das diferentes ofertas do día. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación dos alimentos que se poden servir na cafetería ao longo das diferentes ofertas do día. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - CUESTIONARIOS • PE.4 - CUESTIONARIOS • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.23 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.24 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	15,0
Métodos de elaboración de salsas	<ul style="list-style-type: none"> • Dar a coñecer os diferentes métodos de elaboracións de 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar elaboracións de salsas básicas para uso na 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecemento e realización de pequenas salsas de uso 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - CUESTIONARIOS 	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	
	salsas, pratos, aperitivos de bar e cafetería.	cafetería	habitual nos establecementos de cafetería-bar.		<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - CUESTIONARIOS • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.23 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.24 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
Posta a punto para a realización de ofertas gastronómicas na cafetería e bar	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar con demostracións das funcións que hai que facer na posta a punto para traballar e preparar pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización das funcións que hai que facer na posta a punto para traballar e preparar pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posta a punto eficaz para que non haxa fallos na realización do servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de bar cafetería. Fichas técnicas. Medios audiovisuais 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - CUESTIONARIOS • PE.4 - CUESTIONARIOS • TO.7 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	10,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.8 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.9 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.11 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.12 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.13 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.14 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.15 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.16 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.17 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.18 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.19 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.20 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.21 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.22 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.23 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER • TO.24 - DESENVOLVEMENTO DE PRÁCTICAS NA AULA TALLER 	
TOTAL						60,0

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

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

Ver apartado 4.c.

Estos mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

A avaliación do/a alumno/a realizarase de forma continuada, ao longo de todas as sesións teórico-prácticas, valorándose aspectos como a participación, traballos de elaboración individual ou conxunta solicitados, etc. Así mesmo durante o trimestre propóñase exames teórico de tódolos coñecementos adquiridos ata o momento, ou ben un único exame teórico de todos os coñecementos adquiridos ao longo do trimestre.

A valoración do módulo realizarase mediante a seguinte escala:

A. O 30% son os contidos teóricos no que se realizarán:

1 ou varios exames teóricos e, segundo o considere o profesor a elaboración de traballos de investigación.

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

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

A nota deste apartado será o resultado da nota media de todos os exames e traballos que se propoñan para cada avaliación.

No caso da non asistencia a un exame teórico, este non se repetirá e terá unha nota de 0 e fará nota media cos demais exames.

B. O 50% son os contidos prácticos:

1. Realizaranse exames prácticos con unha puntuación máxima de 10 puntos.

Durante a realización do exame práctico poderá haber preguntas de xeito verbal ou escritas relacionadas coa proba práctica.

C. O 20% será o servizo e o traballo diario en aula.

CÁLCULO DA NOTA FINAL DA AVALIACIÓN

O sistema de avaliación será continua, sumativa, acumulativa, e será obrigatorio un mínimo dun 5, tanto na parte teórica como na práctica para poder facer media.

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

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

Se un alumno/a non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar as destrezas e coñecementos que inclúan tódolos contidos mínimos expresados na programación. A tipoloxía das probas serán os mesmos que os da 3ª avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación determinaranse a partir do informe de avaliación individualizado.

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

Durante este período se repasarán os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados.

Unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foron superados, mediante a realización dúas probas ou exames, un teórico e outro práctico, sendo a porcentaxe 30%/ 70% do total da nota.

Para supera-lo módulo o alumnado debe acadar un 5 nesta proba que se realizará ó final do terceiro trimestre.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo, 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 dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

A continuación descríbense os mínimos esixibles para acadar o aprobado do presente módulo:

EXAMES E PROBAS

Farase un exame teórico que poderá incluír preguntas de desenvolvemento ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido durante o curso.

O total da puntuación asignada a este apartado será o 30% da nota final.

PRÁCTICAS NA AULA DE RESTAURANTE

Levaranse a cabo un exame con diferentes exercicios prácticos, de tal xeito que se desenrolen os contidos do módulo en todos os seus apartados. Suporá o 70 % da nota final.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN PROCEDEMENTOS.

Tendo en conta os seguintes criterios:

Estrutura e dominio de contidos, utilización dos recursos e o seu aproveitamento, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. En todo caso, cada unha das probas deste apartado.

Suporán un 70% da cualificación do módulo.

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

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

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

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

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

Neste curso, o seguimento da programación será realizado na plataforma que a Consellería de CEOU. ten habilitada para tal fin.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

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

determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

- Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.
- Será posta en valor a nosa tradición culinaria, potenciando o coñecemento dos produtos autóctonos por medio das D.O. galegas relacionadas co sector da restauración (queixos, mel, augardentes, viños, etc.)
- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, en ningún momento estará permitido facer diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas, apercibindo primeiro de xeito verbal e logo a través das sancións previstas no regulamento interno do centro no caso de reiteración das mesmas.
- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático.
- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Sempre que a situación o permita realizaranse as seguintes actividades:

Visita a feiras

Visita a unha destilería.

Visita a unha cervexaría artesá.

Visita ao Museo de Estrella de Galicia "MEGA".

Fibar Valladolid o 12,13 e 14 de decembro.

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

Presentación de produtos.

Asistencia e participación a concursos de alumnos/as.