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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0511	Sommelier	2024/2025	7	157	157

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ ALVITE TOMÉ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

Esta programación realizase para o módulo SOMMELIER, pertencente ao Clico Superior de Direccion de Servicios; Tomando como referrencia o Decreto 88/2011 do 20 de Abril poli uqe se establece o titulo de DIRECCION DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándose para esta adecuación, ademais no perfil profesional do titulo, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Curriculo como segue:

Perfil profesional do titulo

Competencia xeral

Competencias profesionais, persoais e sociais.

Asociado a unidade de competencia.

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					
					MP0511_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Selección de viños, características e compoñentes.	Nesta UD seleccionaranse os viños e identificaranse as suas características	82	40	X					
2	Catas de viños e outras bebidas, caracteristicas organolépticas.	Nesta UD realizarase a cata de viños e outras bebidas analizando as súas características organolépticas	45	20		X				
3	Utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas.	Nesta UD realizarase o aprovisionamento, a distribución de viños e outras bebidas tendo en conta os utensilios e a normativa hixieno sanitaria	5	10			X			
4	Servizo de viños e outras bebidas no restaurante.	Nesta UD Realizarase os aspectos deontoloxicos do sumiller, e asesoraremos a clientela , atenderemos reclamacións tendo en conta a normativa hixienico sanitaria	5	10				X		
5	Oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa.	Nesta UD Realizarase a elaboración e deseño dunha carta de viños aguas, cafés e bebidas apertitivo e sobremesa	10	10					X	
6	Xestión e control da adega	Nesta UD realizarase a xestión e o control da adega, identificando as suas condicións tendo en conta a oferta.	10	10						X
		Total: 157								

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Selección de viños, características e compoñentes.	82

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
1.1	Factores que interveñen na vinificación	20,0	• O1.1 Determinar os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño • O1.2 Caracterizar os factores que interveñen nos procesos de viticultura • O1.3 Identificar as variedades de uvas destinadas á vinificación. • CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño • CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura. • CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
1.2	A vinificación e crianza dos viños	20,0	• O2.1 Describir o concepto de viño, os seus tipos e as súas características • O2.2 Identificar os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño. • O2.3 Caracterizar os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños. • CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características. • CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.
1.3	Xeografia vinícola galega, española e internacional	36,0	• O3.1 Relacionar as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características • O3.2 Caracterizar a xeografía vinícola galega, española e internacional • O3.3 Determinar os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características. • CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características. • CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional. • CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.
1.4	Avaliación global da UD	6,0	• O4.1 Avaliar a UD • CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño • CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características. • CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño. • CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura. • CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación. • CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños. • CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características. • CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional. • CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.
	TOTAL	**82**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	interpretar a historia do viñoHistoria do viño	10
CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Saber que o viño e a súa composición	10
CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Saber a súa composicion	15
CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Coñecer o clima , tipos de suelo	15
CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Coñecer os distintos tipos de uvas de vinificación	10
CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Coñecer as distintas elaboracións de blancos , rosados, tintos , escumosos, e viños especiais	10
CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Coñecer as distintas d.o, ixp, doca, e viños de pago de España	10
CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Coñecer as distintas xeografias, galega, nacional e internacional	10
CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Poñer as referencias de viños atendendendo a carta	10
				TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Introdución á cultura do viño. Historia do viño. Factores culturais e sociais.
0Crianza dos viños: definición, características e tipos.
Clarificación, estabilización e embotellamento dos viños.
Xeografía vinícola galega, española e internacional.
Caracterización dos viños: definición, composición e tipoloxía.

Contidos
Viticultura: definición e concepto.
Factores que inflúen na viticultura: solo, clima, medio biolóxico, planta, marco de plantación, sistemas de cultivo e reprodución, e factores culturais.
A vide e a uva: ciclo vexetativo, variedades, características, distribución xeográfica e tratamentos.
Enoloxía: definición e concepto.
Vendima: estacionalidade, colleita e transporte. O lagar.
Fermentación: concepto, características e tipos.
Sistemas de vinificación: definición, tipos e características.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, 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)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A1.1 Factores que interveñen na vinificación - Nesta actividade veremos os diferentes factores relacionados coa vinificación como o chan o clima e as variedades de uva	• TP1.1 Explicación polo profesor dos factores que influen na vinificacion • TP1.2 Explicacion polo profesor da s cepas, da poda, da vendimia, do transporte e do lagar	• TA1.1 Interpretacion do solo clima e demais factores. • TA1.2 Analise dos tipos de cepas , das podas e momento de vendimia	• Coñecer os aspectos que influen nun viño. • Coñecer como se fai para obter un viño de calidade e como chega a uva a adega.	• Cañon e video.aula polivalente		20,0
A1.2 A vinificación e crianza dos viños - Nesta actividade traballaremos a elaboración dos diferentes tipos de viños así como a sua crianza	• TP2.1 T.P. 1 Explicación polo profesor das variedades de uva. T.P: 2. Explicacion polo profesor da s caracteristicas e factores que ten cada tipo de uva	• TA2.1 Interpretacion das distintas varieda-des de uva., atendendo as suas caracteristicas morfoloxicas	• Coñecer as variedades de uva que existen asi como as suas caracteristicas	• Aula polivalente. Con canón e apuntes propios		20,0
A1.3 Xeografia vinícola galega, española e internacional - Nesta actividade caracterizarase as DO das diversas zonas vinícolas Galegas, española e internacional	• TP3.1 T.P. 1 Explicación polo profesor da xeografia vinicola, galega , española e internacional T.P.2 Explicación das distintas elaboracións que	• TA3.1 Analisis das denominacións e zoas xeográficas Interpretación das distinos tipos de viños que se elaboran das distintas zoas.	• Coñecer a xeografia vitivinicola	• Cañon e video.		36,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
	se dan nas distintas zonas					
A1.4 Avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• TP4.1 Convocatoria para a realizacion das probas. • TP4.2 Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) • TP4.3 Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • TP4.4 Comunicar os resultados das probas e aclarar as dubidas xeradas.	• TA4.1 Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula de referencia		6,0
					TOTAL	82,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Catas de viños e outras bebidas, caracteristicas organolépticas.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
2.1	A cata, concepto condicións e sentidos	10,0	• O1.1 Definir o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade. • O1.2 Identificar os condicionantes externos que afectan a cata e as fases da cata de viños e outras bebidas. • O1.3 Describir os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento • O1.4 Identificar e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto • CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade. • CA2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata. • CA2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento. • CA2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas. • CA2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
2.2	Procedemento para a cata	31,0	• O2.1 Utilizar os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade • O2.2 Relacionar as sensacións organolépticas coa calidade do produto. • O2.3 Recoñecar as fichas de cata asociadas a cada produto • O2.4 Seleccionar, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa • O2.5 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental • CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade. • CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto. • CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa. • CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
2.3	Avaliación global da UD	4,0	• O3.1 Avaliar a UD • CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade. • CA2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata. • CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade. • CA2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento. • CA2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas. • CA2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto. • CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto. • CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto. • CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa. • CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
	TOTAL	**45**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	coñecer os conceptos básicos da cata	10
CA2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificar as principais condicións como luminosidade, temperatura	5
CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	saber usar o material de forma correcta	10
CA2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Interpretar o vabulario da cata	5
CA2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Interpretar o vocabulario da cata	10
CA2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Describir os viños de forma secuenciada	10
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Relacionar as sensacions coa calidade	15
CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Identificar as fichas de cata	15
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Interpretar a calidade dos productos	10
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Seguir as pautas de hixiene	10
				TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Catas: definición e tipoloxía. Factores que determinan a resposta do catador: condicións físicas da persoa e do medio, presentación dos viños e das bebidas, orde, número de mostras, temperaturas, etc. Sala e equipamentos de cata: definición, característica e tipoloxía. Posta a punto e control. Secuencia de fases da cata: exame visual, olfactivo e gustativo, e sensacións táctiles. Terminoloxía específica para a cata de viños e outras bebidas.

Contidos
Fichas de cata: tipoloxía, características e datos.
Enfermidades, alteracións e defectos en viños e noutras bebidas.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, 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)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A2.1 A cata, concepto condicións e sentidos - Nesta UD veremos as condicións que se debe reunir para a correcta realización da cata	• TP1.1 T.P. 1 Explicación polo profesor dos factores que influen na cata T.P: 2. Explicacion polo profesor condicions que debe reunir para levar a cabo unha cata	• TA1.1 Interpretacion do mantel, das copas, da sala , das condicions ambientais en que se levan a cabo as catas Analise dos tipos tipos de copas, asi como mantelerias para distintos tipos de viños.	• Coñecer os aspectos que influen nunha cata.	• aula taller ou cata.Cañon e video.		10,0
A2.2 Procedemento para a cata - Nesta UD realizarase o proceso da cata de diferentes tipos de viño analizando as características organolepticas e tendo en conta a normativa hixiénico sanitaria.	• TP2.1 .P. 1 Explicación polo profesor dos mecanismos da cata. T.P: 2. Explicacion polo profesor das fases como son a visual, o analise olfativo e a analise en boca T.P. 3 Explicación polo profesor das enfermedades, das alteracións e defectos dos viños .	• TA2.1 Interpretación das secuencias do examen visual,olfativo e gustativo. Utilización da terminoloxia especifica para a cata de viños e outras bebidas. Analise de viño	• Coñecer as fases da cata	• aula taller, ou de cata, canón e video		31,0
A2.3 Avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• TP3.1 .Convocatoria para a realizacion das probas. • TP3.2 Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) • TP3.3 Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas		• A nota de avaliación	• Aula de referencia		4,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
	• TP3.4 Comunicar os resultados das probas e aclarar as dubidas xeradas.	• TA3.1 Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.A				
					TOTAL	45,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
3.1	Utensilios e equipamento para o servizo de viños	1,0	• O1.1 Caracterizar equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores • O1.2 Analizar a información sobre os servizos. • CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores. • CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos.
3.2	Posta a punto de utensilios e equipamento para o servizo de viños	3,0	• O2.1 Executar e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• O2.2 Preparar equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso • O2.3 Realizar o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo • O2.4 Recibir e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo. • O2.5 Comprobar o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda • O2.6 Controlar as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos • O2.7 Evitar o consumo innecesario de recursos. • O2.8 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental • CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas. • CA3.3 Prepararónse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso. • CA3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo. • CA3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo. • CA3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda. • CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos. • CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos. • CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
3.3	Avaliación global da UD	1,0	• O3.1 Avaliar a UD • CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores. • CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA3.3 Prepáraronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso. • CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos. • CA3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo. • CA3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo. • CA3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda. • CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos. • CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos. • CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
	TOTAL	**5**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Relacionar os utensilios do viño	20
CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber manexar os productos de forma axeitada	10
CA3.3 Prepáraronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Preparar unha misse en place	10
CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Saber prepararse según o tipo de servicio	20
CA3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Ter a misse en place según necesidades	10
CA3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber recibir e tratar o producto	10

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Manter o orden e a limpeza	5
CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Facer un postservicio	5
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber regular	5
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Seguir as pautas de hixiene	5
				TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Posta a punto e control de utensilios e equipamentos de servizo de viños e bebidas (sacarrollas, decantadores, termómetros, cristalaría, cubos de champaña, etc.): definición, características e tipoloxía; control de uso, manexo, limpeza e conservación.
Distribución interna de viños e bebidas: documentación asociada, distribución e tratamento de xéneros.
Posta a punto e control de bufé, stand de presentación, carros de servizo e outros elementos.
Posta a punto e control de uso, limpeza e conservación de maquinaria e equipamentos de frío (cámaras frigoríficas, armarios cavas, expositores, lavalouzas específicos, etc.): definición, características e tipoloxía.
Posta a punto e control de cartas e instrumentos de venda como as ofertas do día, da semana ou do mes.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, 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)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A3.1 Utensilios e equipamento para o servizo de viños - Nesta actividade veremos a definición, características e tipoloxía dos utensilios e equipamentos para o servizo de viños así como a documentación asociada, distribución e tratamento de xéneros.	• TP1.1 .P. 1 Explicación polo profesor para ter todo preparado ou chamado a posta a punto (misse en place) do servizo do viño T.P: 2. Explicacion polo profesor da limpeza e	• TA1.1 Interpretacion de todo o necesario para realizar un correcto servizo de bebidas Analise e coñecemento de maquinaria e aparellos para o servizo de bebidas, o sua	• Coñecer o proceso da posta a punto de todolos materiais.	• Cañon e video.		1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
	conservacion de aparatos e maquinaria de uso no viño	posta a punto, conservación e mntemento.				
A3.2 Posta a punto de utensilios e equipamento para o servizo de viños - Nesta actividade realizarase a posta a punto para o servizo de viños: control de bufé, stand de presentación, carros de servizo e outros elementos, control de uso, limpeza e conservación de maquinaria e equipamentos de frío e control de cartas e instrumentos de venda como as ofertas do día, da semana ou do mes.	• TP2.1 T.P. 1 Explicación polo profesor para ter todo preparado ou chamado a posta a punto (misse en place) do servizo do viño T.P: 2. Explicacion polo profesor da limpeza e conservacion de aparatos e maquinaria de uso no viño	• TA2.1 Analise e coñecemento de maquinaria e aparellos para o servizo de bebidas, o sua posta a punto, conservación e mntemento.	• Coñecer o proceso da posta a punto de todolos materiais.	• Cañon e video.		3,0
A3.3 Avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• TP3.1 Convocatoria para a realizacion das probas. • TP3.2 Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) • TP3.3 Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • TP3.4 Comunicar os resultados das probas e aclarar as dubidas xeradas.	• TA3.1 Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula de referencia		1,0
					TOTAL	**5,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Servizo de viños e outras bebidas no restaurante.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
4.1	Deontoloxía profesional e caracterización do servizo de viños e bebidas	1,0	• O1.1 Caracterizar os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier • O1.2 Caracterizar posibilidades de servizo de viños e bebidas. • CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier. • CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
4.2	O servizo de viños	3,0	• O2.1 Informar e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela. • O2.2 Atender as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas. • O2.3 Controlar as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida • O2.4 Comprobar o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida • O2.5 Aplicar no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo • O2.6 Valorar a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento • O2.7 Atender posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela. • O2.8 Evitar o consumo innecesario de recursos. • O2.9 Realizar as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. • CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas. • CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida. • CA4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida. • CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo. • CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento. • CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela. • CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos. • CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
4.3	Avaliación global da UD	1,0	• O3.1 Avaliar a UD • CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier. • CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela. • CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas. • CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida. • CA4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida. • CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo. • CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento. • CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas. • CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos. • CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
	TOTAL	**5**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Coñecer a funcion do sumiller	20
CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber informar e asesorar o cliente	10
CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber cubrir as expectativas do cliente	10
CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Ter todas as bebidas a temperatura axeitada	5
CA4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber utilizar os utensilios de forma correcta	5
CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Usar o protocolo de forma axeitada	10
CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Valorar a aprobación según o prtocolo do establecemento	5
CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Distinguir diversas formas de servizo	20
CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber atender as queixas	5
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber buscar o equilibrio	5
CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Aplicar a hixiene protocolaria	5
				TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional do persoal de servizo de viños e bebidas no restaurante.
Asesoramento á clientela.
Presentación de oferta.
Selección de materiais.
Servizo do viño e outras bebidas. Fases e procedementos habituais: tratamento e transporte, presentación, extracción da rolla, cata e servizo (temperatura, decantación, oxixenación e protocolo).
Técnicas de servizos especiais: espumosos, xenerosos, etc.
Operacións de control durante o servizo.
Atención de suxestións, queixas e reclamacións.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, 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)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A4.1 Deontoloxía profesional e caracterización do servizo de viños e bebidas - Nesta actividade veremos a deontoloxía profesional así como o referente a caracterización do servizo de viños e bebidas	• TP1.1 T.P. 1 Explicación polo profesor da figura do sumiller T.P: 2. Explicación polo profesor das fases de asesoramento, presentación e venda T.P. 3 Explicación polo profesor do servizo de bebidas e bebidas especiais	• TA1.1 Interpretación da figura do sumiller	• Coñecer as funcions e saber interpretalo	• Cañon e video.		1,0
A4.2 O servizo de viños - Nesta actividade realizaremos os diversos procedementos para o servizo de viños e bebidas así como o control e a atención asuxestións, queixas e reclamacións	• TP2.1 T.P. 1 Explicación polo profesor de como realizar o servicio de viños atendendo as circunstancias do servizo. T.P: 2. Explicacion polo	• TA2.1 Interpretacion de todo o necesario para realizar un servicio correcto de viños e demais bebidas no restaurante	• Coñecer o servicio de bebidas	• Cañon e video.		3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
	profesor do servizo de todolos tipos de bebidas no restaurante					
A4.3 Avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• TP3.1 Convocatoria para a realizacion das probas. • TP3.2 Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) • TP3.3 Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • TP3.4 Comunicar os resultados das probas e aclarar as dubidas xeradas.	• TA3.1 Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.I1	• A nota de avaliación	• Aula de referencia		1,0
					TOTAL	5,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
5.1	Condicións que influen na oferta de viños	2,0	• O1.1 Recoñecer os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa. • O1.2 Analizar os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características • O1.3 Identifiicar as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa. • O1.4 Recoñeccer os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos. • CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa. • CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características. • CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa. • CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.
5.2	Cartas de viños e bebidas	7,0	• O2.1 Elaborar cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta. • O2.2 Deseñar cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles • O2.3 Asesorar na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento. • CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta. • CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles. • CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.
5.3	Avaliación global da UD	1,0	• O3.1 Avaliar a UD • CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa. • CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta. • CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa. • CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles. • CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos. • CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.
	TOTAL	**10**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Saber elaborar unha carta de bebidas	10
CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	saber analizar os distintos tipos de cartas	10
CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Elaborar as cartas de bebidas coa maridaxe do noso local	20
CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Buscar novas bebidas para a carta	10
CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Facer novas cartas innovadoras	20
CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	saber poñer os precios segun o noso local	10
CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Aplicar o marxen de beneficio para alcanzar os obxetivos	20
				TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Oferta de viños e outras bebidas: concepto, características e tipoloxía.
Factores que inflúen na determinación da oferta: categoría, estilo, localización territorial do establecemento ou do evento, oferta gastronómica, maridaxe, estacionalidade, medios físicos e económicos, etc.
Tendencias actuais.
Cartas de viños e bebidas: definición e tipos; características de formatos, estruturas, información, redacción, etc.
Fixación de prezos. Factores determinantes dos prezos: prezo e data de compra, política de prezos e de marxes de beneficios, prezo medio demandado e prezo medio ofertado, oscilacións do mercado, e custos no mantemento e na conservación de viños e outras b

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, 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)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A5.1 Condicións que influen na oferta de viños - Nesta actividade veremos os factores que inflúen na determinación da oferta	• TP1.1 Explicar por parte do profesor cales son as bebidas que entran na orquilla de aperitivos asi como aquelas que se toman como sobremesa	• TA1.1 Diferenciar entre aperitivos e dixestivos	• Coñecer a variedade de ofertas que podemos ter nun establecemento	• Cañon e video.		2,0
A5.2 Cartas de viños e bebidas - Nesta actividade veremos as características de formatos, estruturas, información, redacción, tendencias actuais e fixación de prezos	• TP2.1 Explicación por parte do profesor de todolos parámetros que temos que ter en conta para facer unha carta de bebidas para o noso establecemento	• TA2.1 Confeccionar unha carta tipo para un establecemento onde entre bebidas aperitivos, aguas , viños, escumosos, viños doces e dixestivos	• Valorar a presentación e limpeza das cartas asi como a súa innovación	• Cañon e video.		7,0
A5.3 Avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• TP3.1 Convocatoria para a realizacion das probas. • TP3.2 Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) • TP3.3 Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas		• A nota de avaliación	• Aula de referencia		1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
	• TP3.4 Comunicar os resultados das probas e aclarar as dubidas xeradas.	• TA3.1 Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.				
					TOTAL	10,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión e control da adega	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
6.1	A adega: definición, características e tipoloxía	2,0	• O1.1 Caracterizar os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais. • O1.2 Identificar os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas • O1.3 Seleccionar provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa • O1.4 Establecer os procesos de rotación de existencias • O1.5 Identificar correctamente os viños reservados pola clientela

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais. • CA6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas. • CA6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa. • CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias. • CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
6.2	Xestión e control da adega	7,0	• O2.1 Calcular as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo • O2.2 Formalizar os documentos de aprovisionamento. • O2.3 Revisar a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais. • O2.4 Evitar o consumo innecesario de recursos. • O2.5 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. • CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo. • CA6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento. • CA6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais. • CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos. • CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
6.3	Avaliación global da UD	1,0	• O3.1 Avaliar a UD • CA6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais. • CA6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo. • CA6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento. • CA6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa. • CA6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais. • CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias. • CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela. • CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos. • CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
	TOTAL	**10**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Saber donde conservar o viño segun os parámetros	10
CA6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Coñecer a maquinaria para a conservación de viños	5
CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber almacenar con previsión	15
CA6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Controlar os sistemas de aprovisionamento	10
CA6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Saber contactar cos proveedores	10
CA6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	ter un protocolo na recepción de materias primas	15

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Sistemas de entrads e salidas	10
CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.	Proba de coñecementos	Realizaranse probas tipo test e de resposta curta	PES: Proba escrita + modelo de solución	Ter elementos identificativos	5
CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Saber valorar os consumos	10
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Proba de desempeño na aula de referencia	TO: Táboa de indicadores de observación	Contemplar a normativa hixieco sanitaria	10
				TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
A adega: definición, características e tipoloxía; situación, tamaño e distribución.
Adega de día.
Condicións ambientais da adega: temperatura, humidade, iluminación, ventilación, etc.
Maquinaria e equipamentos de adega: aplicacións, uso e control.
Conservación dos viños: seguimento da evolución dos viños, puntos críticos e reserva de viños.
Aprovisionamento da adega: identificación de necesidades, selección de provedores, xestión de pedidos e compras, recepción e almacenaxe, controis de cantidade, calidade, caducidade, etc., distribución de produtos.
Rotación de existencias: control de existencias e consumos, e fichas técnicas. Aplicacións informáticas relacionadas coa xestión e control da adega.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, 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)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A6.1 A adega: definición, características e tipoloxía - Nesta actividade veremos a definición, características e tipoloxía; situación, tamaño e distribución da adega	• TP1.1 .P. 1 Explicación polo profesor da millor zoa para a ubicación da adega. ¿ T.P: 2. Explicacion polo profesor Recepción , distribución e almacenaxe de viños e demais. ¿ Rotacións de stocks, control de existencias e consumos. O libro da adega: aplicacións informáticas para o control da adega.	• TA1.1 Coñocer a millor ubicación para montar unha adega	• Coñecer como montar unha adega	• Cañon e video.		2,0
A6.2 Xestión e control da adega - Nesta actividade traballaremos o relativo a xestión da adega, condiciones ambientais, maquinaria e equipamentos, aprovisionamento e rotación de existencias.						7,0
A6.3 Avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• TP3.1 Convocatoria para a realizacion das probas. • TP3.2 Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) • TP3.3 Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • TP3.4 Comunicar os resultados das probas e aclarar as dubidas xeradas.	• TA3.1 Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula de referencia		1,0
					TOTAL	**10,0**

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	Total
		40 %	20 %	10 %	10 %	10 %	10 %	100,00 %
Proba de coñecementos		100 %	40 %	40 %	40 %	40 %	40 %	64,00 %
	Proba escrita + modelo de solución	100 %	40 %	40 %	40 %	40 %	40 %	64,00 %
Proba de desempeño		0 %	60 %	60 %	60 %	60 %	60 %	36,00 %
	Táboa de indicadores de observación	0 %	60 %	60 %	60 %	60 %	60 %	36,00 %

Todas as probas	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	Total
	40 %	20 %	10 %	10 %	10 %	10 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución	100 %	40 %	40 %	40 %	40 %	40 %	64,00 %
Táboa de indicadores de observación	0 %	60 %	60 %	60 %	60 %	60 %	36,00 %

Todas as probas	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6	Total
	40,00 %	20,00 %	10,00 %	10,00 %	10,00 %	10,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución	100,00 %	40,00 %	40,00 %	40,00 %	40,00 %	40,00 %	64,00 %
Táboa de indicadores de observación	0,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %	36,00 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Selección de viños, características e compoñentes.	
CA 1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño	interpretar a historia do viñoHistoria do viño
CA 1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.	Saber que o viño e a súa composición
CA 1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.	Saber a súa composicion
CA 1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.	Coñecer o clima , tipos de suelo
CA 1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.	Coñecer os distintos tipos de uvas de vinificación
CA 1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.	Coñecer as distintas elaboracións de blancos , rosados, tintos , escumosos, e viños especiais

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.	Coñecer as distintas d.o, ixp, doca, e viños de pago de España
CA 1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.	Coñecer as distintas xeografias, galega, nacional e internacional
CA 1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.	Poñer as referencias de viños atendendendo a carta
UD 2. Catas de viños e outras bebidas, caracteristicas organolépticas.	
CA 2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.	coñecer os conceptos básicos da cata
CA 2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.	Identificar as principais condicións como luminosidade, temperatura
CA 2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.	saber usar o material de forma correcta
CA 2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.	Interpretar o vabulario da cata
CA 2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.	Interpretar o vocabulario da cata
CA 2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.	Describir os viños de forma secuenciada
CA 2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.	Relacionar as sensacions coa calidade
CA 2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.	Identificar as fichas de cata
CA 2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.	Interpretar a calidade dos productos
CA 2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Seguir as pautas de hixiene
UD 3. Utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas.	
CA 3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.	Relacionar os utensilios do viño
CA 3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.	Saber manexar os productos de forma axeitada
CA 3.3 Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	Preparar unha misse en place
CA 3.4 Analizouse a información sobre os servizos.	Saber prepararse según o tipo de servicio
CA 3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.	Ter a misse en place según necesidades
CA 3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.	Saber recibir e tratar o producto
CA 3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.	Manter o orden e a limpeza
CA 3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.	Facer un postservicio
CA 3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	Saber regular
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Seguir as pautas de hixiene

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 4. Servizo de viños e outras bebidas no restaurante.	
CA 4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.	Coñecer a funcion do sumiller
CA 4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.	Saber informar e asesorar o cliente
CA 4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.	Saber cubrir as expectativas do cliente
CA 4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.	Ter todas as bebidas a temperatura axeitada
CA 4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.	Saber utilizar os utensilios de forma correcta
CA 4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.	Usar o protocolo de forma axeitada
CA 4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.	Valorar a aprobación según o prtocolo do establecemento
CA 4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.	Distinguir diversas formas de servizo
CA 4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.	Saber atender as queixas
CA 4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	Saber buscar o equilibrio
CA 4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Aplicar a hixiene protocolaria
UD 5. Oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa.	
CA 5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	Saber elaborar unha carta de bebidas
CA 5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.	saber analizar os distintos tipos de cartas
CA 5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.	Elaborar as cartas de bebidas coa maridaxe do noso local
CA 5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	Buscar novas bebidas para a carta
CA 5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.	Facer novas cartas innovadoras
CA 5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.	saber poñer os precios segun o noso local
CA 5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.	Aplicar o marxen de beneficio para alcanzar os obxetivos
UD 6. Xestión e control da adega	
CA 6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.	Saber donde conservar o viño segun os parámetros
CA 6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.	Coñecer a maquinaria para a conservación de viños
CA 6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.	Saber almacenar con previsión
CA 6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.	Controlar os sistemas de aprovisionamento

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.	Saber contactar cos proveedores
CA 6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.	ter un protocolo na recepción de materias primas
CA 6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.	Sistemas de entrads e salidas
CA 6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.	Ter elementos identificativos
CA 6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	Saber valorar os consumos
CA 6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Contemplar a normativa hixieco sanitaria

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 1. Selección de viños, características e compoñentes.	**40 %**
CA 1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño	10 %
CA 1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.	10 %
CA 1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.	15 %
CA 1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.	15 %
CA 1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.	10 %
CA 1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.	10 %
CA 1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.	10 %
CA 1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.	10 %
CA 1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.	10 %
UD 2. Catas de viños e outras bebidas, caracteristicas organolépticas.	**20 %**
CA 2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.	10 %
CA 2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.	5 %
CA 2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.	10 %
CA 2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.	5 %
CA 2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.	10 %
CA 2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.	10 %
CA 2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.	15 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.	15 %
CA 2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.	10 %
CA 2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 3. Utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas.	**10 %**
CA 3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.	20 %
CA 3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.	10 %
CA 3.3 Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	10 %
CA 3.4 Analizouse a información sobre os servizos.	20 %
CA 3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.	10 %
CA 3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.	10 %
CA 3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.	5 %
CA 3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.	5 %
CA 3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	5 %
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
UD 4. Servizo de viños e outras bebidas no restaurante.	**10 %**
CA 4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.	20 %
CA 4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.	10 %
CA 4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.	10 %
CA 4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.	5 %
CA 4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.	5 %
CA 4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.	10 %
CA 4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.	5 %
CA 4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.	20 %
CA 4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.	5 %
CA 4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	5 %
CA 4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 5. Oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa.	**10 %**
CA 5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	10 %
CA 5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.	10 %
CA 5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.	20 %
CA 5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	10 %
CA 5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.	20 %
CA 5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.	10 %
CA 5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.	20 %
UD 6. Xestión e control da adega	**10 %**
CA 6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.	10 %
CA 6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.	5 %
CA 6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.	15 %
CA 6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.	10 %
CA 6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.	10 %
CA 6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.	15 %
CA 6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.	10 %
CA 6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.	5 %
CA 6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	10 %
CA 6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.	**40,00 %**
CA 1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño	10,00 %
CA 1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.	10,00 %
CA 1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.	15,00 %
CA 1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.	15,00 %

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.	10,00 %
CA 1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.	10,00 %
CA 1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.	10,00 %
CA 1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.	10,00 %
CA 1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.	10,00 %
RA 2. Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.	**20,00 %**
CA 2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.	10,00 %
CA 2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.	5,00 %
CA 2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.	10,00 %
CA 2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.	5,00 %
CA 2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.	10,00 %
CA 2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.	10,00 %
CA 2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.	15,00 %
CA 2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.	15,00 %
CA 2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.	10,00 %
CA 2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 3. Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.	**10,00 %**
CA 3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.	20,00 %
CA 3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.	10,00 %
CA 3.3 Prepáraronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	10,00 %
CA 3.4 Analizouse a información sobre os servizos.	20,00 %
CA 3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.	10,00 %
CA 3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.	10,00 %
CA 3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.	5,00 %
CA 3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.	5,00 %
CA 3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	5,00 %

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,00 %
RA 4. Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.	**10,00 %**
CA 4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.	20,00 %
CA 4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.	10,00 %
CA 4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.	10,00 %
CA 4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.	5,00 %
CA 4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.	5,00 %
CA 4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.	10,00 %
CA 4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.	5,00 %
CA 4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.	20,00 %
CA 4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.	5,00 %
CA 4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	5,00 %
CA 4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,00 %
RA 5. Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.	**10,00 %**
CA 5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	10,00 %
CA 5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.	10,00 %
CA 5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.	20,00 %
CA 5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.	10,00 %
CA 5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.	20,00 %
CA 5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.	10,00 %
CA 5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.	20,00 %
RA 6. Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.	**10,00 %**
CA 6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.	10,00 %
CA 6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.	5,00 %
CA 6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.	15,00 %
CA 6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.	10,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.	10,00 %
CA 6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.	15,00 %
CA 6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.	10,00 %
CA 6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.	5,00 %
CA 6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	10,00 %
CA 6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

As probas de cualificación realizaranse presencialmente no centro educativo
Neste módulo as avaliacións trimestrais non serán de tipo continuo, cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.

PROBA TEÓRICA 60%
Realizarase unha proba teórica por avaliación. Correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas en cada avaliación. Cualificarase de 0 a 10. Será necesario alcanzar un 5 de nota final e representarase en números enteiros , polo que os decimais redondearanse a alza.

Procedementos da proba teórica:
Os exames teóricos durarán un máximo de 2 horas, serán de tipo test, preguntas curtas e supostos prácticos.

Na unidade didactica 1 onde os contidos son baseados en coñecemento a porcentaxe de cualificación será do 100%

PROBA PRÁCTICA (40%)
Realización de tarefas/catas similares ás realizadas na aula, correspondentes a cada unidade didactica. Cualificásese de 0 a 10. Será necesario alcanzar un 5 de nota final e representarase en números enteiros , polo que os decimais redondearanse a alza.

Realizarase unha proba práctica por avaliación correspondente ás unidade didactica.

Procedementos da proba práctica:

1. Confirmación de asistencia:
Os alumnos deben confirmar a asistencia ás probas, no caso de haber quendas, seleccionará a súa preferencia segundo dispoñibilidade.

2.Realización das probas prácticas:
Acudir ás probas debidamente uniformados.
Entregarase ao alumno a proba que ten que realizar.
O alumnado terá que cubrir a ficha en todos os seus apartados. Está ficha entregarase ao profesor asinada.
Executar as tarefas/catas conforme ás fases determinadas previamente na ficha adecuando a proba ao tempo establecido.
Aplicar as normas de seguridade e hixiene e limpeza da zona de traballo.
A duración da proba determinarase en cada convocatoria.

A NOTA FINAL DO MÓDULO DE SUMILLERÍA OBTERASE DÁ NOTA MEDIA DÁS DUAS AVALIACIÓNS APROBADAS.

Non boletín dá 2ª Avaliación publicarase a nota media dás duas avaliacións.

PROBA DE RECUPERACIÓN:
Realizásese unha recuperación orientada nos mínimos esixibles de cada unidade didactica, e consistirá nunha proba práctica e outra teórica das unidade didactica non superadas. A cualificación da proba de recuperación será de APTO (5) ou NON APTO (<5).
Realizásese segundo convocatoria e será preciso confirmar asistencia.

AVALIACIÓN FINAL
Realizarase unha proba final do módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Cualificásese de 0 a 10 e Será necesario alcanzar un 5 de nota final e representarase en números enteiros , polo que os decimais redondearanse a alza.. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.
Poderán presentarse ás probas todos os alumnos que non superen na 2ª avaliación.
Será necesario confirmar asistencia por motivo dos pedidos de materia prima para realizar as probas.
PROBA TEÓRICA (60%): Duración de 2 horas apróx. Entran todas a unidade didactica do módulo. Cualificarase de 0 a 10. Será preciso alcanzar un mínimo de 5 para superar o módulo.

Naquelas unidade didactica onde os contidos sexan totalmente teóricos a porcentaxe de cualificación será do 100%

PROBA PRÁCTICA (40%): Duración de 2 horas apróx. Entran todas a unidade didactica do módulo. Cualificarase de 0 a 10. Será preciso alcanzar un mínimo de 5 en cada unha das partes.

A NOTA FINAL DO MÓDULO DE SOMELIER SE OBTENDRA DA NOTA MEDIA DAS DÚAS AVALIACIÓNS

l

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 das diferentes UD, durante o terceiro trimestre.

PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizarase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba teórica e outra práctica das Unidades Didácticas non superadas (teórica e/ou práctica). A calificación da proba excepcional de recuperación será de APTO (nota numérica de 5) ou NON APTO (correspondente nota numérica de <5).
Realizarase según convocatoria e será preciso confirmar a asistencia á proba de recuperación.
Realizarase antes da avaliacion final.

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

Realizarase unha proba o alumnado con PD no periodo entre a 3ª avaliacion e a avaliacion final
PROBA DE RECUPERACIÓN DO MÓDULO:
No mes se xuño realizarase unha proba do módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.
Poderán presentarse a dita proba tódolos alumnos/as con PD.
Será convocada no taboleiro de anuncios da aula.
Será preciso confirmar asistencia (lembrade que temos que realizar un pedido para realizar as probas).
PROBA TEÓRICA (40%) : Duración de 2 horas apróx. Entran tódalas unidades do módulo.
En aquellas UD donde los contenidos sean totalmente teóricos el porcentaje de calificación será del 100%

PROBA PRÁCTICA (60%): Duración de 2 horas apróx. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica). .
Imprescindible asistir uniformado.

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

O que establece o sistema de xestión de calidade.

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 activi-dades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capaci-dades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿.

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

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

A detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos conti-dos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificul-tades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asocia-dos aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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 re-ciclaxe e na conservación.
Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábi-tos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os orde-nadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situa-cións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos co-tiás do seu emprego.
Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias
Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiales que se poidan organizar no centro como poden ser as seguintes:
Xornadas adicadas ao viño en colaboracion con empresasa de distribución que se poden facer presenciales ou de forma telemática.

E tamén outras dentro actividades fora do centro e incluso fora do seu horario de clase como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares
Visita a Adegas de Galicia para coñecer a vendimia e a Elaboración dos viños.
Saídas a Feiras nacionais relacionadas co sector .
Visita a Porto (Portugal) para complementar a formacion do viño de Porto.
As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, considerараnse extraescolares

10.Outros apartados

10.1) Outros

Tamén faremos videoconferencias para catas de viños