

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0047	Técnicas culinarias	2024/2025	9	290	290

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JOSÉ OZÓN PEREIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo profesional Técnicas culinarias (MP0047) que se atopa dentro do ciclo medio Técnico en cociña e gastronomía que está regulado polo Decreto 218/2008 Decreto 38/2010. Ademais está relacionado coa Unidade de Competencia UC0261_2 (HOT093_2) consonte ao establecido no RD 295/2004, RD 1700/2007.

As actividades desta oferta formativa profesional, adáptanse a un ensino de réxime ordinario en quenda de xornada continua, en horario de mañá. Está indicada a un alumnado xoven e que nunca tivo contacto coa hostalaría.

Teremos en conta que o centro conta con prácticas reais de servizos de comedor, polo que o alumnado participará nos servizos e eventos do centro.

Os obxectivos xerais do módulo:

A formación do módulo contribúe a acadar os Obxectivos Xerais do ciclo formativo:

- a) Recoñecer a documentación, interpretala, e analizar a súa finalidade e a súa aplicación, para determinar as necesidades de produción en cociña.
- c) Seleccionar e determinar as variables de uso da maquinaria, os útiles e as ferramentas, así como recoñecer e aplicar os seus principios de funcionamento, para pór a punto o lugar de traballo.
- e) Analizar as técnicas culinarias e recoñecer as estratexias de aplicación posibles, para executar as elaboracións culinarias.
- f) Identificar as técnicas de decoración e terminación, seleccionalas e relacionalas coas características físicas e organolépticas do produto final, para realizar a decoración e a terminación das elaboracións.
- g) Analizar as técnicas de servizo das elaboracións e relacionalas coa satisfacción da clientela, para prestar un servizo de calidade.
- h) Analizar e seleccionar métodos e equipamentos de conservación e envasado, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para executar os procesos de envasado e/ou conservación.
- i) 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. j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos de produción.
- j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos da produción.
- k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.

Competencias profesionais do título

- a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida
- e) Executar as elaboracións de pastelería, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
- f) Realizar a decoración e terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
- g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.
- h) Executar os procesos de envasado e /ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

- j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de res-ponsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
- k), Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

Estes obxectivos e competencias proporcionaranlle o alumnado os coñecementos teóricos e prácticos necesarios para superar o módulo.

Contorno profesional:

1. Estas persoas desenvolverán a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas do sector da hostalaría, aínda que tamén poderán traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector da restauración.

2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores productivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e de ser o caso, servizo de alimento e bebidas, como é o sector da hostalería, no seu caso, as subáreas de hostalería e restauración (tradicional, moderna e colectiva)

Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crús, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

3. As ocupacións e postos de traballo máis salienables son:

- Cociñeiro/a

- xefe/a de partida

-Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

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					
					MP0047_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	As técnicas e os procesos de cocción dos alimentos.	Descrición, estudo, análise e clasificación das distintas técnicas e métodos de cocción	60	10	X					
2	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: Fondos básicos, fondos complementarios e mollos.	Caracterización, descrición e produción de elaboracións culinarias básicas significativas da cociña. Coñecer as características dos xéneros que as compoñen, peculiaridades do proceso produtivo, tipo de servizo asociado e resultados finais que se deben obter na elaboración de fondos básicos, fondos complementarios e mollos.	60	10		X				
3	Elaboracións elementais de cociña.	Caracterización, descrición e produción de elaboracións culinarias a base de potaxes, legumes, hortalizas, setas, pasta, arroces, ovos, peixes, mariscos, carnes, aves, vísceras, despoños e ensaladas máis significativas da cociña internacional, galega e doutras zonas de España, coñecer as características dos xéneros que as compoñen, peculiaridades do proceso produtivo, tipo de servizo asociado e resultados finais que se deben obter	96	30			X			
4	Gornicións e elementos de decoración.	Organización e correcta distribución de útiles e ferramentas, de elaboracións básicas, no proceso de execución e control de preparación e acabado de elaboracións, en forma, lugar e cantidade necesarios, para poder aplicar as técnicas axeitadas. Realización e correcta execución das operacións de gornición e decoración necesarias que se deriven da definición da elaboración ou boceto gráfico previamente deseñado así como Realización e comprobación da correcta execución das operacións necesarias para o remate e presentación de elaboracións segundo o tipo de servizo, novas fórmulas de creación e, no seu caso e modalidade de comercialización.	20	10				X		
5	Acabamentos e presentacións de elaboracións.	Organización e correcta distribución de útiles e ferramentas, de elaboracións básicas, no proceso de execución e control de preparación e acabado de elaboracións, en forma, lugar e cantidade necesarios, para poder aplicar as técnicas axeitadas. Realización e correcta execución das operacións de acabado e presentación necesarias que se deriven da definición da elaboración ou boceto gráfico previamente deseñado así como Realización e comprobación da correcta execución das operacións necesarias segundo o tipo de servizo, novas fórmulas de creación e, no seu caso e modalidade de comercialización.	14	10					X	
6	Os servizos en cociña. Conservación e rexeneración de produtos.	Coñecemento e correcto desenvolvemento de programas de elaboración culinaria, en supostos prácticos debidamente caracterizados, partindo do volume de produción establecido, medios humanos e materiais dispoñibles e tipo de oferta gastronómica en cuestión, así como a conservación do produto e posterior rexeneración dependendo o tipo de servizo a realizar.	40	30						X
Total:			290							

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

N.º	Título da UD	Duración
1	As técnicas e os procesos de cocción dos alimentos.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consoante o tipo de materia prima que se empregue.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar e contextualizar a unidade didáctica dentro da programación do módulo	1	Avaliación de coñecementos previos do alumnado	2,0
1.2 Avaliar os coñecementos previos do alumnado			
2.1 Describir, clasificar e agrupar os diferentes métodos de cociñado. Relacionar materias primas con métodos de cociñado. Empregar correctamente os termos culinarios asociados aos métodos culinarios.	2	Estudo, caracterización, e aplicación práctica dos métodos e técnicas culinarias.	6,0
3.1 Executar as técnicas de cocción. Preparar equipamentos. Identificar e aprovisionar a materia prima.	3	Realizar de xeito práctico diferentes métodos de cocción.	46,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	6,0
TOTAL			60

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 Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. 	S	10
CA1.2 Descríronse e clasificáronse as técnicas de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. 	S	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Identifícaronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.	• PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. os contidos do tema.	N	5
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.	• TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción	S	8
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.	• TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción	N	8
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.	• TO.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción	N	6
CA1.7 Identifícaronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.	• TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción	N	6
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.	• TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción	S	20
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.	• TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción	N	6
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.	• PE.4 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados.	N	5
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.	• TO.7 - Sobre as actividades da aula taller. Check list.	S	8
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Sobre as actividades da aula taller. Check list.	S	8
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</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	
Avaliación de coñecementos previos do alumnado - Presentación e contextualización da unidade didáctica. Debate na aula para determinar os coñecementos previos do alumnado	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das normas do debate. Mediación do debate na aula. Resumir as conclusións obtidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Participación no debate por grupos, respectando a orde de participación. Redactar as conclusións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...) 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. • PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. • PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. os contidos do tema. • PE.4 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. • TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.7 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. • TO.8 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. 	2,0
Estudo, caracterización, e aplicación práctica dos métodos e técnicas culinarias. - Exposición e entrega de material didáctico, breve posta en común de conceptos sobre os diferentes métodos de cociñado.	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de material didáctico e explicación do mesmo, con axuda de soporte infomático e audiovisual. Resolución de dúbidas en caso de habelas. • Realizar e explicación de tarefas a realizar (exercicios 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar cuestións en caso de habelas. Atender ás explicacións, tomar notas e apuntamentos e participar activamente • Realizar as actividades e tarefas estipuladas (xogos, 	<ul style="list-style-type: none"> • Anotacións e/ou esquemas ou mapas conceptuais. Exercicios de afianzamento dos contidos, resultos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). AV 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. • PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. • PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. os 	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	
	escritos, xogos interactivos para incentivar o interés do alumnado...).Corrección das tarefas.	test, etc.)			contidos do tema. • TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción	
Realizar de xeito práctico diferentes métodos de cocción. - Realización e aplicación práctica demostrativa e guiada de diferentes métodos de cociñado.	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de xeito demostrativo diferentes métodos de cocción e logo guiar os alumnos na súa realización. 	<ul style="list-style-type: none"> Tomar notas do proceso da realización dos diferentes métodos de cocción para despois facelos de xeito guiado. Realizar tarefas prácticas propositas polo docente 	<ul style="list-style-type: none"> Diferentes métodos de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción TO.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción TO.7 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. TO.8 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. 	46,0
Avaliación da unidade didáctica - Realización e aplicación de probas en relación aos contidos e CA da UD.	<ul style="list-style-type: none"> Realizar, propoñer e avaliar as probas de avaliación (escritas e desenvolvemento) das técnicas de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de forma autónoma os diferentes métodos de cocción propostos polo profesorado. Realizar a proba escrita da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> Avaliación da unidade didáctica 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...). Aulapolivalente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. os contidos do tema. PE.4 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. TO.1 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción TO.2 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción 	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.3 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.4 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.5 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.6 - Sobre a realización de diferentes métodos de cocción • TO.7 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. • TO.8 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. 	
TOTAL						60,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: Fondos básicos, fondos complementarios e mollos.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentación e contextualización da unidade didáctica. Coñecementos previos.	1	Presentación e contextualización da UD. Análise de coñecementos previos	2,0
2.1 Caracterizar e describir correctamente as elaboracións culinarias básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos, fondos complementarios e mollos máis significativas da cociña.	2	Clasificación, caracterización e descrición de técnicas básicas de múltiples aplicacións, fondo branco, fumet, fondo escuro, glacé, fondos complementarios (mariñadas, manteigas compostas, farsas) mollos e os seus derivados.	6,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.1 Elaborar correctamente as elaboracións culinarias básicas de múltiples aplicacións, mais significativas da cociña tradicional galega e doutras zonas de España e internacionais.	3	Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	46,0
4.1 Avaliar o proceso de ensino-prendizaxe.	4	Actividades de avaliación.	6,0
TOTAL			60

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 e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	• PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica.	S	20
CA2.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.	• TO.1 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller.	N	10
CA2.3 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.			0
CA2.3.1 Realízanse os procedementos de obtención de fondos básicos de cociña: fondo branco, fondo escuro, fumet, glacé.	• TO.1 - sobre a elaboración de fondo branco, fumet, fondo escuro e glacé.	S	12
CA2.3.2 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións, fondos complementarios: manteigas compostas, caldos, mariñadas, farsas.	• TO.2 - Aplicado sobre a elaboración de mariñadas, farsas e manteigas compostas.	S	10
CA2.3.3 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións a base de mollos e os seus derivados seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.	• TO.3 - Aplicado sobre a elaboración dos mollos principais e os seus derivados.	S	12
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.	• PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade d	N	5
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade d	N	5
CA2.6 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.	• TO.5 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller	N	6
CA2.7 Organízase a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.	• TO.6 - Sobre as actividades da aula taller. Check list.	N	10
CA2.8 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Sobre as actividades da aula taller. Check list.	S	10
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnicas</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización</p> <p>Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.</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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
<p>Presentación e contextualización da UD. Análise de coñecementos previos - Contextualización da unidade didáctica dentro da programación e explicación dos obxectivos. Realización de cuestionario de coñecementos previos. Posta en común</p>	<ul style="list-style-type: none"> Analizar coñecementos previos, e mediación nun debate posterior para avaliar coñecementos. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización dunha tormenta de ideas de coñecementos previos e participación no debate posterior. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións resultantes da tormenta de ideas sobre a UD. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade didáctica. PE.2 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade d PE.3 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade d 	2,0
<p>Clasificación, caracterización e descrición de técnicas básicas de múltiples aplicacións, fondo branco, fumet, fondo escuro, glacé, fondos complementarios (marinadas, manteigas compostas, farsas) mollos e os seus derivados. - Exposición e entrega de material didáctico, breve posta en común de conceptos sobre elaboracións básicas de múltiples aplicacións e realización de actividades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e clasificación de elaboracións básicas de múltiples aplicacións mediante a entrega de material didáctico. Resolución de dúbidas en caso de habelas. Explicación e clasificación das ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización posterior de elaboracións. Propoñer e guiar ao alumnado nas tarefas de afianzamento dos contidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de notas das explicacións da unidade e descargar da AV os apuntes da UD. Participar activamente na aula. Realización das tarefas da unidade establecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Coñecemento e comprensión sobre fondos, caldos e marinados. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra, aula virtual...) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade didáctica. PE.2 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade d PE.3 - Sobre os contidos desenvoltoos nesta unidade d 	6,0
<p>Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. - Execución de fondos básicos, fondos complementarios e mollos, deducindo materias primas, materiais e útiles necesarios, e aplicando a normativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Explicación, demostración da elaboración de diferentes preparacións culinarias básicas (fondos, marinadas, mollos e caldos). Reparto de 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de xeito guiado de elaboracións culinarias de múltiples aplicacións: fondos básicos (branco, escuro, fumet, caldo curto, marinadas, glasas, 	<ul style="list-style-type: none"> Diferentes produtos culinarios de múltiples aplicacións (fondos, marinadas, caldos e mollos). 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual. AV 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller. TO.1 - sobre a elaboración de fondo branco, fumet, fondo escuro e glacé, 	46,0

**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	
hixiénico-sanitaria correspondente.	tarefas, supervisión e corrección de resultados. Guiar ao alumnado na consecución das elaboracións. <ul style="list-style-type: none"> Facilitar as receitas e apuntamentos oportunos na AV. Esquemas na pizarra para dirixir as elaboracións. 	mollos básicos e complementarios (s. tomate, bechamel, velouté, mahonesa, vinagreta...). Control de resultados, correcta conservación das mesmas. Aplicacións posibles e respecto da normativa hixiénico sanitaria. <ul style="list-style-type: none"> Responsable de contar con toda a documentación necesaria para realizar as tarefas encomendadas. 			<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Aplicado sobre a elaboración de mariñadas, farsas e manteigas compostas. TO.3 - Aplicado sobre a elaboración dos mollos principais e as seus derivados. TO.4 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. TO.5 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller TO.6 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. 	
Actividades de avaliación. - Realización de probas de avaliación en relación aso CA da Unidade Didáctica.	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de avaliación e a súa posterior corrección. Preparación do taller para as actividades de avaliación na cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de xeito autónomo diferentes elaboracións de múltiples aplicacións, fondos, mollos... Realización das probas escritas. 	<ul style="list-style-type: none"> Avaliación do proceso ensinanza aprendizaxe. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña ca súa dotación habitual. Aula polivalente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica. PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade d PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade d TO.1 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller. TO.1 - sobre a elaboración de fondo blanco, fumet, fondo escuro e glacé, TO.2 - Aplicado sobre a elaboración de mariñadas, farsas e manteigas compostas. TO.3 - Aplicado sobre a elaboración dos mollos principais e as seus derivados. TO.4 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. TO.5 - Sobre a realización de fondos, caldos e marinadas na aula taller TO.6 - Sobre as actividades da aula taller. Check list. 	6,0
TOTAL						60,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracións elementais de cociña.	96

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar contidos e obxectivos da unidade didáctica e contextualizala dentro da programación.	1	Presentación da unidade didáctica e averiguar coñecementos previos. Caracterización e descrición de elaboracións de potaxes elementais, cremas básicas, consomés e sopas	1,0
2.1 Caracterizar e describir os procedementos de obtención de elaboracións elementais de cociña con cada unha das MP indicadas na programación.	2	Caracterizar, clasificar e describir as elaboracións de: potaxes, sopas, cremas, pastas, arroces, carnes, peixes, mariscos, hortalizas, ovos, cogomelos.	12,0
3.1 Realizar as elaboracións elementais con cada unha das MP especificadas así como utilizar as diferentes documentos relacionados ca produción en cociña e cumprir ás normas hixienico sanitarias vixentes.	3	Realizar os procedementos de obtención de potaxes elementais, cremas básicas, consomés, carnes, peixes, mariscos, setas, hortalizas, ovos, sopas seguindo os procedementos establecidos.	77,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación da programación.	4	Avaliación da unidade didáctica.	6,0
TOTAL			96

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 (%)
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.	• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	8
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.	• OU.1 - Rúbrica sobre traballo monográfico	N	5
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.	• TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	6
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• TO.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica	N	6

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.			0
CA3.5.1 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias a base de potaxes e cremas seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.3 - sobre un dos potaxes e/ou cremas feitas no taller.	S	6
CA3.5.2 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de carnes e aves seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller.	S	6
CA3.5.3 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de peixes e mariscos seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller.	S	6
CA3.5.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de ovos seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller.	S	8
CA3.5.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de arroz e pasta seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.	• TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller.	S	6
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.	• TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	N	4
CA3.7 Mantívoise o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.	• TO.9 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	N	5
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.	• PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	S	18
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• PE.3 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	N	4
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.	• TO.10 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	S	6
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.11 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	S	6
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.
Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e
Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.
Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar

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	
Presentación da unidade didáctica e averiguar coñecementos previos. Caracterización e descrición de elaboracións de potaxes elementais, cremas básicas, consomés e sopas - Presentación e contextualización da unidade didáctica. Realización de cuestionario de coñecementos previos. Posta en común. Entrega de material didáctico e explicación	<ul style="list-style-type: none"> Realización e propoñer unha breve tormenta de ideas para obter información de coñecementos previos 	<ul style="list-style-type: none"> Expoñer os propios coñecementos previos. Breve debate e comentarios sobre as conclusións obtidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...) 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Rúbrica sobre traballo monográfico PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.3 - sobre un dos potaxes e/ou cremas feitas no taller. TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller. TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller. TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller. TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller. TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica 	1,0
Caracterizar, clasificar e describir as elaboracións de: potaxes, sopas, cremas, pastas, arroces, carnes, peixes, mariscos, hortalizas, ovos, cogomelos. - Explicación das recetas a base de diferentes materias primas antes de realizar a súas elaboracións.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos contidos relacionados ca unidade didáctica. Explicación de cada unha das elaboracións que se van a realizar no obradoiro utilizando diferentes MP. Apertura da unidade didáctica na aula virtual. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de notas de aquelas elaboracións explicadas. Reallizar as tarefas propostas. Participación activa na aula 	<ul style="list-style-type: none"> Descrición das diferentes receitas (fichas técnicas) a realizar posteriormente na aula taller. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña e/ou teórica, coa dotación habitual. AV 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Rúbrica sobre traballo monográfico PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica 	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	
Realizar os procedementos de obtención de potaxes elementais, cremas básicas, consomés, carnes, peixes, mariscos, setas, hortalizas, ovos, sopas seguindo os procedementos establecidos. - Realización dos procedementos de obtención de potaxes elementais, cremas básicas, consomés, sopas, carnes, peixes, mariscos, ovos, pastas, arroces...seguindo os procesos establecidos e seguindo a normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> Organización dos grupos de traballo e realizar de xeito demostrativo elaboracións específicas que así o requiran. Guiar o alumnado nas elaboracións elementais de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> Prestar atención as elaboracións demostrativas. Realización de elaboracións culinarias, establecidas, baseadas nas diferentes MP. utilizando a diferente documentación necesaria para a produción culinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar diferentes elaboracións a base de: hortalizas, setas, ovos, peixes, mariscos, carnes, vísceras, despoños, aves, caza, pastas, arroces. 	<ul style="list-style-type: none"> Recetario. Escandallos, relevé, pedido, APPCC Aula taller de cociña e materias primas 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.3 - sobre un dos potaxes e/ou cremas feitas no taller. TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller. TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller. TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller. TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller. TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.9 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.10 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.11 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica 	77,0
Avaliación da unidade didáctica. - Avaliación de adquisición de coñecementos mediante a realización de probas en realación aos CA da UD.	<ul style="list-style-type: none"> Propor unha elaboración con cada unha das MP, carnes, aves, caza, despoños, vísceras, arroces, pastas, ovos, hortalizas, setas, realizadas na aula taller para poder avaliar o alumnado. Avaliación de traballos.- monográficos da AV. Realizar, propoñer, correxir e avaliar a proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de xeito autónomo ás elaboracións propostas polo profesorado. Realizar a proba escrita e traballo monográfico. 	<ul style="list-style-type: none"> Avaliación do proceso ensino aprendizaxe. 	<ul style="list-style-type: none"> Recetario, aula virtual, táboas de observación, dotación das aulas taller. Aula polivalente 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Rúbrica sobre traballo monográfico PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica PE.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica PE.3 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica TO.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica 	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.2 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica • TO.3 - sobre un dos potaxes e/ou cremas feitas no taller. • TO.4 - sobre unha elaboración a base de carne ou aves feitas no taller. • TO.5 - sobre unha das elaboracións a base de peixes ou mariscos feitas no taller. • TO.6 - sobre unha elaboración a base de ovos feitas no taller. • TO.7 - sobre unha elaboración a base de arroz ou pasta feitas no taller. • TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica • TO.9 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica • TO.10 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica • TO.11 - Sobre os contidos e actividades desenvoltoas nesta unidade didáctica 	
					TOTAL	96,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Gornicións e elementos de decoración.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar contidos e obxectivos da unidade didáctica e contextualizala dentro da programación	1	Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado	1,0
2.1 Caracterizar, describir e clasificar correctamente diferentes gornicións empregadas nas elaboracións culinarias a base de diferentes MP, empregando útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración.	2	Clasificación, caracterización, descripción de diferentes tipos de gornicións, elementos de decoración.	4,0
3.1 Realizar correctamente diferentes elaboracións empregando gornicións a base de diferentes MP, útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración e mantendo as normas hixiénico-sanitarias.	3	Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de gornicións e elementos de decoración.	12,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	3,0
TOTAL			20

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Descríronse e clasifícanse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.	• PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica.	S	15
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.	• PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica.	N	5
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.	• TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	S	12
CA4.4 Distinguíronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.	• PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica	N	5
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	N	10
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.	• TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	S	28
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• PE.4 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade d	N	5

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	N	10
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	S	10
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Craterios decorativos para ter en conta.</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.</p> <p>Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.</p> <p>Valoración da calidade do produto final.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado - Presentar e contextualizar a UD. Avaliación de coñecementos previos mediante a realización dun breve cuestionario e debate posterior	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e contextualización dentro da programación da unidade didáctica. Proposta, moderación e recolección de resultados dun debate ou tormenta de ideas sobre gornicións, elementos de decoración, acabados e presentacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Participación nun debate ou tormenta de ideas sobre elaboracións a base de hortalizas. Redacción de conclusións obtidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Facer aflorar aqueles coñecementos que o alumnado teña adquerido. Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvoltos nesta unidade didáctica. PE.2 - Sobre os contidos desenvoltos nesta unidade didáctica. PE.3 - Sobre os contidos desenvoltos nesta unidade didáctica PE.4 - Sobre os contidos desenvoltos nesta unidade d 	1,0
Clasificación, caracterización, descrición de diferentes tipos de gornicións, elementos de decoración. - Caracterización, descrición,	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e análise das diferentes gornicións, 	<ul style="list-style-type: none"> Análise e lectura do material didáctico e realización das 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvoltos nesta unidade didáctica. 	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	
clasificación de diferentes gornicións mais significativas da cociña incluíndo a galega, indicando as características dos xéneros que as compoñen, peculiaridades do proceso produtivo e tipo de servizo asociado.	elementos de decaración, acabados e presentacións, puntos clave no proceso de elaboración. Procedemento axeitado no proceso de conservación e rexeneración. Usos e aplicacións mais comúns.	tarefas establecidas. Participación activa na aula.		proxeutor, pizarra...). AV	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica. PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica PE.4 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade d 	
Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de gornicións e elementos de decoración. - Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de gornicións, elementos de decoración.	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de xeito demostrativo elaboracións con gornicións, elementos de decoración de elaboracións culinarias do recetario. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de xeito guiado elaboracións con gornicións, elementos de decoración de elaboracións culinarias do recetario, propostas polo profesorado. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferentes gornicións e elementos de decoración. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...), pantalla intelixente. AV 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	12,0
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación mediante a realización de probas relacionadas cos contidos e CA da UD.	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de avaliación, corrección e valoración de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de avaliación, basadas nas elaboracións culinarias do recetario, utilizando gornicións, elementos de decoración. Así como, a proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas escritas e elaboracións culinarias diversas para a súa valoración. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxeutor, pizarra...). Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica. PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica. PE.3 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica PE.4 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade d TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller 	3,0

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	
					utilizando diferentes MP. • TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. • TO.5 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP.	
TOTAL						20,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Acabamentos e presentacións de elaboracións.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar contidos e obxectivos da unidade didáctica e contextualizala dentro da programación	1	Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado	0,5
2.1 Caracterizar, describir e clasificar correctamente diferentes modelos e procesos empregadas nas elaboracións culinarias a base de diferentes MP, empregando útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración.	2	Clasificación, caracterización, descrición de diferentes tipos de acabados e presentacións.	1,5
3.1 Realizar correctamente diferentes elaboracións emplendo acabados e presentacións a base de diferentes MP, útiles e ferramentas axeitados a cada elaboración e mantendo as normas hixiénico-sanitarias.	3	Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de acabados e presentacións.	10,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliar a unidade didáctica.	2,0

TOTAL	14.0
--------------	-------------

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 (%)
CA5.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. 	N	6
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	N	8
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. 	S	14
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	S	26
CA5.5 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados 	N	10
CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	N	8
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	N	8
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	S	10
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Aplicado a uniformidade do alumnado. Check list. 	S	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.

Contidos

Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación da UD e avaliación de coñecementos previos do alumnado - Presentar e contextualizar a UD. Avaliación de coñecementos previos mediante a realización dun breve cuestionario e debate posterior.	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e contextualización dentro da programación da unidade didáctica. 	<ul style="list-style-type: none"> Proposta, moderación e recolección de resultados dun debate ou tormenta de ideas sobre, acabados e presentacións. Participación nun debate ou tormenta de ideas sobre métodos de cocción. Redacción de conclusións obtidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Facer aflorar aqueles coñecementos que o alumnado teña adquerido. Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	0,5
Clasificación, caracterización, descrición de diferentes tipos de acabados e presentacións. - Caracterización, descrición, clasificación de diferentes acabados e presentacións. Experiencia multisensorial, modelos e procesos de presentación.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e análise das diferentes acabados e presentacións, puntos clave no proceso de elaboración. Procedemento axeitado no proceso de conservación e rexeneración. Usos e aplicacións mais comúns. 	<ul style="list-style-type: none"> Análise e lectura do material didáctico e realización das tarefas. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). AV 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	1,5
Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de acabados e						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	
presentacións. - Realizar diferentes elaboracións con diferentes tipos de acabados e presentacións.	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de xeito demostrativo elaboracións con acabados e presentacións de elaboracións culinarias do recetario. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar de xeito guiado elaboracións con gornicións acabados e presentacións de elaboracións culinarias do recetario, propostas polo profesorado. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferentes tipos de acabados e presentacións nas elaboracións realizadas na aula taller. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.3 - Aplicado a uniformidade do alumnado. Check list. 	
Avaliar a unidade didáctica. - Avaliación mediante a realización de probas relacionadas cos CA e contidos da UD.	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de avaliación, corrección e valoración de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de avaliación, basadas nos contidos da UD e nas elaboracións culinarias, aplicando acabados e presentacións feitas na aula taller. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas escritas e elaboracións culinarias diversas para a súa valoración. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxeutor, pizarra...). Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.1 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.2 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.3 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. TO.3 - Aplicado a uniformidade do alumnado. Check list. TO.4 - Sobre a elaboración de unha receita sacada das feitas na aula taller utilizando diferentes MP. 	2,0
TOTAL						14,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Os servizos en cociña. Conservación e rexeneración de produtos.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Aflorar os coñecementos que o alumnado sin darse conta ten adquirido.	1	Presentación da UD.	1,0
1.1 Presentar e contextualizar a UD			
2.1 Organizar, interpretar a documentación e xestionar queixas e reclamacións.	2	Caracterización, clasificación e descripción dos diferentes tipos de servizo.	4,0
3.1 Realizar servizos reais para que o alumnado teña o coñecemento máis preciso do que se vai a encontrar no mundo laboral.	3	Realizar varios tipos de servizo.	30,0
4.1 Avaliar o proceso de ensino-aprendizaxe seguindo os criterios de avaliación.	4	Avaliación da unidade didáctica	5,0
TOTAL			40

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 (%)
CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. 	S	20
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. 	N	10
CA6.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. 	N	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.	• OU.1 - Traballo monográfico (receptorio)	S	15
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.	• TO.2 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	S	15
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.	• TO.3 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	S	15
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.	• TO.4 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	N	5
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.	• PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados	N	5
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.	• TO.5 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	N	5
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.6 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado.	N	5
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc.</p> <p>Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.</p> <p>Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.</p> <p>Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas.</p> <p>Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon</p> <p>Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentación da UD. - Presentación breve da unidade didáctica. Debate previo para avaliación coñecementos previos.	<ul style="list-style-type: none"> Presentación da unidade didáctica e facer preguntas realizadas coa UD para facer unha avaliación inicial. 	<ul style="list-style-type: none"> Participar, opinar sobre as cuestións feitas polo profesorado. 	<ul style="list-style-type: none"> Aflorar os coñecementos previos que ten o alumnado sobre a unidade didáctica. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo monográfico (receptario) PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados 	1,0
Caracterización, clasificación e descrición dos diferentes tipos de servizo. - Explicación dos distintos tipos de servizo, os seus procesos e intrpretación dos diferentes documentos asociados.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das condicións e necesidades á hora de realizar cada tipo de servizo. Apertura de unidade na aula virtual. Expoñer os criterios da avaliación do receptario. Explicar como, donde e cando se debe facer a entrega do receptario. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de notas, lectura da unidade e realización das tarefas estipuladas. Facer e entregar o receptario na AV en tempo e forma. 	<ul style="list-style-type: none"> Receptario. Entender e clasificar os distintos tipos de servizo relacionandos ca demanda da clientela en cada caso. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente ca súa dotación habitual. AV 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo monográfico (receptario) PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados 	4,0
Realizar varios tipos de servizo. - Realizar distintos tipos de servizo. Acompañando ás elaboracións que compoñen o servizo de ficha técnica de elaboración, pedidos, comandas.	<ul style="list-style-type: none"> De xeito guiado o profesorado fai grupos para realizar os distintos tipos de servizo. Dota a AV de material para as tarefas de aula do alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado participa na realización dos distintos tipos de servizo. Trae a documentación necesaria para o servizo de comedor. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferentes produtos culinarios e servizos reais de comedor. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...). AV 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.2 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.3 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.4 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.5 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.6 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. 	30,0
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación da unidade didáctica mediante a realización de diferentes probas en relación aos contidos	<ul style="list-style-type: none"> Preparación, supervisión, corrección e valoración das diferentes probas: escrita e 	<ul style="list-style-type: none"> Realización dos traballos monográficos na AV, a proba escrita e un servizo real feito 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar o servizo utilizando a rexeneración de distintas elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). AV 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo monográfico (receptario) 	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	
e CA das UD.	un servizo real feito de xeito autónmo polo alumnado. Tamén corrección de tarefa na AV.	de xeito autónmo polo alumnado.	<ul style="list-style-type: none"> Realizar recetario. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.2 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados. PE.3 - Probas escritas e/ou tarefas sobre os contidos asociados TO.1 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.2 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.3 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.4 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.5 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. TO.6 - Sobre a elaboración e servizo proposto polo alumnado. 	
TOTAL						40,0

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

5.a) Os mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva están especificados no apartado 4c de cada unha das unidades desta programación. Son os seguintes:

UD1(1ªAvaliación):

Avaliados con PE:

CA1.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada. CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción.

Avaliados con TO:

CA1.4, Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas. CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. CA1.11 -

Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. CA1.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD2 (1ªAvaliación):

Con PE: 2.1Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

CON TO: CA 2.3.1 Realizáronse os procedementos de obtención de fondos básicos de cociña: fondo branco, fondo escuro, fumet, glacé.

CA 2.3.2 - Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións, fondos complementarios: manteigas compostas, caldos, mariñadas, farsas. CA 2.3.3 - Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións a base de mollos e os seus derivados seguindo as secuencias e os procedementos establecidos. CA2.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD3 (2ªAvaliación):

Avaliados mediante PE:

CA3.8 - Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar

Con TO:

CA3.5.1 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias a base de potajes e cremas seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.

CA3.5.2 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de carnes e aves seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. CA3.5.3 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de peixes e mariscos seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. CA3.5.4 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de ovos seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. CA3.5.5 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais a base de arroz e pasta seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. CA3.10 - Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. CA3.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD4 (2ªAvaliación):

PE: CA4.1 - Descríbense e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.

Con TO: CA4.3 - Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios. CA4.6 - Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.

CA4.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD5 (3ªAvaliación):

Avaliado mediante PE:

CA5.3 - Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.

Con TO: CA5.4 - Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración. CA5.8 - Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. CA5.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD6 (3ª AVALIACIÓN):

Con PE: CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características.

Avaliación mediante rúbrica, OU (traballo monográfico (receitario)): CA6.4 - Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.

Con TO:

CA6.6 - Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA6.5 - Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal.

5.b) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO:

Neste módulo cada avaliación terá asociadas unhas unidades que serán avaliadas do seguinte xeito.

Os % de cualificación son os seguintes:

Todas as UD:

Proba escrita (PE): 30%

Proba de desenvolvemento (TO), supostos-prácticos e/ ou traballos monográficos (OU): 70%

A priori, prográmanse 2 traballos monográficos: na UD3 un traballo monográfico (5%) e na UD6, tamén, traballo monográfico (OU-10%).

PROBA ESCRITA:

Realízase unha proba escrita por unidade didáctica, sempre que sexa posible, ou ao menos 1 por avaliación do conxunto das UD tratadas en cada trimestre.

Será preciso superar os mínimos exixibles establecidos nesta programación, en cada Unidade, para superar a parte escrita deste módulo.

PROCEDEMENTO DAS PRÓBAS ESCRITAS:

As probas escritas serán de tipo test, preguntas curtas e/ou de cumprimentación dos procesos necesarios, desenvolvemento de contidos, procesos de elaboración, etc., según proceda e atendendo aos correspondentes contidos de cada UD do módulo.

PROBA DE DESENVOLVEMENTO

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no taller, correspondentes a cada UD. Realizaranse por quendas e con unha duración máxima de 4h. O alumnado deberá presentarse puntual, uniformado e co material necesario para a proba.

Realízase ao menos unha proba de desenvolvemento por unidade, sempre que sexa posible, en todo caso realizarase 1 por avaliación, seguindo os CA establecidos nesta.

Avaliaranse mediante listas de cotexo e/ou taboas de observación.

Os CA avaliados co instrumento OUTROS:

Trátanse de traballos monográficos que serán avaliados con axuda de rúbricas para a súa corrección.

Este tipo de traballos monográficos e/ou supostos prácticos, de ser o caso, os que vai asociado o instrumento outros, deberán ser entregados mediante a AV (Aula Virtual) nas datas establecidas, non aceptando traballos fora de tempo. O alumnado será informado coa debida antelación e, ademais, esta estará dispoñible no correspondente espazo da AV en cada momento.

Así mesmo, a entrega destes será mediante a AV, en tempo e forma, e non se aceptarán entregas por outros medios nin fora de prazo. Excepto por causas de forza maior.

*SUPPOSTOS-PRÁCTICOS

Versarán sobre os contidos e CA asociados a cada UD e realizaranse cando as condicións de espazos/tempo/contidos non permitan avaliar os diferentes CA das unidades de xeito práctico.

Para superar as diferentes unidades didácticas o alumnado deberá superar os Criterios de Avaliación Mínimos Exixibles de cada unidade, que son os que veñen recollidos neste mesmo apartado.

Para alcanzar eses mínimos haberá que superar un mínimo de items asociados a cada un deles, para alcanzar así o mínimo imprescindible que debe coñecer o alumnado.

A partires destes mínimos, os CAs que non son exixibles axudarán a acadar unha cualificación máis elevada, pero en todo caso será necesario superar os mínimos exixibles para acadar a cualificación positiva do módulo.

No caso de ter varias probas, nunha mesma avaliación, será a media ponderada das notas obtidas, a que nos dará a cualificación final, según o peso de cada UD dentro do total do módulo.

NOTAS NO BOLETÍN TRIMESTRAL:

A nota da 1ª e 2ª avaliación son parciais, e será a media ponderada das UD que se imparten en cada avaliación. A 3ª avaliación é a nota final, é dicir, a media ponderada de TODAS as UD do módulo e non, a cualificación obtida na 3ª avaliación.

A NOTA FINAL DO MÓDULO OBTÉRASE DA MEDIA PONDERADA SEGUNDO O PESO QUE CORRESPONDE A CADA UNIDADE DIDÁCTICA QUE CONFORMAN ESTA PROGRAMACIÓN.

En canto a cualificación, unha vez superados os mínimos exixibles, as notas representaranse con números enteiros polo que os decimais redondearanse a alza, segundo o acordo do departamento en reunión no día 17/09/24 ás 11:30h, a partires de 0,75.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

a) Alumnado que suspende algunha avaliación parcial:

Aquel alumnado que non supere positivamente os CA mínimos exixibles dalgunhas das UD tratadas durante cada avaliación parcial, poderá realizar a recuperación pertinente deses CAs, unha vez cerrada a

avaliación parcial; ben sexa, en forma de proba escrita, suposto teórico-práctico, de traballos escritos, probas orais, probas de desenvolvemento, mapas conceptuais... Se aínda así, non supera os CA, establecidos como mínimos, correspondentes a cada UD, será avaliado única e exclusivamente deses CA que nos superou con anterioridade, nunha proba final no mes de xuño.

b) Alumnado que suspenda o módulo na 3ªavaliación previa a avaliación final: recuperación final en xuño.

Realizarase e entregárase ao alumnado un informe individualizado especificando aquelas partes que debe recuperar, que probas (según os CA mínimos) debe realizar e como e cando serán as actividades de recuperación/reforzo. De igual xeito, especificarase no informe a data da proba de recuperación extraordinaria (mes de xuño), ademáis esta estará publicada no tablón de anuncios do centro. Esta poderá coincidir coa proba de PD.

Será imprescindible para acceder as probas ter confirmada a asistencia, para unha boa organización de espazos e mp.

c) Reforzos para lograr superar o módulo:

-Deseñaranse unha serie de actividades para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo, sobre todo, naqueles puntos de maior carencia.

Corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo, proporanse, para cada un deles e de xeito individualizado, repetición das actividades relacionados cos obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesorado.

PARA SUPERAR O MÓDULO É IMPRESCINDIBLE SUPERAR AQUELES CA ESTABLECIDOS COMO MÍNIMOS EXIXIBLES.

A recuperación das probas parciais, daquel alumnado que non superou os CA na parte parcial, podemos utilizar o instrumento de avaliación directa mediante a observación na aula.

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

A Orde do 12 de xullo de 2011 establece que o alumnado con perda de dereito a avaliación continua, ten dereito a realización dun exame final no mes de xuño.

Consistirá:

-Unha proba teórica e/ou unha proba práctica ou teórico-práctica.

Será preciso SUPERAR OS MÍNIMOS EXIXIBLES, establecidos en cada UD, para aprobar o módulo.

Será necesario confirmar asistencia as probas, no apartado para tal fin na AV, para unha correcta xestión e organización das mesmas.(espacios, pedidos de mp necesaria.....).

Imprescindible asistir uniformado, co equipamento e documentación correspondente e necesaria para a realización das probas. Seguindo as normas do centro (NOF), poderá non permitirse a realización das probas se o alumnado non se presenta correctamente uniformado.

PROBA TEÓRICA (30%): Versará sobre tódalas unidades do módulo.

PROBA PRÁCTICA OU TEÓRICO-PRÁCTICA (70%): baseadas en todas as UD do módulo.

TRABALLOS MONOGRÁFICOS:

Ademáis, deberá facer entrega de aqueles traballos monográficos que sexan requeridos pola docente, en relación aos CA establecidos nesta programación. Daranse as pautas ao alumnado chegado o momento mediante a AV.

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

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

Quedarán constancia da perda do dereito a avaliación continua na aplicación Abalar e no expediente do alumando.

Tamén soamente se aceptará a xustificación das faltas mediante a APP Abalar e coa documentación ou evidencias axeitadas e pertinentes.

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

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.es/programacions.

A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso.

Os instrumentos básicos de recollida de información será através de cuestionarios ao alumnado, entre eles, os que se proporcionan dende o departamento de calidade, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do profesor.

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 e capacidades do alumnado, e establecerá as medidas educativas necesarias que poidan beneficiar ao alumnado no seu proceso de aprendizaxe, especialmente co alumnado que presenta NEE. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante os primeiros días do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado...) establecido dende educabilidade e que se complementará cos datos proporcionados na sesión de avaliación inicial polo equipo docente do ciclo e datos de información de matrícula.

Ademáis, para averiguar un pouco máis os coñecementos previos do alumnado, neste módulo realízase unha pequena avaliación inicial sobre os contidos globais do mesmo.

Deste xeito detéctase que hai un alumno con TDAH, diagnosticado e tratado. Terase especial atención por se tivera dificultades que tratar. Ponse en coñecemento do dpto. de orientación por se o equipo docente necesitase do seu apoio ao longo do curso. Así mesmo, contamos con un alumno de orixe ucraniana con dificultades co idioma, polo que se terá especial vixianza na consecución dos obxectivos.

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

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, no marco das reunións e acordos do equipo docente:

Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.

Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, pero xa no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.

Tomar como referencia os aspectos máis esenciais do perfil profesional característico do título.

Si fose necesario, solicitarase asesoramento e colaboración do departamento de orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, no caso de que non responda ou non progrese adecuadamente coas actuacións anteriores.

No caso de detectar algun alumno con NEE vanse ter en conta diferentes medidas, a definir, dependendo das necesidades.

Pendente de reunión co equipo docente.

Tamén se considera alumnado ao que atender con medidas de atención de reforzo a aqueles que non superou os CA mínimos establecidos, polo que se farán as actividades pertinentes segundo o perfil do alumnado.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Programaranse actividades tendo en conta os seguintes criterios, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas:

Educación para a Paz e a Convivencia: Estes temas simultanearánse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto aos demais e traballo en equipo.

Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.

Educación Multicultural: Fomentarase o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias e extraescolares encádranse, ademais das detallas a continuación, aquelas que se poidan xurdir dentro da organización do departamento de hostalería e do propio centro educativo, e sexan de proveito para o alumnado. Así como, outras deseñadas e propostas entre a colaboración con outros módulos e ciclos formativos ao longo do curso escolar.

Extraescolar:

- Saída ao Forum Gastronómico e Feira Biocultura.
- Participación en feiras de gastronomía da propia cidade ou en outras próximas (Ex. Innova).
- Visita a empresas do sector, como pode ser un restaurante, a cociña do CHUAC, etc.

Complementarias:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos e equipos. Ex. Mes de outubro productos Devic (masterclass).
- Conferencias e charlas especializadas.

- Talleres relacionados coa educación en valores, como por exemplo, taller de reciclaxe.
- Realización de diversos eventos do centro. Ex.: almorzo inclusivo con Aspanaex.
- Servicio de comedor do centro cando as necesidades de funcionamento do mesmo, así o impliquen.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10. Outros apartados

10.1) Recursos

Usaremos a aula virtual para a publicación do temario de cada UD, a entregas de traballos e/ou tarefas. Publicación de receitas, xogos para consolidar contidos... Ademais a AV será unha ferramenta para ampliar contidos e incitar o uso das novas tecnoloxías no ámbito educativo e empresarial.

10.2) Secuenciación

En ocasións o centro pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible, así como servizos de catering, self-service, diferente tipos de eventos, entre outros. Por isto, a concreción da programación levará un sistema de aprendizaxe, principalmente, práctico e con unidades ordenadas e secuenciadas pero, de xeito que poidan ser abordadas simultaneamente durante a realización dos servizos, a necesidade do centro, e que, ao mesmo tempo, posibiliten un mellor aprendizaxe do alumnado e corrección de erros autónomo. É dicir, poderanse realizar tanto actividades de desenvolvemento de cada UD como actividades de consolidación de UD anteriores ou complementarias.

Por outra banda, isto, pode permitir á docente utilizar diversos métodos de avaliación, usando como un instrumento máis de avaliación o propio servizo.

Ademais, en algunhas unidades didácticas deste módulo faise necesaria a subdivisión de Criterios de Avaliación debido a cantidade de contidos abordados e asociados en cada RA e a necesidade dunha mellor aprendizaxe para o alumnado e das necesidades propias dos talleres e sistema de funcionamento do centro educativo.

Por outra banda, ao ter que homoxeneizar pode haber algún desaxuste a hora de levar a práctica a programación, a cal se correxirá e contemplarase no seguimento da mesma.

10.3) Metodoloxía

Forma de traballo:

Realizarase ao longo do curso sesións demostrativas, explicativas e expositivas.

O alumnado realizará principalmente actividades desenvolvemento.

No taller traballarase por parexas e/ou grupos. Realizando cada un deles elaboracións relacionadas con cada UD. Rotaranse, para ver o maior número posible de elaboracións e tamén para aprender a traballar con diferentes perfís de persoas.

No caso de realizar traballos monográficos serán realizados de forma individual ou en parellas. Usando a aula virtual para entregas.