ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0510	Procesos de servizos en restaurante	2024/2025	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUIS CERDEIRA VALLADARES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo MP0510-Procesos de servizos en restaurante, pertencente ao Ciclo superior de Dirección de servizos de restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de servizos de restauración e introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

Perfil profesional do titulo
Competencia xeral
Competencias profesionais, persoais e sociáis
Asociado á unidade de competencia

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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					
					MP0510_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Presentación do módulo	Presentar os contidos do módulo	3	5	X					
2	Tipos de servizo en restaurantes	Determinar os tipos de servizo en restaurantes	20	10	X					
3	A posta a punto en salas de restaurantes	Coordinar operacións de posta a punto	60	20		X				
4	Técnicas de venda e atención a reclamacións	Técnicas de comunicación e atención a clientela	40	15			X			
5	Operacións de servizo	Operacións según as necesidades do servizo	80	25				X		
6	Preparación de elaboracións ante a clientela	Elaboracións e manipulación de alimentos ante os comensais	50	15					X	
7	Operación de facturación e cobramento	Facturacion dos servizos prestados	14	10						X
		Total: 267								

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos		Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1	O1.1. Identificar os coñecementos previos dos alumnos	1	Coñecer ao alumnado	1,0
2.1	O2.1. Presentar os contidos que se van a dar no módulo	2	Presentación do módulo	2,0
			TOTAL	**3**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.	• PE.1 - Cuestionario	S	25
CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	• PE.2 - Cuestionario	S	25
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.	• PE.3 - Cuestionario	S	25
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• PE.4 - Cuestionario	S	25
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos establecementos de restauración.
Deontoloxía profesional.
Vocabulario técnico.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	
Coñecer ao alumnado - Presentación	• ¿ Tp1.1 Presentación do profesor	• ¿ Ta1. Presentación dos alumnos	• Identificar as caracteristicas e as necesidades dos alumnos •	• Aula taller •	• PE.1 - Cuestionario	1,0
Presentación do módulo - Presentar os contidos e o establecemento de normas	• Tp2.1 Lectura e explicación dá programación do módulo • TITORIZAR OS ALUMNOS NA PLATAFORMA, APERTURA DE CONTIDOS E TAREAS. DINAMIZAR O MÓDULO CÁ PARTICIPACIÓN NOS FOROS, E RESOLUCIÓN DE DÚBIDAS	• Ta2.1 Expoñer as posibles dúbidas sobre os contidos e crityerios de avaliación • TRABALLAR OS CONTIDOS E AS TAREAS PROPOSTAS NA PLATAFORMA. ACUDIR AS TITORIAS PRESENCIAS	• Resolver as posibles dúbidas que teñan os alumnos •	• Aula polivalente. Plataforma F.P distancia • Módelo de programación	• PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Cuestionario	2,0
					TOTAL	**3,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Tipos de servizo en restaurantes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Establecer organigramas de persoal de servizo en restaurantes en función do servizo e tipo de establecemento.	1	Organigramas de persoal de serizos en restaurantes	5,0
2.1 Identificar as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materias	2	Equipos para salas de restaurantes	10,0
3.1 Caracterizar os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos en restaurantes	3	Aspectos deontológicos	5,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.	• PE.1 - Cuestionario	S	15
CA1.2 Describíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.	• PE.2 - Cuestionario	S	15
CA1.3 Identificáronse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.	• PE.3 - Cuestionario	S	20
CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.	• PE.4 - Contidos UD	N	5
CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	• LC.1 - Cuestionario	N	5
CA1.6 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.	• LC.2 - Prácticas na aula taller	S	10
CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.	• LC.3 - Prácticas na aula taller	S	20
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.	• TO.1 - Prácticas na aula taller	N	5
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• TO.2 - Prácticas na aula taller	N	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos establecementos de restauración.
Estruturas organizativas de servizos en establecementos e eventos de diversos tipos. Servizos en restauración tradicional, en establecementos hoteleiros, en cátering, etc. Novas tendencias nos servizos de restauración.
Tipoloxías de servizos: menú, á carta, degustación, concertado, bufé, etc.
Aplicación de funcións e organigramas do persoal relacionados cos tipos de servizos.
Deontoloxía profesional.
Vocabulario técnico.

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	
Organigramas de persoal de serizos en restaurantes - Equipos de sala	• ¿ Tp1.1. Explicación polo profesor sobre a idoneidade funcional das estructuras de persoal segundo o tipo de restaurante e oferta gastronómica. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor de organigramas de persoal de servizo e funcións en diferentes tipos de restaurantes, atendendo á súa clasificación e variante de servizo.	• ¿ Ta1.1. Elaboración de organigramas de restaurantes segundo oferta e ca-tegoría e tipo. ¿ Ta1.2. Deducción das funcións básicas do persoal de servizos en restaurantes segundo a súa categoría laboral e tipo de restaurante.	• Documento con organigramas de persoal de servizos de restaurantes relacionando categorías e funcións, segundo modalidade da oferta categoría e tipo de establecemento. • Documento coa resolución sobre as funcións básicas do persoal de servizos en restaurantes segundo a súa categoría laboral e tipo de restaurante.	• Plataforma F.P. Distancia. . Táboas de observación. Exames	• LC.3 - Prácticas na aula taller • PE.1 - Cuestionario • PE.2 - Cuestionario • PE.3 - Cuestionario • PE.4 - Contidos UD	5,0
Equipos para salas de restaurantes - Equipos para salas de restaurantes relacionados coa fórmula de restauración	• Exposición polo profesor sobre a caracterización dediferentes extructuras de montaxe de restaurantes a carta ebanque-tes.	• Deducción do tipo de estructuras aplicables para un servizo dun banquete, condicionado pola oferta, características do local e	• Documento coa resolución da estructura idónea aplicable para un servizo	• Plataforma F.P. Distancia. . Exames • Prácticas na aula taller	• LC.1 - Cuestionario • LC.2 - Prácticas na aula taller	10,0

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	
		número de comensais			• PE.4 - Contidos UD	
Aspectos deontológicos - Deontoloxóa do persoal de servizos en restaurantes	• ¿ Tp3.1. Explicación polo profesor do vocabulario técnico específico rela-cionado coa actividade profesional de servizos en restaurantes.	• ¿ Ta3.1. Deducción sobre o significado e aplicacións do vocabulario técnico específico relacionado coa actividade profesional de servizos en restauran-tes.	• ¿ Documento coa resolución dun cuestionario sobre vocabulario técnico específico.	• Plataforma F.P. Distancia.. Prácticas na aula taller	• LC.3 - Prácticas na aula taller • TO.1 - Prácticas na aula taller • TO.2 - Prácticas na aula taller	5,0
					TOTAL	**20,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A posta a punto en salas de restaurantes	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Controlar as operacións de aprovisionamento e abastecemento de materiais e materias primas para os servizos	1	Aprovisionamento de materiais e materias primas	10,0
2.1 Analizar a información e planificación das montaxes sobre os servizos 3 Planificación das operacións de montaxe. 5,0 previstos.	2	Planificación das operacións de montaxe.	10,0
3.1 Executar as operacións de montaxe e posta a punto do restaurante	3	Montaxe do restaurante	40,0
		TOTAL	**60**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	• TO.1 - Practicas aula taller	S	5
CA2.2 Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.	• LC.1 - Practicas aula taller	S	5
CA2.3 Prepararonse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	• LC.2 - Practicas aula taller	S	15
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• LC.3 - Practicas aula taller	S	10
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.	• TO.2 - Practicas aula taller	S	10
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.	• TO.3 - Practicas aula taller	N	5
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.	• TO.4 - Practicas aula taller	N	5
CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• LC.4 - Practicas aula taller	S	15
CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.	• LC.5 - Practicas aula taller	S	20
CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.5 - Practicas aula taller	N	5
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.6 - Contidos UD	N	5
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte. Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de cátering. Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, cátering, etc.

Contidos
Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Aprovisionamento de materiais e materias primas - Aprovisionamento e abastecemento de materiais e materias primas	• ¿ Tp1.1. Exposición polo profesor sobre as características, aplicacións e idoneidade dos equipos e materiais propios de restaurantes. ¿ Tp1.2. Concreción polo profesor sobre as necesidades idóneas de dotación de equipos e materiais dun restaurante tipo.	• ¿ Ta1.1. Identificación dos equipos e materiais de uso frecuente en salas de rstaurantes. ¿ Ta1.2. Deducción mediante suposto práctico, das necesidades caracterizadas de equipos e materiais necesarios para un restaurante tipo e fórmula de restauración aportada polo profesor.	• ¿ Equipos e materiais idóneos para dotación dun restaurante en función da oferta gastronómica e variantes de servizo aplicadas. • ¿ Documento co suposto práctico resolto coa relación caracterizada de equipos e materiais necesarios para un restaurante tipo e fórmula de restauración aportada polo profesor.	• ¿ Materiais (cristal, vaixela, mobiliario, cubertería, mantele-ría, enxoval,¿) propios para o servizo en restaurantes. • ¿ Equipos para o servizo en restaurantes (maquinária, carros de servizo, ¿) • ¿ Plataforma F.P distancia	• LC.1 - Practicas aula taller • TO.1 - Practicas aula taller • TO.3 - Practicas aula taller • TO.4 - Practicas aula taller • TO.5 - Practicas aula taller • TO.6 - Contidos UD	10,0
Planificación das operacións de montaxe. - Tipos de estructuras para montaxes de restaurante.	• ¿ Tp2.1. Exposición polo profesor sobre o proceso de posta en marcha, limpeza e mantemento de maquinaria de salas de restaurantes. ¿ Tp2.2. Demostración polo profesor sobre o proceso de limpeza e man-temento de utiles e materiais de salas de restaurantes. ¿ Tp2.3. Explicación polo profesor sobre a normativa de hixiene	• ¿ Ta2.1. Aplicación dos procesos de posta en marcha, limpeza e mantemento de maquinaria de res-taurante. ¿ Ta2.2. Aplicación do proceso de limpeza e mantemento de utiles e materiais de restaurante para un posterior servizo. ¿ Ta2.3. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria	• Executar e supervisar as operacións de montaxe, aplicando as técnicas adecuadas en cada momento	• ¿ Materiais (cristal, vaixela, mobiliario, cubertería, mantele-ría, enxoval,¿) propios para o servizo en restaurantes. • ¿ Equipos para o servizo en restaurantes (maquinária, carros de servizo, ¿)	• LC.2 - Practicas aula taller • TO.2 - Practicas aula taller • TO.6 - Contidos UD	10,0

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	
	e seguridade aplicada na limpeza, mantemento e manexo de equipos, utiles e materiais de salas de restaurantes.	(manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental, no manexo de equipos, utiles e materiais.				
Montaxe do restaurante - A posta a punto e montaxe do restaurante	• Demostración polo profesor sobre a montaxe de mesas, aparadores, preparación de carros e outros elementosa uxiliares para o servizo	• Realización da montaxe de mesas, aparadores, limpeza de equipos	• Posta a punto executada en tempo e orde establecidas, atendendo á orde de servizo	• Maquinaria, equipos, materiais e materias primas necesarias para a tipoloxía de servizos variados ao longo do curso(carta, menú concertado, bufé), propoios dunha sala de restaurante.	• LC.3 - Practicas aula taller • LC.4 - Practicas aula taller • LC.5 - Practicas aula taller • TO.6 - Contidos UD	40,0
					TOTAL	**60,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Técnicas de venda e atención a reclamacións	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaas nos procedementos de servizo e atención á clientela.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Informar á clientela con inmediatez e precisión para asegurarse a correcta interpretación da mensaxe axe	1	Información á clientela	20,0
2.1 Recoñecer a tipoloxía da clientela e o seu tratamento	2	Tipoloxia de clientes	20,0
		TOTAL	**40**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.	• LC.1 - Contidos da U.D	S	15
CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.	• PE.1 - Contidos da U.D	N	5
CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).	• LC.2 - Contidos da U.D	N	5
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.	• TO.1 - Practicas aula taller	N	5
CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritos relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección.	• PE.2 - Contidos da U.D	S	5
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.	• LC.3 - Practicas aula taller	S	15
CA3.7 Comunicáronselle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.	• LC.4 - Practicas aula taller	S	10
CA3.8 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación ante diferentes clientes, e fórmulas de restauración e servizo.	• PE.3 - Contidos da U.D	S	20
CA3.9 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.	• LC.5 - Contidos da U.D	S	10
CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.	• LC.6 - Contidos da U.D	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.
0Técnicas de venda en restauración.
Exposición das calidades dos produtos e os servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización.
Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora
Comunicación oral e escrita na restauración.
Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.
Comunicación non verbal.
Imaxe persoal.
Xestos, movementos, etc.
Empatía, receptividade e asertividade.
Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.
Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.

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	
Información á clientela - Información gastronómica á clientela	• Exposición polo profesor sobre as técnicas clave decomunicar a información gastronómica aocliente, empregando exemplos dunha oferta tipo	• Identificación da información gastronómica clave aplicable a cada tipo de oferta	• Clientela atendida respecto da súa solicitude de información gastronómica,	• Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante • Aula polivalente. Plataforma F.P distancia	• LC.1 - Contidos da U.D • LC.2 - Contidos da U.D • LC.3 - Practicas aula taller • LC.4 - Practicas aula taller • PE.2 - Contidos da U.D • TO.1 - Practicas aula taller	20,0
Tipoloxia de clientes - Tipo de clientes e como tratalos	• Exposición polo profesor de como tratar a cada tipo de cliente en función da demanda formulada	• Identificación dos tipos de clientela e do tratamento axeitado acada caso, en situacións simuladas de servizo	• Documento coa resolución identificativa de clientes tipo e como tratalos, en situacións variables de servizo ou demanda de información	• Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restaurante. • Aula polivalente. Plataforma F.P distancia	• LC.5 - Contidos da U.D • LC.6 - Contidos da U.D • PE.1 - Contidos da U.D • PE.3 - Contidos da U.D	20,0
					TOTAL	**40,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Operacións de servizo	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as modalidades e fases de servizo, preservizo, servizo e 1 6,0 postservizo.	1	Fases de servizo	20,0
2.1 Identificar e caracterizar as técnicas de servizo de alimentos e bebidas,	2	Técnicas de servizo	20,0
3.1 Aplicar as técnicas de servizo de alimentos, bebidas	3	Execución integral do servizo	40,0
		TOTAL	**80**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.	• PE.1 - Contidos da U.D	S	20
CA4.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.	• LC.1 - Practicas aula taller	S	10
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.	• LC.2 - Practicas aula taller	S	10
CA4.4 Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.	• LC.3 - Practicas aula taller	S	10
CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.	• LC.4 - Practicas aula taller	N	5
CA4.6 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.	• LC.5 - Practicas aula taller	S	20
CA4.7 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.	• LC.6 - Practicas aula taller	S	10
CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.	• TO.1 - Practicas aula taller	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.2 - Practicas aula taller	N	5
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Practicas aula taller	N	5
		TOTAL	100

4.5.e) Contidos

Contidos
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
A comanda: definición, tipos, características e formalización. Aplicacións informáticas
Técnicas de servizo. Tipoloxía e características do servizo de alimentos, de viños e outras bebidas, e doutros elementos.
A atención á clientela. Operacións de recepción, atención durante os procesos e despedida.
Control e valoración de resultados.

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	
Fases de servizo - Modalidades e fases de servizo	• Exposición polo profesor das fases do servizo e salas de restauración, no preservizo, no servizo eno postservizo	• Deducción coa aplicación de supostos practicos durante o serfizo de ofertas de alimentos e bebidas ao longo do curso, dastarefas necesarias a aplicar no preservizo,servizo e postservizo.	• Documento coa resolución reflictida a modo de orde de servizo, cos pasos necesarios para o preservizo, servizo e postservizo dunha oferta de alimentos e bebidas,	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Practicas na aula taller • ¿ Plataforma F.P distancia	• LC.2 - Practicas aula taller • LC.4 - Practicas aula taller • PE.1 - Contidos da U.D	20,0
Técnicas de servizo - Técnicas de servizo de alimentos e bebidas	• Exemplificación polo profesor sobre o transporte de alimentos e bebidas en	• Realización de exercicios sobre o transporte de alimento bebidas en pratos,	• Adquirir habilidades e destrezas adquiridas polo alumnado na execución de	• Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante	• LC.1 - Practicas aula taller	20,0

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	
	pratos,fontes e bandexas, e assúas técnicas asociadas	fontes e bandexas, e as súas técnicas asociadas.	técnicas de transporte de pratos, bandexas e fontes con alimentos e/ou bebidas.	• Prácticas na aula taller	• LC.3 - Practicas aula taller • LC.5 - Practicas aula taller • LC.6 - Practicas aula taller	
Execución integral do servizo - Execución integral do servizo de alimentos, bebidas e elementos auxilia-res	• Demostración polo profesor sobre as técnicas de servizo aplicadas, segundo a modalidade de empratado, dendemesa auxiliar ou de fonte a prato e de bebidas (viños, augas,cafés ¿)	• Aplicación simulada das técnicas de servizo de alimentos e bebidas (viños, au-gas,cafes..) en restaurante, nasmo dalidades deempratado, dende mesa auxiliar e de fontea prato, e desbarasado de mesas.	• Adquirir habilidades e destrezas adquiridas polo alumnado na execución de técnicas de transporte de pratos, bandexas e fontes con alimentos e/ou bebidas	• Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante • Prácticas na aula taller • Plataforma F.P distancia	• TO.1 - Practicas aula taller • TO.2 - Practicas aula taller • TO.3 - Practicas aula taller	40,0
					TOTAL	**80,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación de elaboracións ante a clientela	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios Trinchado de grandes pezas de carne e o seu servizo.	1	Operación de trinchado de carnes	15,0
2.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios para o desepiñado e recionado de peixes e mariscos diante da clientela	2	Operación de desespiñado de peixes e mariscos	15,0
3.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios 3 A posta a punto de materiais para o racionado 2,0 para o racionado de froitas e queixos diante da clientela	3	Operación de racionado de froitas, queixos e sobremesas	20,0
		TOTAL	**50**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.	• PE.1 - Contidos da U.D	S	5
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.	• LC.1 - Practicas aula taller	S	5
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.	• PE.2 - Fichas Técnicas	S	15
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.	• LC.2 - Practicas aula taller	S	10
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.	• PE.3 - Contidos da U.D	S	10
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• LC.3 - Practicas aula taller	S	20
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.	• LC.4 - Practicas aula taller	S	20
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.	• TO.1 - Practicas aula taller	N	5
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.2 - Practicas aula taller	N	5
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Practicas aula taller	N	5

TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Fundamentos culinarios.
Elaboracións e manipulacións á vista da clientela: definición, características e tipoloxía. Fichas técnicas, escandallos e outra documentación asociada. Control.
Operacións de posta a punto: equipamentos, utensilios e materiais específicos. Xéneros e materias primas.
Técnicas de elaboración, corte, trinchamento, desespiñamento, decoración, presentación e conservación de alimentos á vista da clientela.

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	
Operación de trinchado de carnes - Operación de trinchado de carnes ante os comensais	• Exposición polo profesor sobre as dificultades técnicas evar iante de servizo aplicable, para o tri nchado e racionadode grandes pezas de carne diante dos comensais	• Deducción da variedade de carnes(vacuno, aves, bovino,porcino, ¿), que pola súa elaboración precisan do racionado etrinchado ante ocomensal, asi como das técnicas aplicables en cada caso.	• Adquirir habilidades e destrezas no trinchado e racionado de grandes pezas de carne diante dos comensais	• Practicas na aula taller • Plataforma F.P distancia	• LC.1 - Practicas aula taller • LC.2 - Practicas aula taller • LC.3 - Practicas aula taller • LC.4 - Practicas aula taller • PE.1 - Contidos da U.D	15,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.2 - Fichas Técnicas • PE.3 - Contidos da U.D • TO.1 - Practicas aula taller • TO.2 - Practicas aula taller • TO.3 - Practicas aula taller	
Operación de desespiñado de peixes e mariscos - Operación de desespiñado e racionado de peixes e mariscos	• Exposición polo profesor sobre as dificultades técnicas e variante de servizo aplicable, para odespi ña-mento racionado de grandespezas de peixe e mariscos diante dos comensais	• Deducción da variedade de peixes e mariscos , que pola súa elaboración precisan do racionado e trinchado ante o comensal, asi como das técnicas aplicables	• Adquirir habilidades para o desespiñado peixes e mariscos , que pola súa elaboración precisan do racionado e desepiiñado ante o comensal.	• Practicas aula taller restaurante • Plataforma F.P distancia	• LC.2 - Practicas aula taller • LC.3 - Practicas aula taller • LC.4 - Practicas aula taller • PE.2 - Fichas Técnicas • PE.3 - Contidos da U.D • TO.1 - Practicas aula taller • TO.2 - Practicas aula taller • TO.3 - Practicas aula taller	15,0
Operación de racionado de froitas, queixos e sobremesas - Operación de racionado de froitas, queixos e sobremesas	• Exposición polo profesor sobre as dificultades técnicas e variante de servizo aplicable, para o racionado de pezas de froitas e queixos diante dos comensais	• Deducción da variedade de froitas e queixos que pola súa elaboración precisan do racionado diante ocomensal, asi como das técnicas aplicables en cada caso.	• Adquirir habilidades e destrezas na preparación de frotas e queixos, que pola súa elaboración precisan do racionado ante o comensa	• Plataforma F.P. Distancia.. Prácticas na aula taller	• LC.2 - Practicas aula taller • LC.3 - Practicas aula taller • LC.4 - Practicas aula taller • PE.2 - Fichas Técnicas	20,0

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	
					• TO.1 - Practicas aula taller • TO.2 - Practicas aula taller	
					TOTAL	50,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Operación de facturación e cobramento	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Realiza as operacións de facturación e cobramento dos servizos, aplicando técnicas e procedementos asociados.	SI

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Formalizar correctamente facturas e tickets utilizando diversas formas de pago	1	Documentos relacionados coa facturación	7,0
2.1 Realizar opracions de de apertura e pechamento de caixa	2	Apertura e pechamento de caixa	7,0
		TOTAL	14

4.7.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 Identifícáronse os documentos de control asociados á facturación e ao cobramento.	• PE.1 - Contidos da U.D	S	10
CA6.2 Identifícáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.	• PE.2 - Contidos da U.D	S	10
CA6.3 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.	• LC.1 - Practicas aula taller	S	10
CA6.4 Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.	• LC.2 - Practicas aula talle	S	20
CA6.5 Comprobouse a relación entre o facturado e o servido.	• TO.1 - Practicas aula talle	S	20
CA6.6 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento.	• TO.2 - Practicas aula talle	N	5
CA6.7 Realizáronse as operacións de apertura e pechamento de caixa, e de control na facturación e no cobramento.	• TO.3 - Practicas aula talle	S	5
CA6.8 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.	• TO.4 - Practicas aula talle	S	20
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Facturación e cobramento.
Sistemas de facturación: definición dos procesos, tipos e características.
Factura e ticket: tipos, datos, características e normalización.
Sistemas de cobramento: ao contado, a crédito, etc.
Documentos de control asociados á facturación e ao cobramento: comanda, apertura e pechamento de caixa, liquidacións, caixa do día, diario de produción, informes, etc. Fluxos.
Aplicacións informáticas relacionadas.

4.7.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	
Documentos relacionados coa facturación - Formalización de facturas e tickets	• Explicación polo profesor sobre elaboracion de facturas	• Preparar distintas facturas e tickets	• Documento coa resolución de facturas e tickets	• Plataforma F.P. Distancia.. Prácticas na aula taller	• LC.1 - Practicas aula taller • LC.2 - Practicas aula talle • PE.1 - Contidos da U.D • PE.2 - Contidos da U.D • TO.1 - Practicas aula talle • TO.2 - Practicas aula talle	7,0
Apertura e pechamento de caixa - Operacións de apertura e pechamento de caixa	• Explicación polo profesor sobe as técnicas axeitadas na manipulación, de aperturas e cerres decaixa	• Aplicación dos coñecementos adquiridos das técnicas sobre apertura e pechamento de caixa	• Documento cumprimentado coas fichas técnicas de elaboración axeitadas a cada caso de apertura e cerre de caixa	• Plataforma F.P. Distancia.. Prácticas na aula taller	• TO.3 - Practicas aula talle • TO.4 - Practicas aula talle	7,0
					TOTAL	**14,0**

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

Segundo a LOMLOE, establece que os currículos se desenvolvan en termos de Contidos, Criterios de Avaliación (CA) e Resultados de Aprendizaxe (RA), sendo estes CA e RA, os que permitan definir o que se lle poida exixir o alumnado para superar o módulo.

Para isto temos que utilizar unha serie de instrumentos de avaliación, para que o alumnado poda superar o módulo, polo que realizaremos:

PROBA ESCRITA (cun peso do 30%)

Mediante a proba escrita avaliaranse os coñecementos teóricos das diferentes UD. Realizarase unha proba escrita das Unidades Didácticas en cada avaliación, sendo independendente estas probas en cada

avaliación, xa que os contidos de cada UD non son correlativos nas avaliacións.
As probas escritas terán unha duración máxima de 1,30 horas, van a ser de tipo test, preguntas curtas e tamén de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo.

TÁBOA DE OBSERVACIÓN (cun peso do 70%)
Mediante as táboas de observación avaliarase as probas de desnvolvemento práctico do alumnado. Realizarase unha proba práctica das UDs en cada avaliación, sendo independendente estas probas en cada avaliación, xa que os contidos de cada UD non son correlativos nas avaliacións.
A probas prácticas será a realización de elaboracións semellantes ás elaboradas na aula taller, correspondentes a cada UD.

2.-REALIZACIÓN DOS EXÁMENES OU PROBAS PRÁCTICAS:
Para a realización da proba de produción e desempeño:
Deberá acudirse debidamente uniformado e cos útiles e ferramentas profesionais necesarios.
a) Cumprimentación dos datos necesarios para a producción na ficha-exame:
Entregarase ao alumnado a proba que ten que realizar no taller, que consistirá nun ou varios procesos de elaboración.
Esta ficha será entregada ao profesor cumprimentada e firmada. Cada alumno ou alumna traballará de forma autónoma no seu exame.
b) Execución das elaboración conforme ás fases e secuenciacións determinadas previamente.
c) Aplicación dos procesos de Seguridade e Hixiene (limpeza da zona de traballo, equipamento, utillaxe , envasado e etiquetado, etc).

TRAZABILIDADE DA NOTA
1ª Avaliación (35%)
2ª Avaliación (30%)
3ª Avaliación (35%)

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a 1º avaliación é parcial, a 2ª avaliación tamén é parcial, pero a 3ª avaliación publícase a nota final do módulo e non a cualificación obtida na 3ª avaliación.

Por acordo do Departamento de Hostalería do CIFP Paseo das Pontes , en canto a cualificación, as notas representaránse con números enteiros polo que os decimáisredondearánse ó alza, segundo o acordo do dito Dpto. en reunión no día 17/09/24 ás 11:30 horas, a partires de 0,75.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: Titorización e resolución das dúbidas plantexadas nos procesos de elaboración das diferentes UD, através da plataforma, nos correspondentes foros e nas titorías presenciais atendendo aos recursos dispoñibles.

PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizarase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba de coñecementos e outra de elaboración de producto ou desempeño das Unidades Didácticas non superadas.
Realizarase según convocatoria e será preciso confirmar a asistencia á proba de recuperación.

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

Para o alumando que no terceiro trimestre non acade unha avaliación positiva (cualificación <5), por ter algún Resultado de aprendizaxe ou Mínimo esixible non superado, no mes de xuño deberá realizar unha serie de actividades para facilitar a superación destas partes e a consecución dos contidos mínimos esixibles para unha avaliación positiva, e posteriormente e antes da avaliación final do curso, realizará:

¿ Proba escrita e avaliación de contidos (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).

¿ Proba de produción e desempeño (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).

Para o cálculo da nota final coas cualificacións obtidas nestas probas, realizarase unha media ponderada segundo as porcentaxe asignada a cada UD que se teña pendente xunto ao resultado de cada Unidade Didáctica.
As probas de recuperación realizaranse segundo convocatoria e será preciso confirmar asistencia

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.
Neste curso o seguemento da programación será realizado na plataforma habilitada para tal fin. A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.
O seguemento da programación será realizado na plataforma que a Consellería de CEOU ten habilitada para tal fin.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Enquisa de avaliación inicial.
Para esta formación a distancia publicarase dende o foro da titoría un enlace para realizar a enquisa de forma telemática.

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

Non procede

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no curriculo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:
Educación para a igualdade:
Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
Educación ambiental:
É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
Educación para a saúde:
É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
Educación para a convivencia:
Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.
Educación do consumidor:
Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)
Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente

presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son aguáis.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non procede

10.Outros apartados

10.1) Peche do centro

Se por motivos de forza malor, hai un peche do centro educativo todas as titorías e probas de cualificación realizaranse a distancia mediante a plataforma F,P Distancia