ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
AM3010	Ciencias aplicadas II	2024/2025	6	162	162

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES HERMIDA PÉREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación elabórase seguindo a normativa vixente, entre outras: Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, a Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de Formación Profesional inicial, a Resolución do 22 de xuño de 2022, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2022/23, así como o Decreto 126/2023 do 20 de xullo, polo que se establece o Currículo do ámbito de Comunicación e Ciencias Sociais e do ámbito de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico de formación profesional na Comunidade Autónoma de Galicia .

Este módulo abrangue diversas disciplinas científicas: matemáticas, física, química e bioloxía. Aínda que é común en todas as ensinanzas de formación profesional básica, é importante para o grao básico de cociña e gastronomía, posto que se traballan contidos coma:

- O cambio de unidades, algo que o alumnado precisa manexar con soltura á hora de seguir recetas.
- Equivalencias entre medidas de volume a capacidades.
- A importancia da nutrición, que contibuirá a que elaboren menús saudábles.
- O traballo en equipo, imprescindible no sector hostaleiro.
- A enerxía, composición da materia e os cambios de estado, que os axudarán a comprender qué está a acontecer cando fervemos un ingrediente.

Debido a que o perfil socioeconómico adoita ser medio-baixo, para garantir a igualdade de oportunidades, traballaráse na medida do posible con ferramentas tecnolóxicas, aproveitando que o centro dispón de aula tecnolóxica e varias aulas de informática, xa que a meirande parte non ten acceso a estes equipos ou non dispoñen de formación en ofimática. Realizaránse así traballos de investigación, contribuindo á adquisición simultánea das competencias dixitais e á competencia persoal, social e de aprender a aprender.

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								
					301099								
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7	RA 8	RA 9
1	Números reais. Clasificación	Clasificación e representación de números reais. Fracción xeneratriz. Erro absoluto e erro relativo. Intervalos. Operacións con raices, extracción de factores. Notación científica. Operacións combinadas, xerarquía de operacións. Resolución de problemas.	20	14	X	X							X
2	Áreas e Volumes	Xeometría plana. Cálculo de áreas e perímetros. Teorema de Pitágoras. Figuras xeométricas. Corpos de revolución. Cálculo de áreas e volumes. Equivalencia entre medidas de volume e capacidade. Problemas.	20	14	X	X	X						X
3	Álxebra	Linguaxe alxebraico. Resolución de ecuacións de segundo grao. Sistemas de ecuacións. Representación gráfica. Resolución de problemas .	20	12	X	X		X					X
4	Funcións	Relacións e funcións. Funcións lineais, función de proporcionalidade, funcións cuadráticas, etc. Representación de funcións: enunciado, táboas, gráficas e expresión analítica. Aplicación a situacións reais. Resolución de problemas.	18	12	X	X		X					X
5	Estatística. Azar e probabilidade	Deseño de estudos estatísticos. Organización de datos. Realización de táboas e gráficos. Medidas de centralización e dispersión. Fenómenos deterministas e aleatorios. Sucesos. Aproximación á probabilidade a través das frecuencias relativas. Regra de Laplace e técnicas de reconto.	16	10	X				X				X
6	A materia e os seus cambios	Composición da materia. Táboa periódica. O enlace químico. Formulación e nomenclatura de substancias químicas segundo as normas da IUPAC. Reaccións químicas. Ecuacións químicas sinxelas. Estequiometría.	18	10	X					X			X
7	Forzas e movementos	O movemento. A velocidade. A aceleración. Estudo de movementos rectilíneos e circulares sinxelos. Relacón das forzas cos cambios que producen sobre os sistemas. Identificación e manexo das principais forzas, o peso, a norma, o rozamento, a tensión... Aplicación á resolución de problemas. Leis de Newton.	20	10	X	X					X		X
8	A enerxía	Formas de enerxía, aplicacións, propiedades, o principio de conservación. Resolución de problemas relacionados coa enerxía mecánica. Obtención e consumo de enerxía, repercusións ambientais. Análise dos efectos da calor sobre a materia. Recoñecemento de procesos de transferenca de calor. Resolución de problemas cotiáns e profesionais relacionados.	16	9	X	X					X		X
9	A Terra	A atmosfera e a hidrosfera. Os ecosistemas. O cambio climático. Causas e consecuencias. Importancia da adquisición de hábitos sustentables. Os fenómenos xeolóxicos internos e externos. Os riscos naturais. Importancia de respectar o relevo e os ciclos da natureza.	14	9	X							X	X
		Total:	162										

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Números reais. Clasificación	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer e clasificar os números dentro do conxunto dos números reais.	1	Conxunto dos números reais.	2,0
2.1 Espresar os números racionais en forma de fracción	2	Fracción xeneratriz	4,0
3.1 Aproximar cantidades por redondeo e truncamento 3.2 Calcular o erro cometido nas medidas aproximadas	3	Medida real e medida aproximada	4,0
4.1 Recoñecer e utilizar a notación científica cando a orde de magnitude o requira	4	Orde de magnitude. Notación científica	2,0
5.1 Aprender a designar tramos da recta real (intervalos e semirrectas)	5	Representación de números sobre a recta real	2,0
6.1 Simplificar radicais expresando en forma de potencia 6.2 Extraer factores fora da raíz 6.3 Operar con radicais	6	Raices e radicais	4,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
7.1 Resolver operacións combinadas (números reais, potencias, raices...) empregando a xerarquía de operación	7	Operacións combinadas	1,0
8.1 Resolver problemas elexindo a representación máis adecuada dunha cantidade	8	Resolvendo problemas	1,0
		TOTAL	20

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Expuxéronse preguntas e hipóteses que poidan ser respondidas ou contrastadas utilizando o método científico, a observación, a información e o razoamento, explicando fenómenos naturais e realizando predicións sobre eles	• OU.1	N	0
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.2	N	5
CA2.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas	• OU.3	N	0
CA2.7 Recoñeceronse e clasificaronse os números reais	• PE.1 - Esquema números reais	S	10
CA2.8 Expresáronse números decimais en forma de fracción	• PE.2 - Fracción xeneratriz	S	15
CA2.9 Aproximáronse cantidades e calculouse o erro cometido	• PE.3 - Aproximacións. Erro absoluto. Erro relativo	N	10
CA2.10 Recoñeceuse e utilizouse a notación científica	• PE.4 - Notación científica	N	10
CA2.11 Representáronse intervalos e semirrectas	• PE.5 - Intervalos e semirrectas	N	10
CA2.12 Simplificáronse raices, extraeronse factores e realizáronse operacións con radicais	• PE.6 - Radicais	S	20
CA2.13 Resolveronse operacións combinadas tendo en conta a xerarquía	• PE.7 - Operacións combinadas	S	15
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.4	N	5
		TOTAL	100

4.1.e) Contidos

Contidos
Valoración da ciencia e da actividade desenvolvida polas persoas que se dedican a ela, e recoñecemento da súa contribución aos distintos ámbitos do saber humano, así como ao avance e á mellora da sociedade.
Números e operacións. Identificación e representación de cantidades con números decimais, racionais e irracionais relevantes (raíces cadradas, ?, etc.). Representación e ordenación de números na recta numérica. Selección da representación máis adecuada dunha cantidade e utilización en distintos contextos.
Estratexias de contaxe. Recontos sistemáticos con diferentes estratexias, como diagramas en árbore ou combinatoria básica. Utilización da contaxe para resolver problemas da vida cotiá e profesional, adaptando a estratexia e o tipo de contaxe ao tamaño dos números.
Toma de decisións a partir da información numérica relevante: consumo responsable, relacións calidade-prezo e valor-prezo en contextos cotiáns e profesionais.
Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Conxunto dos números reais. - Clasificación e representación de números reais.	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Aula virtual • Pizarra • Calculadora	• OU.2 • OU.4 • PE.1 - Esquema números reais	2,0
Fracción xeneratriz - Expresar números decimais en forma de fracción	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Aula virtual • Pizarra • Calculadora	• OU.1 • OU.2 • OU.4 • PE.2 - Fracción xeneratriz	4,0
Medida real e medida aproximada - Redondeo e truncamento. Erro absoluto e erro relativo	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra	• OU.2	4,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
				• Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.4 • PE.3 - Aproximacións. Erro absoluto. Erro relativo	
Orde de magnitude. Notación científica - Uso da notación científica	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbida	• Atender á explicación e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Aula virtual • Pizarra • Calculadora	• OU.2 • OU.4 • PE.4 - Notación científica	2,0
Representación de números sobre a recta real - Tramos na recta real. Intervalos e semirrectas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbida	• Atender á explicación e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.2 • OU.4 • PE.5 - Intervalos e semirrectas	2,0
Raices e radicais - Operacións con radicais. Forma exponencial dos radicais	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbida	• Atender á explicación e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Aula virtual • Pizarra • Calculadora	• OU.2 • OU.4 • PE.6 - Radicais	4,0
Operacións combinadas - Resolver operacións combinadas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbida Atender á explicación e realizar as tarefas propostas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbida Atender á explicación e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas	• OU.2 • OU.4	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
				• Aula virtual • Calculadora	• PE.7 - Operacións combinadas	
Resolvendo problemas - Problemas sinxelos en contextos cotiáns	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbida	• Atender á explicación e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.2 • OU.3 • OU.4	1,0
					TOTAL	20,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Áreas e Volumes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA3 - Realiza medidas e estimacións en figuras planas e tridimensionais, usando as ferramentas necesarias e adaptando a estratexia e o grao de precisión ao contexto	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as figuras planas e coñecer as fórmulas para calcular as súas áreas e perímetros. 1.2 Aplicar o teorema de Pitágoras para o cálculo de áreas	1	Figuras planas.	4,0
2.1 Identificar os corpos xeométricos, prisma e pirámide 2.2 Coñecer as fórmulas para calcular áreas e volumes de prismas e pirámides	2	Corpos xeométricos	8,0
3.1 Identificar os corpos de revolución, esfera, cono e cilindro 3.2 Coñecer as fórmulas para calcular áreas e volumes de esferas, conos e cilindros	3	Corpos de revolución	8,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.2 Deseñáronse e realizáronse experimentos, e obtivéronse datos cuantitativos e cualitativos sobre fenómenos naturais no medio natural e no laboratorio, utilizando os instrumentos, ferramentas ou técnicas adecuadas con corrección, para obter resultados claros que respondan a cuestións concretas ou que contrasten a veracidade dunha hipótese	• OU.1	N	0
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.2	N	5
CA2.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas	• OU.3	N	0
CA3.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas	• OU.4	N	0
CA3.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas	• PE.1 - Problemas. Equivalencia entre medidas de volume e capacidade	N	20
CA3.3 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica	• OU.5	N	0
CA3.4 Aplicáronse procedementos propios das ciencias e as matemáticas en situacións diversas, establecendo conexións entre distintas áreas de coñecemento en contextos naturais, sociais e profesionais	• OU.6	N	0

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Aplicouse o teorema de Pitágoras	• PE.2 - Th de Pitágoras	S	10
CA3.6 Calculáronse áreas e perímetros de figuras planas e asignáronse as unidades correctas	• PE.3 - Figuras planas. Áreas e perímetros	S	10
CA3.7 Calculáronse áreas e volumes de corpos xeométricos e de corpos de revolución e asignáronse as unidades correctas	• PE.4 - Corpos xeométricos. Área e volume	S	25
CA3.8 Resolveronse problemas aplicando a equivalencia entre medidas de volume e capacidade	• PE.5 - Corpos de revolución. Área e volume	N	25
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.7	N	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Estimación e relacións. Toma de decisión xustificada do grao de precisión en situacións de medida. Estimación ou cálculo de medidas indirectas, usando diferentes estratexias, en formas e obxectos da vida cotiá e profesional.
Medición. Dedución, interpretación e aplicación das principais fórmulas para obter áreas, volumes e capacidades en formas tridimensionais. Equivalencia entre medidas de volume e capacidade. Uso de representacións planas de obxectos tridimensionais para cálculo de áreas e a súa aplicación na resolución de problemas.
Uso de instrumentos de debuxo e ferramentas dixitais para modelizar e representar obxectos xeométricos con propiedades fixadas, como as lonxitudes de lados ou as medidas de ángulos.
Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Figuras planas. - Áreas e perímetros de figuras planas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dubidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas	• OU.2 • OU.4	4,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
				• Aula virtual • Calculadora	• OU.7 • PE.2 - Th de Pitágoras • PE.3 - Figuras planas. Áreas e perímetros	
Corpos xeométricos - Áreas e volumes de corpos xeométricos	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.2 • OU.3 • OU.7 • PE.1 - Problemas. Equivalencia entre medidas de volume e capacidade • PE.2 - Th de Pitágoras • PE.4 - Corpos xeométricos. Área e volume	8,0
Corpos de revolución - Áreas e volumes de corpos de revolución	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas • Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas		• Apuntes	• Boletín de tarefas • Pizarra • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.2 • OU.3 • OU.5 • OU.6 • OU.7 • PE.2 - Th de Pitágoras • PE.5 - Corpos de revolución. Área e volume	8,0

TOTAL	20,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Álxebra	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA4 - Usa a linguaxe alxébrica e as relacións para resolver problemas en diferentes contextos, e comproba a corrección e a coherencia das solucións atopadas	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Expresar relacións mediante linguaxe alxebraico	1	Linguaxe alxebraico	1,0
2.1 Operar con monomios e polinomios	2	Monomios e polinomios.	4,0
3.1 Identificar e utilizar os productos notables	3	Productos notables	2,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.1 Resolver ecuacións de primeiro grao sin denominadores e con denominadores	4	Ecuacións de primeiro grao.	4,0
5.1 Resolver ecuacións de segundo grao	5	Ecuacións de segundo grao.	3,0
6.1 Resolver sistemas de ecuacións	6	Sistemas de ecuacións lineais	4,0
7.1 Utilizar ecuacións e sistemas de ecuacións para a resolución de problemas	7	Problemas	2,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Interpretáronse os resultados obtidos en proxectos de investigación utilizando o razoamento e, cando sexa necesario, ferramentas matemáticas e tecnolóxicas	• OU.1	N	0
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.2	N	5
CA2.3 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado	• OU.3	N	0
CA4.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas	• OU.4	N	0
CA4.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e ferramentas apropiadas	• OU.5	N	0
CA4.3 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado	• OU.6	N	0
CA4.4 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións	• OU.7	N	0
CA4.5 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.8	N	0
CA4.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica	• OU.9	N	0
CA4.7 Expresáronse situacións mediante linguaxe alxebraico	• PE.1	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.8 Operouse con polinomios e identificáronse e utilizáronse os productos notables	• PE.2	S	20
CA4.9 Resolveronse ecuacións de primeiro e segundo grao	• PE.3	S	20
CA4.10 Resolveronse sistemas de ecuacións	• PE.4	N	20
CA4.11 Utilizáronse ecuacións e sistemas de ecuacións para a resolución de problemas	• PE.5	N	20
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.10	N	5
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Linguaxe alxébrica. Expresión de relacións mediante linguaxe alxébrica. Equivalencia de expresións alxébricas de segundo grao. Resolución alxébrica e gráfica de ecuacións de segundo grao en problemas de contextos diferentes. Interpretación da solución dun problema e comprobación da coherencia no contexto. Uso de ferramentas tecnolóxicas na resolución de problemas e interpretación das solucións. Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Linguaxe alxebraico	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.4 • OU.10 • PE.1	1,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Monomios e polinomios. - Operacións con monomios e polinomios	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.5 • OU.10 • PE.2	4,0
Productos notables - Identificación e utilización dos productos notables	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.6 • OU.10 • PE.2	2,0
Ecuacións de primeiro grao. - Resolución de ecuacións de primeiro gras sin denominadores e con denominadores	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.7 • OU.10 • PE.3	4,0
Ecuacións de segundo grao. - Resolución de ecuacións de segundo grao	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.8 • OU.10 • PE.3	3,0
Sistemas de ecuacións lineais - Resolución de sistemas de ecuacións	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas	• Apuntes	• Pizarra	• OU.9	4,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		propostas		• Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.10 • PE.4	
Problemas - Resolución de problemas utilizando ecuacións e sistemas de ecuacións	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.2 • OU.3 • OU.10 • PE.5	2,0
					TOTAL	20,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Funcións	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA4 - Usa a linguaxe alxébrica e as relacións para resolver problemas en diferentes contextos, e comproba a corrección e a coherencia das solucións atopadas	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Coñecer e manexar as coordenadas cartesianas 1.1 Saber interpretar e saber elaborar taboas de valores e gráficas que describan situacións reais	1	Concepto de función	6,0
2.1 Recoñecer e representar gráficamente funcións ineais dada a súa expresión analítica	2	Funcións lineais. Expresión analítica	6,0
3.1 Recoñecer e representar gráficamente funcións cuadráticas dada a súa expresión analítica	3	Funcións cuadráticas	6,0
		TOTAL	**18**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.1	N	5
CA2.4 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións	• OU.2	N	0
CA4.12 Extraeuse información e elaboráronse gráficas que representen os tipos de funcións asociadas a situacións reais	• PE.1 - Funcións asociadas a situacións reais	S	30
CA4.13 Representáronse gráficamente as funcións lineais	• PE.2 - Funcións lineais	S	30
CA4.14 Representouse gráficamente a función cuadrática	• PE.3 - Función cuadrática	N	30
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.3	N	5
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Relacións e funcións. Formas de representación dunha relación: enunciado, táboas, gráficas e expresión analítica. Interpretación da información relevante en situacións reais (funcións cuadráticas, de proporcionalidade inversa, etc.).

Contidos
Estratexias para a interpretación e modificación de algoritmos. Formulación de problemas susceptibles de seren analizados utilizando programas e outras ferramentas. Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Concepto de función - Enunciado, taboas de valores, gráfica, crecemento, decrecemento, máximos e mínimos dunha función	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.2 • OU.3 • PE.1 - Funcións asociadas a situacións reais	6,0
Funcións lineais. Expresión analítica - Funcións lineais, funcións de proporcionalidade directa e inversa, función constante	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.3 • PE.2 - Funcións lineais	6,0
Funcións cuadráticas - Representar gráficamente funcións cuadráticas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.3 • PE.3 - Función cuadrática	6,0

TOTAL	**18,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Estatística. Azar e probabilidade	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA5 - Organiza e analiza información estatística usando ferramentas tecnolóxicas, asigna probabilidades en experimentos sinxelos e comunica os resultados de xeito clara e rigoroso	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Elaborar e Interpretar taboas e gráficas estadísticas	1	Taboas de frecuencias	2,0
2.1 Calcular parámetros de centralización (media, moda, mediana) e dispersión (rango, desviación media)	2	Centralización e dispersión	3,0
3.1 Aplicar as propiedades dos sucesos e a probabilidade	3	Probabilidade de un suceso	3,0
4.1 Aplicar a Ley de Laplace para o cálculo de probabilidades	4	Ley de Laplace	3,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Utilizar diagramas de árbore e taboas de continxencia para o cálulo de probabilidades	5	Diagramas de árbore e taboas de continxencia	3,0
6.1 Resolver problemas cotiáns mediante cálculos de probabilidade sinxelos	6	Problemas de probabilidade sinxelos	2,0
		TOTAL	**16**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.1	N	5
CA1.5 Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables, seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva	• OU.2	N	0
CA5.1 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas	• OU.3	N	0
CA5.2 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións	• OU.4	N	0
CA5.3 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.5	N	0
CA5.4 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica	• OU.6	N	0
CA5.5 Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos	• PE.1 - Tabos e gráficas estatísticas	S	20
CA5.6 Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión	• PE.2 - Parámatros de centralización e dispersión	S	30
CA5.7 Aplicáronse as propiedades dos sucesos e a probabilidade	• PE.3 - Ley de Laplace. Diagramas de árbore. Táboas de continxencia	N	20
CA5.8 Resolvéronse problemas cotiáns mediante cálculos de probabilidade sinxelos	• PE.4 - Problemas de probabilidade sinxelos	N	20
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.7	N	5
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Deseño de estudos estatísticos. Formulación de preguntas adecuadas. Organización de datos. Realización de táboas e gráficos adecuados mediante diferentes ferramentas tecnolóxicas.
Medidas de centralización e dispersión. Cálculo, interpretación e obtención de conclusións razoadas. Uso das ferramentas tecnolóxicas adecuadas a cada situación. Comparación de dous conxuntos de datos atendendo ás súas medidas de centralización e de dispersión.
Probabilidade. Fenómenos deterministas e aleatorios. Sucesos. Aproximación á probabilidade a través das frecuencias relativas. Asignación de probabilidades mediante a regra de Laplace e técnicas de reconto.
Toma de decisións de experimentos simples en diferentes contextos.
Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Taboas de frecuencias - Elaborar e Interpretar taboas e gráficas estadísticas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadoras	• OU.1 • OU.5 • OU.6 • OU.7 • PE.1 - Tabos e gráficas estatísticas	2,0
Centralización e dispersión - Parámetros de centralización (media, moda, mediana) e dispersión (rango, desviación media)	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Aula virtual • Pizarra • Calculadoras	• OU.1 • OU.2 • OU.4 • OU.5	3,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.7 • PE.2 - Parámatros de centralización e dispersión	
Probabilidade de un suceso - Suceso aleatorio, sucesos seguro. Espacio muestral	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadoras	• OU.1 • OU.5 • OU.7 • PE.3 - Ley de Laplace. Diagramas de árbore. Táboas de continxencia • PE.4 - Problemas de probabilidade sinxelos	3,0
Ley de Laplace - Ley de Laplace para o cálculo de probabilidades	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Pizarra • Aula virtual • Calculadoras	• OU.1 • OU.5 • OU.7 • PE.3 - Ley de Laplace. Diagramas de árbore. Táboas de continxencia • PE.4 - Problemas de probabilidade sinxelos	3,0
Diagramas de árbore e taboas de continxencia - Diagramas de árbore e taboas de continxencia para o cálculo de probabilidades	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadoras	• OU.1 • OU.5 • OU.7 • PE.3 - Ley de Laplace. Diagramas de árbore. Táboas de continxencia • PE.4 - Problemas de probabilidade sinxelos	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Problemas de probabilidade sinxelos - Resolución de problemas cotiáns mediante cálculos de probabilidade sinxelos	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadoras	• OU.1 • OU.3 • OU.5 • OU.6 • OU.7 • PE.3 - Ley de Laplace. Diagramas de árbore. Táboas de continxencia • PE.4 - Problemas de probabilidade sinxelos	2,0
					TOTAL	**16,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A materia e os seus cambios	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA6 - Caracteriza e explica fenómenos fisicoquímicos relevantes asociados á materia e os seus cambios, empregando coñecementos científicos, e é quen de interpretar e transmitir correctamente información sobre os devanditos fenómenos	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a composición da materia e relacionar a existencia do átomo con propiedades físicas medibles como a presión e a temperatura.	1	Teoría cinética. Os átomos	2,0
2.1 Coñecer e clasificar os elementos químicos.	2	A tabla periódica	3,0
3.1 Coñecer a estructura básica dun átomo. 3.2 Coñecer a estructura atómica dos elementos (Número atómico e número másico).	3	Estructura atómica	4,0
4.1 Formular e nombrar compostos químicos básicos 4.2 Coñecer e aplicar correctamente as regras estabrecidas pola IUPAC	4	Formulación	5,0
5.1 Coñecer as reaccións químicas básicas. 5.2 Axustar reaccións químicas utilizando os coeficientes estequiométricos e calcular a masa dos productos e dos reactivos	5	Reaccións químicas	4,0
		TOTAL	**18**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.1	N	5
CA1.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión	• OU.2	N	0
CA6.1 Identificáronse e comprendéronse os fenómenos naturais relevantes, para os explicar a partir de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas	• OU.3	N	0
CA6.2 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas	• OU.4	N	0
CA6.3 Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas	• OU.5	N	0

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.4 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado	• OU.6	N	0
CA6.5 Describíronse e relacionáronse a teoría cinética e os cambios de estado	• PE.1 - Teoría cinética	S	10
CA6.6 Identificáronse e calculáronse números atómicas, números másicos ...	• PE.2 - Estructura atómica	S	15
CA6.7 Identificáronse e relacionáronse nomes e símbolos dos elementos químicos da taboa periódica	• PE.3 - Taboa periódica	S	15
CA6.8 Formuláronse e nomeáronse compostos químicos	• PE.4 - Formulación	N	20
CA6.9 Recoñecéronse algunhas reaccións químicas tipo (combustión, oxidación, descomposición, neutralización .....)	• PE.5 - Reaccións químicas	N	15
CA6.10 Realizánronse cálculos estequiométricos	• PE.6 - Cálculos estequiométricos	N	15
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.7	N	5
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Proxectos de investigación. Metodoloxía da investigación científica. Identificación e formulación de cuestións. Elaboración de hipóteses. Comprobación mediante experimentación. Análise e interpretación de resultados.
Contornas e recursos de aprendizaxe científica (como o laboratorio e as contornas virtuais): utilización adecuada, asegurando a conservación da saúde propia e comunitaria, a seguridade e o respecto polo ambiente.
Composición da materia. Relación, a partir da súa configuración electrónica, da distribución dos elementos na táboa periódica coas súas propiedades fisicoquímicas máis importantes para atopar xeneralidades. O enlace químico. Propiedades das substancias en función do enlace e a estrutura.
Cuantificación da cantidade de materia de sistemas de diferente natureza, e, nos termos xerais da linguaxe científica, para manexar diferentes formas de medida e expresión desta na contorna científica.
Formulación e nomenclatura de substancias químicas de compostos de maior relevancia ou utilidade social, ou relacionadas coa familia profesional correspondente, segundo as normas da IUPAC.
Reaccións químicas. Ecuacións químicas sinxelas: interpretación cualitativa e cuantitativa. Cálculos estequiométricos sinxelos e interpretación dos factores que as afectan. Descrición cualitativa de reaccións químicas de relevancia no mundo cotián e profesional, incluíndo as combustións, as neutralizacións e os procesos electroquímicos sinxelos, comprobando experimentalmente algúns dos seus parámetros.
Análise de aspectos enerxéticos e cinéticos das reaccións químicas, aplicando a teoría de colisións, para explicar a reordenación dos átomos e realizar predicións relativas a procesos cotiáns importantes.
Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Teoría cinética. Os átomos - Teoría cinética. Composición da materia. Cambios de estado	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadoras	• OU.1 • OU.4 • OU.7 • PE.1 - Teoría cinética	2,0
A tabla periódica - Clasificación dos elementos químicos	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadoras	• OU.2 • OU.6 • OU.7 • PE.2 - Estructura atómica	3,0
Estructura atómica - Estructura atómica. Átomos, isótopos e ións	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Pizarra • Aula virtual • Calculadoras	• OU.7 • PE.3 - Taboa periódica	4,0
Formulación - Formulación de compostos químicos de uso cotiá	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Aula virtual • Calculadora	• OU.5 • OU.7 • PE.4 - Formulación	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
				• Boletín de tarefas		
Reaccións químicas - Reaccións químicas básicas. Velocidade de reacción. Axuste de ecuacións químicas e cálculos estequiométricos (ley de conservación da masa)	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.3 • OU.4 • OU.7 • PE.5 - Reaccións químicas • PE.6 - Cálculos estequiométricos	4,0
					TOTAL	18,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Forzas e movementos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA7 - Caracteriza e explica fenómenos e aplicacións relacionados coa enerxía, e valora o seu uso responsable	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Utilizar distintos sistemas de referencia para analizar o movemento	1	O movemento é relativo	2,0
2.1 Representar, analizar e calcular as magnitudes do MRU 2.2 Representar, analizar e calcular as magnitudes do MCU	2	A velocidade. MRU e MCU	4,0
3.1 Representar, analizar e calcular as magnitudes do MRUA	3	A aceleración. MRUA	4,0
4.1 Relacionar o movemento de un corpo coas forzas que actúan sobre él 4.2 Coñecer e analizar as leis de Newton (aplicación a fenómenos naturais e cotiáns)	4	As forzas e o movemento	3,0
5.1 Representar as forzas e clasificar os efectos que causan 5.2 Realizar calculos sinxelos das principais forzas presentes na natureza, peso, normal, rozamento, tensión	5	As forzas e os seus efectos	4,0
6.1 Identificar e recoñecer a utilidade das máquinas na transformación de forzas e movementos	6	As forzas, movementos e máquinas	3,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.1	N	5
CA1.7 Emprendéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade	• OU.2	N	0
CA2.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica	• OU.3	N	0
CA7.1 Identificáronse e comprendéronse fenómenos naturais relevantes, para os explicar a partir de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas	• OU.4	N	0

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA7.2 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas	• OU.5	N	0
CA7.3 Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas	• OU.6	N	0
CA7.7 Analizáronse movementos tendo en conta o sistema de referencia	• PE.1 - Sistema de referencia	S	15
CA7.8 Elboráronse taboas e gráficas e calculáronse magnitudes que describen o MRU, o MRUA e o MCU	• PE.2 - MRU, MRUA, MCU	S	20
CA7.9 Analizáronse as Leis de Newton e aplicáronse á relación entre o movemento dun corpo e as forzas que actúan sobre él	• PE.3 - Leis de Newton	S	20
CA7.10 Resolvéronse problemas sinxelos relacionados coas principais forzas presentes na natureza (peso, normal, rozamento e tensión)	• PE.4 - Problemas de forzas	N	20
CA7.11 Identificáronse e analizáronse as máquinas que transforman forzas e movementos. Realizáronse cálculos sinxelos relacionados coa utilidade destas máquinas	• PE.5 - Máquinas	N	15
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.7	N	5
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Predición e comprobación, mediante o razoamento lóxico-matemático, utilizando ecuacións e gráficas, da variación das principais magnitudes que describen o movemento dun corpo. Estudo dos movementos rectilíneos e circulares sinxelos.
As forzas. Relación das forzas cos cambios que producen sobre os sistemas, e aplicación á resolución de problemas da vida cotiá e profesional relacionados coas forzas presentes na natureza. Identificación e manexo das principais forzas da contorna cotiá, como o peso, a normal, o rozamento ou a tensión, e o seu uso na explicación de fenómenos físicos en distintos escenarios.
Leis de Newton: aplicacións a fenómenos naturais e cotiáns.
Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O movemento é relativo - O movemento. Sistema de referencia. Posición, trayectoria, desprazamento, espazo percorrido..	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Pizarra • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.7 • PE.1 - Sistema de referencia	2,0
A velocidade. MRU e MCU - Movemento rectilineo uniforme (MRU) e movemento circular uniforme (MCU) representación e cálculo de magnitudes	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.2 • OU.7 • PE.2 - MRU, MRUA, MCU	4,0
A aceleración. MRUA - Movemento rectilineo uniformemente acelerado (MRUA) representación e cálculo de magnitudes	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.3 • OU.7 • PE.2 - MRU, MRUA, MCU	4,0
As forzas e o movemento - Relacionar as forzas e o movemento. Corpos en equilibrio. Suma de forzas. Leis de Newton	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual	• OU.4 • OU.7 • PE.3 - Leis de Newton	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
				• Calculadora		
As forzas e os seus efectos - As forzas e os seus efectos. Qué é unha forza, cómo medila, deformacións que causa... Identificación e manexo das principais forzas da contorna cotiá, como o peso, a normal, o rozamento ou a tensión	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas. Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas. Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.5 • OU.6 • OU.7 • PE.4 - Problemas de forzas	4,0
As forzas, movementos e máquinas - Máquinas que transforman movementos. Máquinas que transforman forzas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Boletín de tarefas • Pizarra • Aula virtual • Calculadora	• OU.7 • PE.5 - Máquinas	3,0
					TOTAL	**20,0**

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A enerxía	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Caracteriza e explica fenómenos e aplicacións relacionados coa enerxía, e valora o seu uso responsable	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as distintas formas de enerxía, características, transformación e conservación	1	A enerxía	3,0
2.1 Resolver problemas sinxelos relacionados coa enerxía mecánica	2	Enerxía mecánica	6,0
3.1 Analizar as dintintas fontes de enerxía, o consumo e a repercusión ambiental	3	Fontes de enerxía	3,0
4.1 Recoñecer os procesos de transferencia de calor, como base para a resolución de problemas cotiáns e profesionais relacionados	4	Calor e temperatura	4,0
		TOTAL	**16**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.1	N	5
CA1.8 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente	• OU.2	N	0
CA2.5 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.3	N	0
CA7.4 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado	• OU.4	N	0
CA7.5 Relacionáronse con fundamentos científicos a preservación da biodiversidade, a conservación ambiental e a protección dos seres vivos da contorna, co desenvolvemento sustentable e a calidade de vida	• OU.5	N	0
CA7.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica	• OU.6	N	0
CA7.12 Identificáronse as distintas formas de enerxía, as súas características e as súas propiedades	• PE.1 - formas de enerxía	S	20

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA7.13 Resolveronse problemas sinxelos relacionados coa enerxía mecánica	• PE.2 - Enerxía mecánica. Problemas	S	30
CA7.14 Identificáronse as distintas fontes de enerxía, aproveitamento, consumo e repercusión ambiental	• PE.3 - Fontes de enerxía	N	20
CA7.15 Resolvéronse problemas relacionados co calor e a temperatura e utilizáronse as escalas termométricas	• PE.4 - Calor e temperatura. Problemas	N	20
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.7	N	5
		TOTAL	**100**

4.8.e) Contidos

Contidos
A enerxía. Formulación e comprobación de hipóteses sobre as formas de enerxía e as súas aplicacións a partir das súas propiedades e do principio de conservación, como base para a resolución de problemas relacionados coa enerxía mecánica. Obtención e consumo de enerxía, e as súas repercusións ambientais. Análise dos efectos da calor sobre a materia. Recoñecemento de procesos de transferencia de calor nos que estean implicadas diferenzas de temperatura, como base da resolución de problemas cotiáns e profesionais. Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A enerxía - A enerxía. Formas de enerxía, aplicación, propiedades e principio de conservación	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.3 • OU.6 • OU.7	3,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
					• PE.1 - formas de enerxía	
Enerxía mecánica - Enerxía mecánica. Resolución de problemas relacionados coa enerxía mecánica. Aplicación do principio de conservación.	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.3 • OU.4 • OU.7 • PE.2 - Enerxía mecánica. Problemas	6,0
Fontes de enerxía - Fontes de enerxía, consumo e repercusión ambiental	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.2 • OU.3 • OU.5 • OU.7 • PE.3 - Fontes de enerxía	3,0
Calor e temperatura - Calor e temperatura. Equilibrio térmico. Escala termométrica	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.3 • OU.4 • OU.7 • PE.4 - Calor e temperatura. Problemas	4,0
					TOTAL	**16,0**

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A Terra	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA8 - Examina o funcionamento dos sistemas biolóxicos e xeolóxicos, analizando e previndo os riscos naturais, e promovendo un desenvolvemento sustentable	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	SI

4.9.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as funcións das capas da Terra e a importancia para a vida	1	A atmósfera e a hidrosfera	2,0
2.1 Coñecer os ecosistemas, os seus elementos e relacións	2	Os ecosistemas	3,0
3.1 Recoñecer as causas e consecuencias do cambio climático. 3.2 Valorar a importancia da adquisición de hábitos sustentables	3	O cambio climático	3,0
4.1 Coñecer os fenómenos xeolóxicos, clasificación e manifestación, teoría tectónica de placas	4	Os fenómenos xeolóxicos	3,0
5.1 Coñecer os riscos naturais e as medidas de prevención 5.2 Valorar a importancia de respetar o relevo e os ciclos da natureza	5	Os riscos naturais	3,0
		TOTAL	**14**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado	• OU.1	N	5
CA8.1 Analizáronse as funcións da atmosfera e da hidrosfera, e valorouse a súa importancia para a vida na Terra, identificando o seu papel no proceso de formación e desenvolvemento do solo	• OU.2	N	0
CA8.2 Relacionáronse con fundamentos científicos a preservación da biodiversidade, a conservación ambiental, a protección dos seres vivos da contorna, o desenvolvemento sustentable e a calidade de vida	• OU.3	N	0
CA8.3 Recoñecéronse os compoñentes e as relacións nun ecosistema analizando os factores causantes de desequilibrios, e difundíronse accións que favorezan a conservación ambiental	• OU.4	N	0
CA8.4 Recoñeceuse a información con base científica en relación co ambiente, e distinguiuse das pseudociencias, das falacias, das teorías conspiratorias e das crenzas infundadas, mantendo unha actitude escéptica ante estas	• OU.5	N	0
CA8.5 Caracterizouse a dinámica interna e externa da xeosfera en relación coas manifestacións na superficie terrestre a través da interpretación da tectónica de placas	• OU.6	N	0
CA8.6 Analizáronse os riscos naturais e as medidas de prevención destes, en relación con fenómenos xeolóxicos, e valorouse a importancia de respectar os ciclos da natureza	• OU.7	N	0
CA8.7 Identificáronse as capas da Terra, as súas funcións e a súa importancia para a vida	• PE.1 - Capas da Terra	S	20
CA8.8 Analizáronse os ecosistemas e os seus elementos	• PE.2 - Os ecosistemas	S	20
CA8.9 Analizáronse as causas e consecuencias do cambio climático.	• PE.3 - O Cambio climático	S	20
CA8.10 Clasificáronse os fenómenos xeolóxicos e as súas manifestacións na superficie terrestre. Teoría tectónica de placas	• PE.4 - Fenómenos xeolóxicos	N	15
CA8.11 Analizáronse os riscos naturais e as medidas de prevención. Valorando a importancia de respetar o relevo e os ciclos da natureza	• PE.5 - Riscos naturais	N	15
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias	• OU.8	N	5
CA9.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión	• OU.9	N	0
CA9.3 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade	• OU.10	N	0
		TOTAL	**100**

4.9.e) Contidos

Contidos
Linguaxe científica: interpretación, produción e comunicación eficaz de información de carácter científico no contexto escolar e profesional en diferentes formatos.
A atmosfera e a hidrosfera. Funcións. Interaccións coa biosfera e a xeosfera na edafoxénese. Importancia para a vida na Terra.
Os ecosistemas. Elementos bióticos e abióticos. Relacións intraespecíficas e interespecíficas.
O cambio climático. Causas e consecuencias. Efectos globais das acción individuais e colectivas. Causas e consecuencias da deterioración do ambiente. Importancia da adquisición de hábitos sustentables.
Os fenómenos xeolóxicos internos e externos. Diferenciación e clasificación. Manifestacións na superficie terrestre. Teoría da tectónica de placas.
Os riscos naturais. Medidas de prevención. Relación cos fenómenos xeolóxicos e determinadas actividades humanas. Importancia de respectar o relevo e os ciclos da natureza.
Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A atmósfera e a hidrosfera - A atmósfera e a hidrosfera. Funcións. Interacciónscos biosfera e a xeosfera na edafoxénese. Importancia para a vida na Terra	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.2 • OU.3 • OU.8 • OU.9 • OU.10 • PE.1 - Capas da Terra	2,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os ecosistemas - Os ecosistemas. Elementos bióticos e abióticos. Relacións intraespecíficas e interespecíficas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.4 • OU.8 • OU.9 • OU.10 • PE.2 - Os ecosistemas	3,0
O cambio climático - O cambio climático. Causas e consecuencias. Efectos globais das accións individuais e colectivas. Causas e consecuencias da deterioración do ambiente. Importancia da adquisición de hábitos sustentables	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.5 • OU.8 • OU.9 • OU.10 • PE.3 - O Cambio climático	3,0
Os fenómenos xeolóxicos - Os fenómenos xeolóxicos internos e externos. Diferenciación e clasificación. Manifestación na superficie terrestre. Teoría tectónica de placas	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.6 • OU.8 • OU.9 • OU.10	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.4 - Fenómenos xeolóxicos	
Os riscos naturais - Os riscos naturais. Medidas de prevención. Relación cos fenómenos xeolóxicos e determinadas actividades humanas. Importancia de respetar o relevo e os ciclos da natureza	• Explicación dos conceptos e aclaración de dúbidas.	• Atender á explicación, tomar apuntes e realizar as tarefas propostas	• Apuntes	• Pizarra • Boletín de tarefas • Aula virtual • Calculadora	• OU.1 • OU.7 • OU.8 • OU.9 • OU.10 • PE.5 - Riscos naturais	3,0
					TOTAL	**14,0**

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

UNIDADE 1:
CA2.7 - Recoñeceronse e clasificaronse os números reais
CA2.8 - Expresáronse números decimais en forma de fracción
CA2.12 - Simplificáronse raices, extraeronse factores e realizáronse operacións con radicais
CA2.13 - Resolveronse operacións combinadas tendo en conta a xerarquía

UNIDADE 2:
CA3.5 - Aplicouse o teorema de Pitágoras

CA3.6 - Calculáronse áreas e perímetros de figuras planas e asignáronse as unidades correctas
CA3.7 - Calculáronse áreas e volumes de corpos xeométricos e de corpos de revolución e asignáronse as unidades correctas

UNIDADE 3:
CA4.12 - Extraeuse información e elaboráronse gráficas que representen os tipos de funcións asociadas a situacións reais
CA4.13 - Representáronse gráficamente as funcións lineais

UNIDADE 4:
CA5.5 - Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos
CA5.6 - Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión

UNIDADE 5:
CA5.5 - Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos
CA5.6 - Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión

UNIDADE 6:
CA6.5 - Describíronse e relacionáronse a teoría cinética e os cambios de estado
CA6.6 - Identificáronse e calculáronse números atómicas, números másicos ...
CA6.7 - Identificáronse e relacionáronse nomes e símbolos dos elementos químicos da taboa periódica

UNIDADE 7:
CA7.7 - Analizáronse movementos tendo en conta o sistema de referencia
CA7.8 - Elaboráronse taboas e gráficas e calculáronse magnitudes que describen o MRU, o MRUA e o MCU
CA7.9 - Analizáronse as Leis de Newton e aplicáronse á relación entre o movemento dun corpo e as forzas que actúan sobre él

UNIDADE 8:
CA7.12 - Identificáronse as distintas formas de enerxía, as súas características e as súas propiedades
CA7.13 - Resolveronse problemas sinxelos relacionados coa enerxía mecánica

UNIDADE 9:
CA8.7 - Identificáronse as capas da Terra, as súas funcións e a súa importancia para a vida

CA8.8 - Analizáronse os ecosistemas e os seus elementos
CA8.9 - Analizáronse as causas e consecuencias do cambio climático.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN
Para obter a nota en cada avaliación, obterase una nota sobre 10 de cada unidade didáctica impartida. A nota de cada unha destas unidades calcularase tendo en conta os criterios de avaliación asignados a dita unidade e o peso de cada un deles, utilizando os instrumentos de avaliación correspondente a cada CA.
A nota da avaliación será, tendo en conta o peso de cada unidade didáctica, o resultado de calcular unha media ponderada, das notas de cada unidade en relación ao peso de todas as impartidas (É dicir: a nota de cada unidade didáctica multiplicarase polo peso establecido para ela e dividirase polo peso total das unidades impartidas. Despois sumaránse as notas obtidas da maneira indicada).
Considérase superada a avaliación cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.
A nota final do módulo obterase aplicacando o método sinalado para cada avaliación a todas as Unidades Didácticas impartidas durante o curso.
Considérase superada a materia cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos das unidades didácticas tratadas en cada unha das avaliacións, independientemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación.

A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final, sempre e cando sexa maior cá nota anterior. Considérase superada a avaliación cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

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

A proba extraordinaria será para todo aquel alumnado que non superara o ámbito científico na avaliación final ordinaria. A proba versará sobre os contidos das unidades didácticas impartidas.
Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame de todo o ámbito científico no que o

alumnado terá que demostrar que acadou os contidos mínimos e os obxetivos propostos para este curso. O alumnado contará con dúas oportunidades: unha previa ao período de FCT (marzo-abril), e outra en xuño.
Considérase superada a materia cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

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

-SEGUEMENTO DA PROGRAMACIÓN
Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Correxindo e mellorando todos aqueles aspectos que, a xuicio do equipo docente implicado, non den os resultados esperados e polos cauces establecidos por normativa legal.

-AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE
Para a avalición da propia práctica docente, tras cada trimestre, farei unha reflexión sobre:
- a adecuación da metodoloxía empregada, para lograr os resultados de aprendizaxe, as necesidades e características do alumnado.
- as actividades que favorecen a motivación e a implicación do alumnado na súa aprendizaxe.
- o ambiente da aula en canto as relacións interpersoais (colaboración, respeto, complicidade etc), entre o alumnado, así como, entre alumnado e docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan.

Ademáis, durante a primeira semana do curso farase unha proba escrita para verificar os coñecementos que trae adquirido o alumnado, para axustar as actividades propostas ao nivel de partida. Asi mesmo, con cada cambio de unidade, relizaráse un debate, chuvia de ideas ou similar,

que sirva para comprobar qué conceptos coñece o estudantado sobre o tema e como os relacionan.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.
Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxetivos propostos en cada unidade didáctica prepáraranse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns hábitos adecuados de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas,

etc.

- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Valorarase a posibilidade de saidas do centro a industrias de alimentación.
Visita ao Muncyt (Coruña)
Valorarase a posibilidade de realizar unha actividade deportiva para fomentar o ocio saudable.

10.Outros apartados

10.1) Programacións

Comentarase de forma verbal ao alumnado presente na aula o contido da programación, facendo fincapé nos seguintes puntos:
- Obxectivos, competencias e criterios de avaliación.
- Criterios de cualificación.
- A versión do alumnado, desta programación, está á súa disposición na aula virtual e no lugar disposto polo centro.

Os alumnos asinarán un documento conforme foron informados de todos os puntos desta programación así como, onde poden consultar a versión do alumnado da mesma

10.2) Recurso e TIC

- Apuntes e boletíns de tarefas proporcionados pola docente.
- Pizarra.
- Calculadora.
- PC e conexión a internet.
- Pantalla de proxección e canón.
- Aula virtual do Centro.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
AM3012	Comunicación e ciencias sociais II	2024/2025	5	135	135

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA MANUELA GONZÁLEZ AIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O Decreto 126/2023, do 20 de xullo, polo que se establece o currículo do ámbito de Comunicación e Ciencias Sociais e do ámbito de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico de formación profesional na Comunidade Autónoma de Galicia.
Segundo o artigo 25.3 do Real decreto 217/2022, do 29 de marzo, polo que se establecen a ordenación e as ensinanzas mínimas da educación secundaria obrigatoria, o currículo dos ámbitos de Comunicación e Ciencias Sociais, e de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico contribúe a alcanzar as competencias do perfil de saída do alumnado ao finalizar o ensino básico.
O perfil de saída é a ferramenta na que se concretan os principios e os fins do sistema educativo referidos á educación básica que fundamenta o resto de decisións curriculares, así como as estratexias e as orientacións metodolóxicas na práctica lectiva. O perfil de saída identifica e fixa as competencias clave que o alumnado debe adquirir e desenvolver ao finalizar a educación básica, e constitúe o referente último sobre o nivel de desempeño competencial esperado, a través dos correspondentes descritores operativos, tanto na avaliación das distintas etapas e modalidades da formación básica (incluíndo os ciclos de grao básico de formación profesional), como na obtención da titulación en educación secundaria obrigatoria, sexa cursando a ensinanza secundaria obrigatoria ou sexa cursando un ciclo de grao básico de formación profesional.
A competencia xeral do título profesional básico de Cociña e Restauración consiste na realización autónoma das operacións básicas de elaboración e conservación de preparacións culinarias sinxelas no ámbito da elaboración de cociñas, así como as operacións de elaboración e presentación de alimentos e bebidas en establecementos. restauración e restauración, colaborando nos procesos de atención e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose de forma oral e escrita en lingua galega e española, así como como nalgunha lingua estranxeira.

Algún dos obxetivos serán traballados directamente no ámbito sociolingüístico, coma os seguintes:

OBX1. Identificar e comprender a natureza histórica e xeográfica das relacións sociais, as actividades económicas, as manifestacións culturais e os bens patrimoniais, analizando as súas orixes e a súa evolución, e identificando as causas e as consecuencias dos cambios producidos, os problemas actuais e os seus valores presentes, para realizar propostas que contribúan ao benestar futuro e ao desenvolvemento sustentable da sociedade.

OBX2. Comprender as orixes e a evolución dos procesos de integración europea e a súa relevancia no presente e no futuro da sociedade española e das comunidades locais, destacando a contribución do Estado, as súas institucións e as entidades sociais á paz, á seguridade cidadá e á cooperación internacional, ao desenvolvemento sustentable fronte ao cambio climático e á cidadanía global, para contribuír a crear un mundo máis seguro, solidario, sustentable e xusto.

OBX3. Recoñecer os principios, os valores, os dereitos e os deberes do noso sistema democrático e constitucional analizando de forma crítica as formulacións históricas e xeográficas, as institucións e as organizacións políticas e económicas en que se enmarcan e se manifestan, para adecuar o comportamento propio ao cumprimento dos devanditos principios, valores, dereitos e deberes.

OBX4. Procurar e seleccionar información a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función das necesidades detectadas, e evitando os

riscos de manipulación e desinformación, para a integrar como coñecemento e compartila desde un punto de vista crítico, persoal e respectuoso coa propiedade intelectual.

OBX5. Comunicar en linguas galega e castelá de xeito cooperativo e respectuoso, atendendo ás convencións propias dos xéneros discursivos e á súa adecuación a diferentes ámbitos e contextos, para dar resposta a necesidades concretas.

OBX6. Interpretar e valorar obras diversas como fonte de pracer e coñecemento, compartindo experiencias de lectura, para construír a propia identidade de lectura e gozar da dimensión social desta actividade.

OBX7. Comunicarse en lingua estranxeira, con crecente autonomía, empregando recursos analóxicos e dixitais e usando estratexias básicas de comprensión, produción e interacción, para responder de maneira creativa e eficaz a necesidades persoais e profesionais concretas.

OBX8. Valorar criticamente a diversidade lingüística e cultural, e adecuarse a ela, usando os repertorios persoais e tomando conciencia das estratexias e dos coñecementos propios, para xestionar de forma empática e respectuosa en situacións interculturais.

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 (%)
1	La importancia del lenguaje	Ortografía y gramática	10	6
2	La nueva gramática	Gramática. La oración y sus partes.	10	6
3	Palabra hablada, palabra escrita	Lenguaje y comunicación. Los tipos de textos.	11	7
4	Inicios lectores de un escritor	La literatura. Los géneros literarios.	11	6
5	De la Ilustración al liberalismo y la democracia	Situación social, política y económica	9	8
6	Las relaciones internacionales	Relaciones y conflictos (1945-1991)	10	8
7	La sociedad española contemporánea	La democracia en España	11	9
8	A casa amarela	O texto descritivo. Campo semántico. A vestimenta.	10	9

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
9	Hamburguesa, tan desexada como criticada	Os textos da vida cotiá. A situación da nosa lingua.	11	8
10	A illa de San Simón	O texto expositivo. Sufixos e prefixos. A variedade estándar.	10	8
11	Welcome!	The verb be. The present simple. Jobs. The restaurant.	10	8
12	Reservations	Present continuous. Prepositions. Days, months and seasons.	11	9
13	Here s the menu	Starters and main courses. Dishes.	11	8

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	La importancia del lenguaje	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Participouse de maneira activa e adecuada en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.

Criterios de avaliación
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación

4.1.e) Contidos

Contidos
Alfabetización informacional. Procura e selección da información con criterios de fiabilidade, calidade e pertinencia; análise, valoración, reorganización e síntese da información en esquemas propios. Comunicación e difusión da información de maneira creativa e respectuosa coa propiedade intelectual. Análise dos riscos e das consecuencias da manipulación e da desinformación. Achegamento ao correcto emprego do sistema de citación e ao uso das referencias bibliográficas nas creacións propias. Utilización responsable das tecnoloxías da
Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios
Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas,

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	La nueva gramática	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.2 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.7 Léronse con autonomía textos seleccionados en función dos propios gustos, os intereses e as necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas

Criterios de avaliación
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras

4.2.e) Contidos

Contidos
Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios
Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Palabra hablada, palabra escrita	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.5 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse borradores e revisáronse, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro adecuado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

4.3.e) Contidos

Contidos
Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Inicios lectores de un escritor	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.4 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.8 Compartiuse a experiencia de lectura literaria en soportes diversos, relacionando o sentido da obra cos seus elementos formais e contextuais, e relacionando o texto lido con outras manifestacións artísticas en función de temas, estruturas, linguaxe e valores éticos e estéticos
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

4.4.e) Contidos

Contidos
Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas,

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	De la Ilustración al liberalismo y la democracia	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e xeográficos, e a súa permanencia no tempo, procurando un mundo máis seguro e xusto baseado na valoración da cohesión social, da cooperación internacional, dos procesos da integración en Europa, dos valores democráticos e constitucionais, e da contribución do Estado e as súas institucións á consecución da paz e da seguridade cidadá	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as culturas e as civilizacións que se desenvolveron desde o século XIX ata a actualidade e os feitos máis relevantes en España e en Galicia, reflexionando sobre os múltiples significados que adoptan e as súas finalidades, explicando e valorando a realidade multicultural que se xerou ao longo do tempo, e analizando as situacións e os problemas do presente
CA1.3 Identificáronse e valoráronse as principais institucións europeas, analizando os seus principios reitores, as súas normas de funcionamento e as súas funcións, xulgando o seu papel nos conflitos internacionais e recoñecendo a súa contribución á paz e á cooperación internacional, ao desenvolvemento sustentable, á loita contra o cambio climático e á cidadanía global
CA1.4 Interpretouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, expresando a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalos desde a propia capacidade de acción, e valorouse a contribución das misións e dos programas dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos
CA1.7 Adecuouse o comportamento propio ao cumprimento dos principios, valores, dereitos e deberes democráticos e constitucionais, identificando os motivos e os argumentos que sustentan a súa validez e rexeitando calquera tipo de discriminación, especialmente a que se dá por motivos socioeconómicos, de xénero, de orientación sexual ou de pertenza a minorías etnoculturais
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.11 Coñecemento do periodo que vai da Ilustración ao liberalismo e á democracia

4.5.e) Contidos

Contidos
Principais fitos da historia mundial, europea, española e galega: causas e consecuencias sociais, políticas, económicas e culturais, desde o século XIX á actualidade.
España en Europa e no mundo. A seguridade e a cooperación internacional. Os compromisos internacionais de España.
As relacións internacionais e o estudo de conflitos e violencias. O Holocausto
O proceso de construción europea: integración económica, monetaria e cidadá.
Institucións europeas: orixe, principios básicos, funcionamento e funcións.
Cidadanía europea e global: ideas e actitudes para a formación dunha identidade común.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Las relaciones internacionales	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e xeográficos, e a súa permanencia no tempo, procurando un mundo máis seguro e xusto baseado na valoración da cohesión social, da cooperación internacional, dos procesos da integración en Europa, dos valores democráticos e constitucionais, e da contribución do Estado e as súas institucións á consecución da paz e da seguridade cidadá	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Sinalouse e explicouse o proceso de unificación do espazo europeo e a súa relevancia na construción da sociedade española e galega, analizando a súa evolución e argumentando a súa influencia na política nacional
CA1.4 Interpretouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, expresando a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalos desde a propia capacidade de acción, e valorouse a contribución das misións e dos programas dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos
CA1.5 Identificáronse, interpretáronse e analizáronse os principios, valores, deberes e dereitos fundamentais da Constitución española, o sistema democrático, as súas institucións e as súas organizacións sociais, políticas e económicas, así como a importancia do sistema constitucional e dos estatutos autonómicos, e explicouse a súa función como mecanismos que regulan a convivencia e a vida en comunidade
CA1.7 Adecuouse o comportamento propio ao cumprimento dos principios, valores, dereitos e deberes democráticos e constitucionais, identificando os motivos e os argumentos que sustentan a súa validez e rexeitando calquera tipo de discriminación, especialmente a que se dá por motivos socioeconómicos, de xénero, de orientación sexual ou de pertenza a minorías etnoculturais
CA1.9 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA1.11 Coñecemento do periodo que vai da Ilustración ao liberalismo e á democracia

4.6.e) Contidos

Contidos
0España e Galicia en Europa: proceso de transformación e contextualización dos aspectos políticos, sociais, económicos e culturais na formación da identidade. Institucións e organizacións sociais, políticas e económicas na actualidade. A contribución do Estado e as súas institucións á paz, á seguridade integral cidadá e á convivencia social. O compromiso social: mediación, resolución pacífica de conflitos e proxectos comunitarios.

Contidos
Convivencia cívica e cultura democrática: incorporación e implicación na sociedade civil. O recoñecemento dos dereitos LGTBQ+
Organización social e política desde o século XIX ata a actualidade: a transformación política do ser humano (desde a servidume á cidadanía).
0Discriminacións: causas e consecuencias. Movementos cara á igualdade da muller, con exemplos de mulleres relevantes da historia contemporánea. Logro dunha efectiva igualdade de xénero. Manifestacións e condutas non sexistas.
Exposición de ideas e argumentos sobre diferentes feitos históricos contemporáneos e actuais.
A lei como contrato social: a constitución e o exercicio da cidadanía.
As formacións identitarias (ideoloxías, nacionalismos e movementos supranacionais).

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	La sociedad española contemporánea	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e xeográficos, e a súa permanencia no tempo, procurando un mundo máis seguro e xusto baseado na valoración da cohesión social, da cooperación internacional, dos procesos da integración en Europa, dos valores democráticos e constitucionais, e da contribución do Estado e as súas institucións á consecución da paz e da seguridade cidadá	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Identificáronse, interpretáronse e analizáronse os principios, valores, deberes e dereitos fundamentais da Constitución española, o sistema democrático, as súas institucións e as súas organizacións sociais, políticas e económicas, así como a importancia do sistema constitucional e dos estatutos autonómicos, e explicouse a súa función como mecanismos que regulan a convivencia e a vida en comunidade
CA1.6 Recoñecéronse e explicáronse os mecanismos que regularon a convivencia desde o século XIX ata a actualidade no contexto xeral e máis próximo, e sinaláronse os principais modelos de organización social e política que se foron xestando
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.9 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA1.10 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

Criterios de avaliación
CA1.11 Coñecemento do periodo que vai da Ilustración ao liberalismo e á democracia

4.7.e) Contidos

Contidos
Diversidade social e multiculturalidade: integración e cohesión social en España como exemplo de país de migrantes.
A Constitución española. Modelo territorial de España e de Galicia; ordenamento normativo autonómico, estatal e supranacional.
A Declaración Universal dos Dereitos Humanos: orixe, xustificación e implicacións na vida cotiá.
O sistema democrático: a súa construción, os seus principios básicos recollidos na Constitución; distintos modelos e norma institucional básica dos estatutos de autonomía; o Estatuto de Galicia.
Significado e función das expresións artísticas e culturais do período histórico que se aborda no curso, e exemplos puntuais de obras ou movementos artísticos significativos.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A casa amarela	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.7 Léronse con autonomía textos seleccionados en función dos propios gustos, os intereses e as necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

4.8.e) Contidos

Contidos
Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios
Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de
Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas,

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Hamburguesa, tan desexada como criticada	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.6 Participouse de maneira activa e adecuada en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

4.9.e) Contidos

Contidos
Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas,

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A illa de San Simón	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse borradores e revisáronse, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro adecuado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

4.10.e) Contidos

Contidos
Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios
Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Welcome!	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira
CA3.4 Producíronse en lingua estranxeira textos orais, escritos e multimodais, breves, sinxelos, estruturados, comprensibles e adecuados á situación comunicativa, seguindo pautas establecidas e facendo uso de ferramentas e recursos analóxicos e dixitais
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

4.11.e) Contidos

Contidos
Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas,
Estratexias básicas para identificar, recuperar e utilizar unidades lingüísticas (léxico, morfosintaxe, padróns sonoros, etc.), a partir da comparación das linguas e variedades que conforman o repertorio lingüístico persoal.
Aspectos socioculturais e sociolingüísticos básicos relativos ás situacións propias do seu ámbito profesional de especialización e á vida cotiá.
Estratexias básicas para a planificación, a execución, o control e a reparación da comprensión, a produción e a coprodución de textos orais, escritos e multimodais.
Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a
Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociados a eses padróns.
Convencións ortográficas básicas e significados e intencións comunicativas asociados aos formatos, aos padróns e aos elementos gráficos.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	Reservations	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras

Criterios de avaliación
CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

4.12.e) Contidos

Contidos
Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a
Unidades lingüísticas básicas e significados asociados a esas unidades, tales como expresión da entidade e as súas propiedades, cantidade e calidade, o espazo e as relacións espaciais, o tempo e as relacións temporais, a afirmación, a negación, a interrogación e a exclamación, e relacións lóxicas básicas.
Léxico, frases e expresións de uso común da familia profesional en que se insire o ciclo formativo e do ámbito profesional.
Ferramentas analóxicas e dixitais básicas para a comprensión, a produción e a coprodución oral, escrita e multimodal; e plataformas virtuais de interacción e colaboración para a aprendizaxe e a comunicación tanto no ámbito profesional de especialización como no persoal.

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	Here s the menu	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación

Criterios de avaliación
CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

4.13.e) Contidos

Contidos
Estratexias e técnicas para a adquisición de autoconfianza. O erro como instrumento de mellora.
0Estratexias e técnicas para responder eficazmente a unha necesidade comunicativa básica e concreta de forma comprensible, malia as limitacións derivadas do nivel de competencia na lingua estranxeira e nas demais linguas do repertorio lingüístico propio.
Estratexias básicas para entender e apreciar a diversidade lingüística e cultural.
Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a
Modelos contextuais e xéneros discursivos básicos na comprensión, na produción e na coprodución de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos, tanto do ámbito profesional de especialización como do persoal.
Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociados a eses padróns.

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para cada unha das Unidades Didácticas son:

UNIDADE 1:

CA2.6. Participouse de maneira activa e adecuada en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística

CA2.9. Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional

UNIDADE 2:
CA2.2. Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.7. Léronse con autonomía textos seleccionados en función dos propios gustos, os intereses e as necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.9. Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.10. Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia

UNIDADE 3:
CA2.4. Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.5. Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse borradores e revisáronse, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro adecuado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.9. Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional

UNIDADE 4:
CA2.5. Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse borradores e revisáronse, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro adecuado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.9. Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional

UNIDADE 5:
CA1.1. Relacionáronse as culturas e as civilizacións que se desenvolveron desde o século XIX ata a actualidade e os feitos máis relevantes en España e en Galicia, reflexionando sobre os múltiples significados que adoptan e as súas finalidades, explicando e valorando a realidade multicultural que se xerou ao longo do tempo, e analizando as situacións e os problemas do presente
CA1.3. Identificáronse e valoráronse as principais institucións europeas, analizando os seus principios reitores, as súas normas de funcionamento e as súas funcións, xulgando o seu papel nos conflitos internacionais e recoñecendo a súa contribución á paz e á cooperación internacional, ao desenvolvemento sustentable, á loita contra o cambio climático e á cidadanía global
CA1.4. Interpretouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, expresando a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalos desde a propia capacidade de acción, e valorouse a contribución das misións e dos programas dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a

seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos

UNIDADE 6:
CA1.2. Sinalouse e explicouse o proceso de unificación do espazo europeo e a súa relevancia na construción da sociedade española e galega, analizando a súa evolución e argumentando a súa influencia na política nacional
CA1.4. Interpretouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, expresando a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalos desde a propia capacidade de acción, e valorouse a contribución das misións e dos programas dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos
CA1.5. Identificáronse, interpretáronse e analizáronse os principios, valores, deberes e dereitos fundamentais da Constitución española, o sistema democrático, as súas institucións e as súas organizacións sociais, políticas e económicas, así como a importancia do sistema constitucional e dos estatutos autonómicos, e explicouse a súa función como mecanismos que regulan a convivencia e a vida en comunidade

UNIDADE 7:
CA1.5. Identificáronse, interpretáronse e analizáronse os principios, valores, deberes e dereitos fundamentais da Constitución española, o sistema democrático, as súas institucións e as súas organizacións sociais, políticas e económicas, así como a importancia do sistema constitucional e dos estatutos autonómicos, e explicouse a súa función como mecanismos que regulan a convivencia e a vida en comunidade
CA1.6. Recoñecéronse e explicáronse os mecanismos que regularon a convivencia desde o século XIX ata a actualidade no contexto xeral e máis próximo, e sinaláronse os principais modelos de organización social e política que se foron xestando
CA1.7. Adecuouse o comportamento propio ao cumprimento dos principios, valores, dereitos e deberes democráticos e constitucionais, identificando os motivos e os argumentos que sustentan a súa validez e rexeitando calquera tipo de discriminación, especialmente a que se dá por motivos socioeconómicos, de xénero, de orientación sexual ou de pertenza a minorías etnoculturais
CA1.8. Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

UNIDADE 8:
CA2.2. Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.3. Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.7. Léronse con autonomía textos seleccionados en función dos propios gustos, os intereses e as necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.10. Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia

UNIDADE 9:

CA2.1. Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3. Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.6. Participouse de maneira activa e adecuada en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística

UNIDADE 10:
CA2.5. Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse borradores e revisáronse, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro adecuado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical

UNIDADE 11:
CA2.4. Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

UNIDADE 12:
CA3.2. Estratexias básicas para a planificación, a execución, o control e a reparación da comprensión, a produción e a coprodución de textos orais, escritos e multimodais.
CA3.3. Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a opinión e a posibilidade, etc.
CA3.5. Unidades lingüísticas básicas e significados asociados a esas unidades, tales como expresión da entidade e as súas propiedades, cantidade e calidade, o espazo e as relacións espaciais, o tempo e as relacións temporais, a afirmación, a negación, a interrogación e a exclamación, e relacións lóxicas básicas.

UNIDADE 13:
CA3.1. Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.3. Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a opinión e a posibilidade, etc.
CA3.5. Unidades lingüísticas básicas e significados asociados a esas unidades, tales como expresión da entidade e as súas propiedades, cantidade e calidade, o espazo e as relacións espaciais, o tempo e as relacións temporais, a afirmación, a negación, a interrogación e a exclamación, e relacións lóxicas básicas.

Criterios de cualificación:

A avaliación do alumnado terá carácter continuo a través de probas que avalíen a aplicación por parte do alumnado das estratexias e habilidades descritas en cada unidade. O alumnado terá dúas avaliacións ordinarias (a terceira está para a realización das prácticas, no caso de ter superada a materia) e unha extraordinaria en xuño se non resulta apto na convocatoria ordinaria. A nota destas avaliacións obterase de:
-Probas obxectivas: 60% da nota
-Entrega de traballos/realización de presentacións: 30% da nota
-Libreta do alumno e outras fichas de clase: 10% da nota

O peso de cada unha das áreas que compoñen o módulo Comunicación e Ciencias Sociais:
Sociais 25%
Inglés 25%
Lingua Galega: 25%
Lingua Castelá: 25%

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Realización de exercicios de repaso da materia a recuperar: 30%
Realización de probas escritas de recuperación: 70%
Estas actividades realizaranse despois da avaliación correspondente.

- No caso de alumnado con materias pendentes do curso anterior o sistema de recuperación será o seguinte:
Realización e entrega dentro do prazo indicado de tarefas sobre a materia pendente que serán suministradas polo profesorado con indicacións precisas.
No caso de que o alumno/a entregue tódalas tarefas dentro do prazo e obteña valoración positiva das mesmas, poderá terse en consideración a convalidación do aprobado se o alumno/a aprobase a materia correspondente do presente curso, ao tratarse da continuación dos coñecementos adquiridos no curso anterior.
No caso de que o alumnado coa materia pendente non entrege en prazo ou non obteña unha calificación positiva das tarefas de recuperación, deberá facer un exame de recuperación da materia pendente que suporá o 100% da nota. Este exame realizarase con antelación á evaluación do alumnado para o desenvolvemento das prácticas FCT.

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

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua realizará unha proba con toda a materia antes da avaliación final.
Proba de cada unidade formativa: 100%

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

Os criterios empregados para avaliar a programación e a práctica docente son os seguintes:

1. A adecuación de obxectivos, contidos, criterios de avaliación ás características e necesidades do alumnado.
2. A adecuación de procedementos e instrumentos de avaliación ás características e necesidades do alumnado. Cando se considere que a PD é mellorable nalgún aspecto, será necesaria unha reflexión por parte de todo o Departamento que leve a encontrar as causas do problema e á búsqueda de solucións. Ditas accións recolleranse na memoria final para ter en conta no curso seguinte.
3. O grao de desenvolvemento da PD. Se o grao de cumprimento é inferior ao 75% procederase do mismo xeito que no anterior.

O desenvolvemento da PD analízase tamén nas sesións de reunión de Departamento nas que se acada a conclusión de conformidade ou non conformidade. No segundo caso, deberase someter a avaliación e propoñer melloras.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Debido ás peculiaridades deste nivel: distintas idades do alumnado, moi diferente grao de comprensión e interese, consideramos que é convinte facer unha avaliación inicial baseada na resposta do alumnado ante actividades que midan a atención, comprensión, capacidade de síntese, expresión oral e escrita e a existencia ou non de coñecementos previos.

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

Ao longo do curso e segundo a evolución das necesidades concretas de cada estudante, poderanse tomar medidas de reforzo que consideremos necesarias, en calquer momento, en canto se detecten problemas para seguir as aulas. Será preciso incidir na atención individualizada e na adaptación metodolóxica ou de contidos se fose necesaria.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A nosa materia pode ter un importante papel no traballo dos temas transversais cos alumnos, como a Educación Moral e Cívica, Educación para a paz, Educación ambiental, Educación para a igualdade de oportunidades para ambos sexos. Na aula ponse en práctica a educación en valores a través da visión dos conflictos bélicos, revolucións, acordos internacionais, situacións de discriminación e valoración do patrimonio cultural. Pretendemos así que o alumnado obteña unha visión real e global sobre os problemas da relación do ser humano co seu medio natural e sobre as complexas relacións sociais, que deben estar marcadas polos valores éticos da tolerancia e a solidaridade.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Asistencia a obra de teatro dentro das xornadas de Teatro clásico para estudantes de Lugo ou outras obras de teatro/ciclos adecuados para o nivel do alumnado.
Ruta a pé á praia de Cabanas: Recollida de lixo na praia.
Visita ao Museo das Mariñas de Betanzos.
Visita ao Aquarium Finisterrae na Coruña.

10.Outros apartados

10.1) Libros

Libros da profesora:
Lingua Galega-Castelá: Comunicación y Ciencias Sociales I, editorial Bruño
Ciencias Sociais: Comunicación y Ciencias Sociales I, editorial Bruño
Inglés: English 2. Comunicación y Sociedad. Macmillan Education

10.2) Comunicación da programación ao alumnado

O alumnado matriculado será informado pola profesora dos seguintes elementos da Programación Didáctica:
- Distribución das Unidades didácticas.
- Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
- Proceso de recuperación en caso de ser necesario.
- Funcionamento da aula virtual do módulo.

Comunicaráselle ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda ao seu dispor polas vías oficiales establecidas pola dirección do centro (aula virtual).

Esta comunicación realizarase verbalmente co apoio dunha presentación, expoñéndoa na aula para todo o grupo e respondendo as dúbidas que puideran xurdir.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	2024/2025	6	164	164

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	IAGO DÍAZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.B.P.A.P. contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas coas tarefas previas de posta a punto dos lugares de traballo, así como o aprovisionamento e a distribución de xéneros e material necesarios para a preparación, a presentación e o servizo de alimentos e bebidas neste ámbito de actuación profesional.

Ademais o módulo de P.B.P.A.P. está asociado as unidades de competencia "UC0257_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas e UC0258_1: executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas" da cualificación HOT092_1 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), g), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título a), b), f), i). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluirán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización da moblaxe, os utensilios, as ferramentas e os materiais propios do bar.
- Preparación de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.
- Terminación e decoración de pratos e bebidas sinxelas.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

Os postos de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.B.P.A.P. son:

- axudante de camareiro/a en bar-cafetaría
- axudante de barman
- axudante de cociña na oferta de elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.)
- axudante de economato.

Atendendo a estes postos de traballo enfocarei a súa aprendizaxe a adquisición coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de preparación e utilización dos materiais propios do bar; a preparación e servizo de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas e a realización de operacións de recepción e almacenaxe de materias primas.

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					
					303800					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Abastecemento de materias primas	Nesta U.D. aprenderase a realizar o aprovisionamento interno e a distribuir os xéneros na áreas de bar-cafetaría.	30	15	X					
2	Equipamentos, moblaxe, útiles e materiais	Nesta U.D. aprenderase a preparar o material propio da área de bar-cafetería.	30	20		X				
3	Bebidas propias do bar	Nesta U.D. aprenderase a preparar e presentar elaboracións sinxelas de bebidas.	30	25			X			
4	Comidas rápidas do bar	Nesta U.D. aprenderase a preparar e presentar elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	35	20				X		
5	Servizo en barra	Nesta U.D. aprenderase a asistir ou realizar o servizo de alimentos e bebidas en barra.	35	15					X	X
6	Emprendemento no servizo de bebidas e comidas	Nesta U.D. aprendarase a valorar a importacia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas.	4	5					X	X
		Total:	164							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Abastecemento de materias primas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as zonas nas que se dividen os locais de hostalaría. 1.2 Coñecer as normas de hixiene persoal. 1.3 Coñecer as normas de hixiene no traballo. 1.4 Xestionar de forma eficiente os recursos empregados para reducir o impacto ambiental da actividade do sector da hostalaría.	1	Zonas de traballo dos locais de hostalaría	10,0
2.1 Identificar os documentos asociados ao aprovisionamento. 2.2 Interpretar correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento. 2.3 Cubrir follas de solicitude.	2	Documentos relacionados co abastecemento	10,0
3.1 Comprobar cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido. 3.2 Trasladar as materias primas aos lugares de traballo. 3.3 Distribuir as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación. 3.4 Executar as tarefas de recepción de materias primas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria 3.5 Realizar as operacións de recepción de materias primas tendo en conta a normativa de protección ambiental.	3	Control de materias primas	10,0
		TOTAL	**30**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas	• PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os documentos de abastecemento.	S	10
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas	• LC.1 - Sobre a folla de solicitude de productos ou materias primas.	N	10
CA1.3 Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido	• TO.1 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas.	S	10
CA1.4 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos	• TO.2 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas.	N	10
CA1.5 Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas	• TO.3 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas.	S	10
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria	• TO.4 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas.	S	10
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental	• TO.5 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas.	S	10
CA1.8 Describíronse e caracterizáronse as zonas nas que se dividen os locales de hostalería.	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado as zonas de traballo dos locais de hostalería.	N	10
CA1.9 Identificáronse as condicións de hixiene persoal e hixiene no traballo a ter en conta polos empregados de hostalaría .	• PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado a lexislación hixiénica-sanitaria que debe cumprir o persoal de hostalaría.	N	10
CA1.10 Identificáronse as medidas de protección ambiental a ter en conta polos empregados de hostalaría .	• PE.4 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado a normativa de protección ambiental a ter en conta polo persoal da hostalaría.	N	10
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación de protección ambiental.
Área de bar: descrición e caracterización.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Zonas de traballo dos locais de hostalaría - Nesta actividade aprenderase a describir e caracterizar as áreas do bar, así como a coñecer a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental propia do sector da hostalaría.	• Exposición sobre os departamentos nos que se dividen os locais de hostalaría e a finalidade que teñen. • Exposición sobre a normas de hixiene persoal e de hixiene no traballo que ten que cumprir o persoal do sector da hostalaría. • Exposición sobre as medidas de protección ambiental que debe cumprir o persoal do sector de hostalaría para reducción o impacto deste sector no medio ambiente.	• Realizar unha infografía sobre os distintos departamentos dun local de hostalería. • Realizar un mapa conceptual das normas de hixiene persoal e das de hixiene no traballo. • Cumprimentar un formulario sobre as medidas de reducción de consumo enerxético e sobre a medidas de reciclaxe dos residuos xerados.	• Infografía dos departamentos dun local de hostalaría. • Mapa conceptual da normas de hixiene persoal e hixiene no traballo. • Formulario sobre a reducción do impacto ambiental do sector da hostalaría.	• Documentos de clase. • Aula de informática.	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado as zonas de traballo dos locais de hostalería. • PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado a lexislación hixiénica-sanitaria que debe cumprir o persoal de hostalaría. • PE.4 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado a normativa de protección ambiental a ter en conta polo persoal da hostalaría.	10,0
Documentos relacionados co abastecemento - Nesta actividade aprenderase a realizar os procedementos de aprovisionamento interno.	• Exposición sobre os distintos documentos asociados ao abastecemento. • Demostración sobre o proceso de cumprimentación dunha solicitude de xéneros.	• Cumprimentar solicitudes de xéneros e materiais.	• Solicitude cumprimentada de xéneros e materiais.	• Documentación de clase.	• LC.1 - Sobre a folla de solicitude de productos ou materias primas. • PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os documentos de abastecemento.	10,0
Control de materias primas - Nesta actividade aprenderase a realizar a recepción e almacenamento de materias primas.	• Demostración dos controis a realizar no proceso de recepción de materias primas (hixiene do camión, temperatura, etc). • Demostración do proceso de cotexo entre a cantidade e a calidade do solicitado co recibido. • Explicación sobre o almacenaxe e conservación de materias primas.	• Cumprimentar o formulario de medidas hixiénicas-sanitarias que debe cumprir o transporte de materias primas para a aceptación do pedido. • Comprobar a coincidencia entre a cantidade e calidade do solicitado e o recibido. • Almacenar materias primas atendendo a súas necesidades de conservación e respetando a normativa de protección ambiental (reciclaxe de	• Formulario de cotexo do cumprimento das medidas hixiénico-sanitarias do vehículo de transporte das materias primas. • Formulario de cotexo entre as materias primas solicitadas e as recibidas.	• Formulario de requisitos que debe cumprir o vehículo de transporte de materias primas. • Documentación de clase. • Follas de solicitude. • Albaráns.	• TO.1 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas. • TO.2 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas. • TO.3 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas. • TO.4 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas. • TO.5 - Sobre os procesos relacionados co control de materias primas.	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		residuos e redución do consumo de recursos enerxéticos).				
					TOTAL	30,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipamentos, moblaxe, útiles e materiais	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir e caracterizar os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría. 1.2 Identificar os riscos laborais asociados o sector da hostalaría e aprender a medidas a aplicar para evitalos.	1	Clasificación do material de uso máis habitual no bar	10,0
2.1 Recoñecer as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría	2	Usos e aplicacións	10,0
3.1 Efectuar as operacións de posta en marcha de equipamentos. 3.2 Efectuar o mantemento de equipamentos.	3	Posta a punto	10,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.3 Realizar as operacións de posta a punto da maquinaria tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria			
		TOTAL	30

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Describíronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría	• PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os usos e aplicacións do material máis habitual no bar.	S	15
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os usos e aplicacións do material máis habitual no bar.	S	15
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas	• TO.1 - Sobre os procesos relacionados coa posta a punto do material habitual do bar.	S	20
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos	• TO.2 - Sobre os procesos relacionados coa posta a punto do material habitual do bar.	N	20
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria	• TO.3 - Sobre os procesos relacionados coa posta a punto do material habitual do bar.	S	15
CA2.6 Identificáronse os accidentes máis habituais nos empregados de hostalaría e as normas fundamentais para previrlos.	• PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os accidentes máis habituais do persoal de hostalaría.	N	15
		TOTAL	100

4.2.e) Contidos

Contidos
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Normas de prevención de riscos laborais.
Normativa de prevención de riscos laborais.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Clasificación do material de uso máis habitual no bar - Nesta actividade aprenderase a describir e caracterizar o material propio da área de bar-cafetaría, así como a identificar os riscos laborais do sector da hostalaría.	• Exposición sobre os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría. • Exposición sobre os os riscos laborais máis habituais no sector da hostalaría e as medidas de prevención.	• Realizar unha infografía (imaxe e descripción) sobre o material de uso habitual no bar-cafetaría. • Realizar un mapa conceptual asociando os riscos laborais coas suas medidas de protección.	• Infografía sobre o material da área de bar-cafetaría (descripción). • Mapa conceptual dos riscos laborais e as medidas de prevención.	• Documentos de aula • Aula de informática	• PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os usos e aplicacións do material máis habitual no bar. • PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os accidentes máis habituais do persoal de hostalaría.	10,0
Usos e aplicacións - Nesta actividade aprenderase a recoñecer e empregar o material propio da área de bar-cafetaría.	• Exposición dos usos e aplicacións do material empregado no bar-cafetaría.	• Completar a infografía realizada na actividade 1, engadindo os usos e al aplicacións.	• Infografía sobre o material da área de bar-cafetaría (usos e aplicacións).	• Documentos de clase. • Aula de informática.	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os usos e aplicacións do material máis habitual no bar.	10,0
Posta a punto - Nesta actividade aprenderase a efectuar as operacións de posta en marcha e mantemento dos equipamentos tendo en conta o normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais.	• Demostración das operacións de posta en marcha dos equipamentos. • Desmostración das operacións de mantemento dos equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar.	• Realizar as operacións de posta a punto dos equipamentos atendendo a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais. • Realizar unha memoria das operacións de posta a punto dos equipamentos. • Realizar as operacións de mantemento dos equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar atendendo a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais. • Realizar unha memoria as operacións de mantemento dos equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar.	• Memoria das operacións de posta a punto dos equipamentos. • Memoria das operacións de mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar.	• Aula taller cafetaría e o seu equipamento. • Aula de informática.	• TO.1 - Sobre os procesos relacionados coa posta a punto do material habitual do bar. • TO.2 - Sobre os procesos relacionados coa posta a punto do material habitual do bar. • TO.3 - Sobre os procesos relacionados coa posta a punto do material habitual do bar.	10,0
					TOTAL	**30,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Bebidas propias do bar	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Interpretar a terminoloxía profesional relacionada coas bebidas propias do bar cafetaría. 1.2 Describir as técnicas de preparación das bebidas propias do bar cafetaría. 1.3 Relacionar as técnicas de preparación de bebidas cos xéneros utilizados, as súas aplicacións, sus equipamentos, ferramentas e/ou utensilios. 1.4 Relacionar e determinar a necesidades previas ao desenvolvementos das técnicas. 1.5 Identificar as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica de preparación de bebidas.	1	Tipos de bebidas	10,0
2.1 Caracterizar as técnicas elementais de preparación de bebidas quentes. 2.2 Executar as técnicas de preparación e presentación de bebidas quentes en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos. 2.3 Realizar todas as operacións de preparación e presentación de bebidas quentes tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	2	Bebidas quentes	10,0
3.1 Caracterizar as técnicas elementais de preparación de bebidas frías. 3.2 Executar as técnicas de preparación e presentación de bebidas frías en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos. 3.3 Realizar todas as operacións de preparación e presentación de bebidas frías tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	3	Bebidas frías	5,0
4.1 Caracterizar as técnicas elementais de preparación de bebidas alchólicas.	4	Bebidas alcohólicas	5,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.2 Executar as técnicas de preparación e presentación de bebidas alcohólicas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos. 4.3 Realizar todas as operacións de preparación e presentación de bebidas alcohólicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.			
		TOTAL	**30**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada	• PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas.	S	10
CA3.2 Describíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas.	N	10
CA3.3 Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios	• PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas.	N	15
CA3.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas	• PE.4 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas.	N	10
CA3.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica	• PE.5 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas.	N	10
CA3.6 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos	• TO.1	S	25
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria	• TO.2	S	20
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional. Lexislación hixiénico-sanitaria. Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Contidos
Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen. Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo. Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Tipos de bebidas - Nesta actividade aprenderase a identificar, clasificar e coñecer as características dos distintos tipos de bebidas no alcohólicas e alcohólicas.	• Exposición sobre a terminoloxía relacionada coas bebidas quentes. • Exposición sobre as materias primas e os equipos, ferramentas e/ou utensilios necesarios para a preparación de bebidas quentes. • Exposición sobre as fases e as formas de operar na aplicación de cada técnica empregada na preparación de bebidas quentes. • Exposición sobre a terminoloxía relacionada coas bebidas frías. • Exposición sobre as materias primas e os equipos, ferramentas e/ou utensilios necesarios para a preparación de bebidas frías. • Exposición sobre as fases e as formas de operar na aplicación de cada técnica a elaboración de bebidas frías. • Exposición sobre a terminoloxía relacionada coas bebidas alcohólicas.	• Realizar un glosario de términos relacionados coas bebidas quentes. • Realizar unha infografía (materias primas empregadas na elaboración de bebidas quentes). • Realizar unha infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na preparación de bebidas quentes).. • Realizar un mapa conceptual cos pasos a seguir na elaboración de bebidas quentes. • Realizar un glosario de términos relacionados coas bebidas frías. • Realizar unha infografía (materias primas empregadas na elaboración de bebidas frías). • Realizar unha infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na preparación de bebidas frías).	• Glosario de términos relacionados coas bebidas quentes. • Infografía (materias primas empregadas na elaboración de bebidas alcohólicas). • Infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na preparación de bebidas alcohólicas). • Mapa conceptual cos pasos a seguir na elaboración de bebidas alcohólicas. • Infografía (materias primas empregadas na elaboración de bebidas quentes). • Infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na preparación de bebidas quentes). • Mapa conceptual cos pasos a seguir na elaboración de bebidas quentes. • Glosario de términos relacionados coas bebidas frías. • Infografía (materias primas empregadas na elaboración de bebidas frías).	• Documentos de clase. • Aula de informática.	• PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas. • PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas. • PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas. • PE.4 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas. • PE.5 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas.	10,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	• Exposición sobre as materias primas e os equipos, ferramentas e/ou utensilios necesarios para a preparación de bebidas alcohólicas. • Exposición sobre as fases e as formas de operar na aplicación de cada técnica a elaboración de bebidas alcohólicas.	• Realizar un mapa conceptual cos pasos a seguir na elaboración de bebidas frías. • Realizar un glosario de términos relacionados coas bebidas alcohólicas. • Realizar unha infografía (materias primas empregadas na elaboración de bebidas alcohólicas). • Realizar unha infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na preparación de bebidas alcohólicas). • Realizar un mapa conceptual cos pasos a seguir na elaboración de bebidas alcohólicas.	• Infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na preparación de bebidas frías). • Mapa conceptual cos pasos a seguir na elaboración de bebidas frías. • Glosario de términos relacionados coas bebidas alcohólicas.			
Bebidas quentes - Nesta actividade aprenderase a executar as técnicas de preparación e presentación de cafés, tes e outras infusións e chocolate.	• Demostración dos procedementos de preparación e presentación dos distintos tipos bebidas quentes, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	• Elaborar bebidas a base de café. • Elaborar bebidas a base de té e outras infusións. • Elaborar bebidas a base de chocolate. • Realizar as fichas técnicas das elaboraciones de bebidas quentes realizadas no taller.	• Bebidas a base de tés e outras infusións. • Bebidas a base de café. • Bebidas a base de chocolate. • Fichas técnicas das elaboraciones de bebidas quentes realizadas no taller.	• Aula taller de cafetaría. • Equipos, ferramentas e utensilios da aula taller de cafetatía. • Aula de informática.	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas. • TO.1 • TO.2	10,0
Bebidas frías - Nesta actividade aprenderase a executar as técnicas de preparación e presentación de augas, zumes, refrescos, batidos e granizados.	• Demostración dos procedementos de preparación e presentación dos distintos tipos de bebidas frías, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	• Presentar augas. • Preparar e presentar zumes. • Preparar e presentar refrescos. • Preparar a presentar batidos.	• Presentación de zumes. • Presentación de augas. • Presentación de refrescos. • Presentación de batidos.	• Aula taller de cafetaría. • Equipos, ferramentas e utensilios da aula taller de cafetatía. • Aula de informática.	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas. • TO.1 • TO.2	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		• Preparar e presentar granizados. • Realizar as fichas técnicas das elaboraciones de bebidas frías realizadas no taller.	• Presentación de granizados.			
Bebidas alcohólicas - Nesta actividades aprenderase a executar as técnicas de preparación e servizo de bebidas fermentadas e bebidas destiladas.	• Demostración dos procedementos de preparación e presentación das bebidas alcohólicas fermentadas e destiladas, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	• Preparar e presentar cervexas. • Preparar e presentar viños. • Preparar e presentar augardentes ou licores con xeo en vaso baixo. • Preparar e presentar combinados. • Realizar as fichas técnicas das elaboraciones de bebidas alcohólicas realizadas no taller.	• Presentación de cervexas de barril e de botellín. • Presentación de viños. • Presentación de augardentes ou licores en vaso baixo. • Presentación de combinados (whisky con cola ou tónica; vodka con laranxa; ron con cola ou limón; e xenebra con tónica). • Fichas técnicas das elaboraciones de bebidas alcohólicas realizadas no taller.	• Equipos, ferramentas e utensilios da aula taller de cafetatía. • Aula taller de cafetaría. • Aula de informática.	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de bebidas. • TO.1 • TO.2	5,0
					TOTAL	**30,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Comidas rápidas do bar	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as elaboracións culinarias propias das áreas de bar-cafetaría. 1.2 Describir as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de elaboración. 1.3 Relacionar as técnicas culinarias cos xéneros utilizados, sus aplicacions posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios. 1.4 Interpretar a documentación anexa ás operacións de produción culinaria.	1	Tipos de comidas rápidas	10,0
2.1 Verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas de produción culinaria. 2.2 Realizar as operacións de posta a punto tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	2	Mise en place	10,0
3.1 Caracterizar as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de elaboración. 3.2 Realizar os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma. 3.3 Determinar as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos. 3.4 Realizar as operacións de preparación de elaboracións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	3	Preparación	10,0
4.1 Desenvolver os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior. 4.2 Realizar as operacións de conservación tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.	4	Conservación	5,0
		TOTAL	**35**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Identificáronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica	• PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas.	N	10
CA4.2 Describíronse e caracterizáronse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas. 9	S	15
CA4.3 Relacionáronse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios	• PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas.	N	10
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria	• PE.4 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas.	N	10
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas	• TO.1 - Sobre os procesos relacionados coa mise en place.	S	5
CA4.6 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas	• TO.2 - Sobre os proceso relacionados coa preparación de comidas rápidas.	S	25
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior	• TO.3 - Sobre os procesos relacionados coa conservación.	S	10
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos	• PE.5 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado a preparación de comidas rápidas.	N	5
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria	• TO.4 - Sobre os procesos relacionados coa Elaboración de comidas sinxelas e a sua conservación	N	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Ferramentes necesarias para as elaboración do bar.
Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.
Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.

Contidos
Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen. Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Tipos de comidas rápidas - .	• Exposición sobre as elaboracións máis habituais en bar-cafetaría. • Exposición sobreas operacións de posta a punto e as técnicas de cociñado sinxelas para o bar. • Exposición sobre as materias primas e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios empregados na elaboración de comidas rápidas. • Exposición sobre a elaboración de fichas técnicas de elaboracións culinarias.	• Elaborar unha carta con oferta de alimentos. • Realizar un glosario de términos coas técnicas empregadas na elaboración de comidas rápidas. • Realizar unha infografía (materias primas empregadas na elaboración de comidas rápidas). • Realizar unha infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na elaboración de comidas rápidas). • Elaborar un modelo de ficha técnica.	• Carta de alimentos. • Glosarios de términos das técnicas. • Infografía (materias primas empregadas na elaboración de comidas rápidas). • Infografía (equipos, ferramentas e/ou utensilios empregados na elaboración de comidas rápidas). • Ficha técnica.	• Aula taller de cafetaría. • Documentación de clase. • Aula de informática.	• PE.1 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas. • PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas. 9 • PE.3 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas. • PE.4 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas.	10,0
Mise en place - Nesta actividade aprenderase a realizar as operacións previas a elaboración de comidas rápidas.	• Demostración sobre as operacións previas a elaboración de comidas rápidas, respetando a normativa hixiénico-sanitaria.	• Realizar a posta a punto para distintas elaboracións.	• Posta a punto de elementos necesarios para o desenvolvemento das tarefas de elaboración.	• Aula taller de cafetaría.	• TO.1 - Sobre os procesos relacionados coa mise en place. • TO.4 - Sobre os procesos relacionados coa Elaboración de comidas sinxelas e a sua conservación	10,0
Preparación - Nesta actividade aprenderase a realizar as operacións de elaboración de comidas rápidas.	• Demostración sobre os procedementos empregados nas elaboracións de comidas rápidas do bar, respetando a normativa hixiénico-sanitaria. • Exposicións sobre as posibles medidas de	• Elaborar sandwiches e bocadillos. • Elaborar pratos combinados. • Elaborar raciones.	• Sandwiches e bocadillos. • Pratos combinados. • Racións.	• Documentación de clase. • Equipos, ferramentas e utensilios da aula taller de cafetatía. • Aula taller de cafetaría.	• PE.2 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado os tipos de comidas rápidas. 9 • PE.5 - Sobre o cuestionario de respostas curtas asociado a preparación de comidas rápidas.	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	correción a aplicar en función dos resultados obtidos.	• Elaborar tortitas. • Realizar as fichas técnicas das elaboracións realizadas no taller.	• Tortitas. • Fichas técnicas de comidas rápidas do bar.	• Aula de informática.	• TO.2 - Sobre os proceso relacionados coa preparación de comidas rápidas. • TO.4 - Sobre os procesos relacionados coa Elaboración de comidas sinxelas e a sua conservación	
Conservación - Nesta activiade aprenderase a realizar as operacións de conservación das materias primas empregadas na elaboración de comidas rápidas.	• Demostración do métodos de envasado e conservación, atendendo a normativa hixiénico sanitaria.	• Realizar os distintos métodos de conservación.	• Elaboración preparadas para a súa conservación.	• Aula taller de cafetaría. • Equipos, ferramentas e utensilios da aula taller de cafetatía.	• TO.3 - Sobre os procesos relacionados coa conservación. • TO.4 - Sobre os procesos relacionados coa Elaboración de comidas sinxelas e a sua conservación	5,0
					TOTAL	35,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Servizo en barra	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	NO
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Interpretar os documentos asociados os procesos de servizo en barra.	1	Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra	10,0
2.1 Identificar os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo. 2.2 Seleccionar os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo.	2	Operacións previas o servizo.	10,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.1 Describir e caracterizar as técnicas de servizo máis comúns e significativas. 3.2 Asistir ou realizar as técnicas de servizo. 3.3 Manter o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo. 3.4 Valorar a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia. 3.5 Determinar as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos. 3.6 Realizar todas as operacións de servizo en barra tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais.	3	Operacións básicas de servizo	15,0
		TOTAL	**35**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas	• PE.1	N	5
CA5.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas	• PE.2	N	10
CA6.4 Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas	• TO.1	S	25
CA6.5 Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas	• TO.2	S	20
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo	• TO.3	S	20
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais	• TO.4	S	20
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas. Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de alimentos e bebidas. O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra - Nesta actividade aprenderase a realizar comandas e o cobro das consumicións da clientela.	• Exposición sobre os documentos relacionados cos procesos de servizo en barra.	• Realizar un mapa conceptual dos documentos asociados os procesos de servizo.	• Mapa conceptual dos documentos asociados ao servizo.	• Aula taller de cafetaría. • Documentos de clase.	• PE.1 • PE.2 • TO.1 • TO.2	10,0
Operacións previas o servizo. - Nesta actividade aprenderase a realizar as operacións previas a apertura do local de hostalería.	• Demostración sobre as operacións previas ao desenvolvemento do servizo.	• Explicación sobre o modo de operar antes da apertura do local. • Realizar a posta a punto do establecemento.	• Posta a punto do establecemento.	• Aula taller de cafetaría. • Documentos de clase.	• TO.1 • TO.4	10,0
Operacións básicas de servizo - Nesta actividade aprenderase a realizar as operacións de servizo en barra e as normas de atención a clientela.	• Exposición sobre as técnicas de servizo máis comúns e as normas básicas de atención a clientela. • Demostración sobre as técnicas de servizo máis comúns, respetando a normativa de prevención de riscos laborais. • Demostración sobre as operacións de recollida e	• Realizar o servizo de distintas bebidas. • Realizar o servizo de distintas comidas. • Realizar as operacións de recollida e peche.	• Servizo de bebidas. • Servizo de comidas.	• Aula taller de cafetaría. • Documentos de clase. • Formulario ou checklis das operacións de recollida.	• TO.2 • TO.3 • TO.4	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	peche.					
					TOTAL	35,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Emprendemento no servizo de bebidas e comidas	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	NO
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar o perfil da persoa emprendedora. 1.2 Describir os requisitos e actitudes da persoa emprendedora. 1.3 Recoñecer os factores de risco inherentes á actividade emprendedora.	1	Planificación da apertura dun local de nova creación.	4,0
		TOTAL	4

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas	• TO.1 - mportancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas	S	20
CA6.1 Describíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo máis comúns e significativas	• PE.1	S	20
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas	• TO.2 - documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas	N	10
CA6.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo	• TO.3	S	30
CA6.7 Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo	• TO.4 - necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo	N	10
CA6.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos	• LC.1 - posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos	N	10
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Procedementos de execución de operacións previas ao servizo.
Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.
Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.
Normativa de prevención de riscos laborais.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Planificación da apertura dun local de nova creación. - Nesta actividade aprenderase a valorarse a iniciativa emprendedora.	• Exposición sobre os puntos que debe conter o traballo. • Guiar ao alumnado no proceso de elaboración do traballo.	• Realizar a traballo proposto.	• Documento da planificación de apertura dun local de nova creación.	• Guión do traballo. • Aula de informática.	• LC.1 - posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos • PE.1 • TO.1 - mportancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas • TO.2 - documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas • TO.3 • TO.4 - necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo	4,0
					TOTAL	**4,0**

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

-MÍNIMOS EXIXIBLES

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas.

A nota de cada unidade didáctica será o resultado da suma das porcentaxes dos instrumentos de avaliación empregados. A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UD's avaliadas totalmente. A nota da 2ª avaliación será a nota proporcional asignada a cada UD.

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos exixibles.

Antes de cada unha das prácticas e probas se indicará ao alumnado se contén mínimos exixibles ou non.

No caso de non superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

U.D.1 CA1.1: Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas.

CA1.3: Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido.

CA1.5: Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas.

CA1.6: Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA1.7: Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental.

U.D.2CA2.2: Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetería.

CA2.3: Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos verificando a súa adecuación e a súa dispoñibilidade para usos posteriores seguindo as normas establecidas e a instrucións recibidas.

CA2.5: Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais.

U.D.3 CA3.6.1:Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas quentes en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.6.2: Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas frías en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.6.3: Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas alcohólicas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.7.1: Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas quentes tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria.

CA3.7.2: Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas frias tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria.

CA3.7.3: Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas alcohólicas tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria.

U.D.4 CA4.5: Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das terefas.

CA4.6: Realizáronse os procedementos de obtención de elaboraciónssinxelas de cociña en tempo e forma atendendo ás normas establecidas.

CA4.7: Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

CA4.9.1: Realizáronse as operacións de posta a punto tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria.

CA4.9.2 : Realizáronse as operacións de preparación tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria.

CA4.9.3 : Realizáronse as operacións de conservación tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria.

U.D.5 CA6.2: Interprtáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas.

CA6.4: Aplicáronse as operacións de preservicio adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servicios, tendo en conta as instrucións recibidas e/ ou normas establecidas.

CA6.5: asistíuse ou realizáronse as técnicas de servicio, seguindo as instrucións recibidas e/ ou normas establecidas.

CA6.6: Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servicio.

CA6.9: Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais.

U.D.6 CA5.2: Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas.

-CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a participación na aula.

O criterio xeral empregado para a cualificación en cada unha das avaliación será o seguinte:

1_60% corresponde ás probas de desempeño que se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.
a) A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorarase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non)ou valores númericos (0 -non realizado ou erroneo, 1- incompleto, necesita mellorar 2 - ben, 3- moi ben) facendo media ponderada) sobre un mínimo de 10 items.
b) Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala de logro sobre 10 items.
2_40% corresponde ás probas de coñecememto, que se avalían por escrito. Estas probas realízanse o rematar cada unidade didáctica. Cada proba escrita constará de varias preguntas, (tipo test o resposta curta, min 20 preguntas) indicando en cada proba o valor das mesmas, sendo a nota de 0 a 10 puntos.
Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario superar os Cas fixados como mínimos exixibles e obter unha cualificación de 5 puntos.
A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.
Porcentaxe da cualificación das UD's:
U.D.1 15%
U.D.2 15%
U.D.3 25%
U.D.4 20%
U.D.5 20%
U.D.6 5%
A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación.

A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final (sempre que se obteña unha puntuación de 4 ou superior).

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo, para

recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos. Durante este período o alumnado repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar operacións de preparación e utilización dos materiais propios do bar; a preparación e servizo de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas e a realización de operacións de recepción e almacenaxe de materias primas.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumnado que non asista ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin.

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

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 "o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente". A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.
A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

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

- SEGUEMENTO DA PROGRAMACIÓN
Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.
- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE
Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:
1_Motivación para o aprendizaxe: acciones concretas que invitan ao alumnado a aprender.
2_Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
3_Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
4_Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.
O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:
- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.
Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.
Ter en conta EDUCONVIVES, orde do 8 de setembro ou medidas de convivencia concretas viables para o módulo en función dos casosde NEAE presentes na aula.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a no violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.
O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.
En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de acciones arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; proponse as seguintes (sempre que as condicións sanitarias actuais o permitan nalgún momento):

Ademais, relacionaránsese cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluirán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1_Visita a restaurantes e bares-cafetarías.

2_Visita a FPInnova.

3_Participar en charlas impartidas por profesionais do sector.

- Obxectivos transversais e de titoría:

1_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

3_Participar en actividades programadas polo Departamento de Educación Física.

10.Outros apartados

10.1) Presentación programación

Realizóuse a presentación da programación deste módulo na aula polivalente, mediante o resumo da mesma explicando todos os seus puntos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	2024/2025	3	90	90

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DANIEL SÁNCHEZ VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.M.M. contén a formación asociada as funcións de aprovisionamento, produción, servizos, hixiene, calidade e prevención, nas áreas de colectiviades e catering. Ademais o módulo de P.M.M. está asociado a unidade de competencia UC1090_1: realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering da cualificación incompleta HOT325_1 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), e), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título a), b), h), j). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluirán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Preparación de materiais, equipamentos e productos envasados necesarios na montaxe dos servizos de catering.
- Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering para a súa clasificación, o seu control e a súa posterior hixienización.
- Operacións de lavado de materiais e equipamentos.
- Colocación e disposición idóneas dos equipamentos e dos materiais nos seus lugares de almacenamento.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.M.M., é o de axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas, así como, axudante de camareiro en establecementos de restauración tradicional, moderna ou colectiva. Atendendo ao anteriormente mencionado enocarei a súa aprendizaxe a adquisición de coñecementos e hablilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de aprovisionamento de materiais e a recepción de mercadorías para servizos de catering. Tamén traballarei as operacións de limpeza a levar a cabo con esos materiais, así como os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria necesarios que permitan coñecer e aplicar as normas de hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de convertirse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestructura hosteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

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			
					303900			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	Introdución ó mundo do catering. Realizar a montaxe de xéneros, elaboracións culinarias envasadas, menaxe, utillaxe e materiais varios nos equipos destinados para o servizo e catering.	22	25	X			
2	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	Recepcionar a carga procedente o servizo de catering realizado e lavar os materiais e equipos reutilizables	23	25		X		
3	Limpeza de materiais e equipamentos	Limpeza de materiais e equipamentos tendo en conta as características de maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado.	23	25			X	
4	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	Protocolos de seguridade e hixiene alimentaria identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	22	25				X
		Total:	90					

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a diferenza entre as empresas de cátering e outras empresas de hostalería. 1.2 Coñecer as fases de montaxe dun servizo de cátering e as necesidades de aprovisionamento de material	1	Identificación das características e aplicacións do aprovisionamento no servizo de cátering	8,0
2.1 Planificar e levar a cabo a provisión de materiais para un servizo de cátering	2	Planificación e execución do aprovisionamento de materiais para un servizo de cátering	12,0
3.1 Superar as probas propostas	3	Demostramos o aprendido	2,0
		TOTAL	**22**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Describíronse e caracterizáronse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA1.2 Identificáronse e analizáronse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas	• PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA1.3 Describiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering	• PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA1.4 Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais	• PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA1.5 Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha	• PE.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas	• TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	8
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma	• TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	8
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos	• TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	8
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes	• TO.4 - Memoria das tarefas.	N	8

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental			0
CA1.10.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental	• TO.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	S	9
CA1.10.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental	• TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	S	9
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering.
Áreas de montaxe en establecementos de catering.
Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
Preparación de montaxes: fases e características.
Ordes de servizo.
Procesos de aprovisionamento interno.
Preparación e disposición das cargas.
Documentación asociada.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Identificación das características e aplicacións do aprovisionamento no servizo de cátering - Describir caracterizar e identificar, establecementos de cátering e colectividades e material e equipamento para realizar un servizo de cátering.	• Describir e Coñecer as Características dos servizos de catering, as Áreas de montaxe en establecementos de catering, o Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico, a Preparación de montaxes: oas súas fases e características,Ordes de servizo e Procesos de aprovisionamento interno.	• Supostos escritos de estructuras de establecementos que desenvolven o servizo do Catering tendo en conta a súa tipoloxía. Croquis de áreas destinadas a recepción e saída de productos. Identificación real de maquinaria e materiales porpios para Catering, interpretación de ordes de servizo. levar a cabo unha correcta posta a punto tanto da zoa como de materiais, maquinaria e productos para a saída dos mesmos.	• Saber identificar os distintos tipos de catering así como as zoas de producción, saída e recepción de productos e levar a cabo unha correcta posta a punto de zoa e materiais e tratamento do producto.	• bibliografía de catering. apuntes do profesor. instalacións do centro. material audiovisual. presentación power point.	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	8,0
Planificación e execución do aprovisionamento de materiais para un servizo de cátering - Interpretar as ordes de servizo e executalas en tempo e forma	• Describir e desenvolver as accións de montaxe de xeneros, elaboracions culinarias, utensilios e material diverso nos recipientes e equipos establecidos para ofrecer os servizos de catering.	• Desenvolvemento de roles na aula taller de montaxe de xeneros para a saída do producto, donde veran técnicas aplicadas para o manexo do distinto material así como manipular os equipos nenesarios para levar a cabo un servizo optimo de Catering.	• adquirir as destrezas básicas para unha correcta manipulación de materiais, utillaje e maquinaria necesarias para desenvolver un correcto servizo de Saída de productos unha empresa de catering.	• Aula Taller coa súa dotación. Apuntes e Presentacións en P.P.	• TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.4 - Memoria das tarefas. • TO.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	12,0
Demostramos o aprendido - Realización de proba escrita e práctica para avaliar os obxectivos alcanzados	• Propoñer unha proba escrita e unha proba práctica	• Facer unha proba escrita e unha proba práctica	• Probas feitas	• Aula, taller.	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.4 - Memoria das tarefas. • TO.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	
					TOTAL	22,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer cómo recpcionar e desenvolver o correcto tratamento de todo o material, maquinaria e utiles procedentes do servizo de catering.	1	O proceso de recepción e cargas	8,0
2.1 Executar correctamente os procesos de carga e descarga dun servizo de cátering.	2	Realización da carga e descarga dos materiais dun servizo de cátering	13,0
3.1 Superar as probas propostas	3	Demostramos o aprendido	2,0
		TOTAL	**23**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identificáronse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	15
CA2.2 Describíronse e caracterizáronse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga	• PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	15
CA2.3 Identificáronse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores	• PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	20
CA2.4 Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc	• TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	N	8
CA2.5 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente	• TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	N	8
CA2.6 Trasladáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados	• TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	N	8
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación	• TO.4 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	N	8
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade			0
CA2.8.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade	• TO.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	S	8
CA2.8.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade	• TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	S	10

TOTAL	100

4.2.e) Contidos

Contidos
Recepción de equipamentos e materiais.
Zonas de descarga.
Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
Controis e distribución a outras áreas.
Controis documentais e administrativos.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Identificación e formalización de documentos: funcións.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O proceso de recepción e cargas - Identificar as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering e Describir e caracterizar as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga	• Descripción teóricas do que supón o proceso de recepción de equipamentos e materiais así como coñecer as zoas de descarga, identificación de	• Identificación de todo a xestión do proceso de recepción de recepción de materiais utilizados en Catering mediante suposto escrito.	• Coñecer o proceso completo de recepción dos productos que foron utilizados no proceso de Catering, saber xestionar todas as entradas de materiais, equipos e	• Presentación en P.P. Apuntes do profesor. Material audiovisual. Aula taller coa súa dotación.	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	8,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	equipamentos, materiais e produtos propios da zoa de recepción de materias utilizados así como os ontrois e distribución a outras áreas. Procedementos de limpeza das zonas de descarga. Identificación e formalización de documentos: funcións.	Roles reales na aula taller do desenvolvemento do proceso.	desperdicios dende que se reciben.		• PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	
Realización da carga e descarga dos materiais dun servizo de cátering - Comprobar o estado dos materiais e equipamentos e a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado.	• Desenvolver na aula Taller cal é a maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado cales són e onde se atopan os produtos de limpeza para o lavado de materiais sistemas de operacións de lavado como se fai a clasificación e colocación previa do material desenvolver o lavado do material o uso e control da maquinaria en función do tipo de material, disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes e explicar as normas de prevención de riscos laborais	• Roles en aula taller onde terán que xestionar un correcto lavado e clasificación de equipos, materiais e utillaje de traballo así como a súa clasificación e distribución unha vez limpo.	• Adquirir o coñecemento necesario así como as destrezas básicas para desenvolver unha correcta limpeza e clasificación de equipos e materias así como unha axeitada xestión de residuos.	• Aula Taller coa súa dotación. Apuntes e Presentacións en P.P. Material audiovisual.	• TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento. • TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento. • TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento. • TO.4 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento. • TO.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	13,0
Demostramos o aprendido - Realización de proba escrita e práctica para avaliar os obxectivos alcanzados	• Propoñer unha proba escrita e unha proba práctica	• Facer unha proba escrita e unha proba práctica	• Probas feitas	• Aula, taller.	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento. • TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento. • TO.4 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento. • TO.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas de clasificación do material e o equipamento.	
					TOTAL	23,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza de materiais e equipamentos	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a maquinaria de limpeza así como os productos de limpeza para o lavado de materiais	1	Características do material e a maquinaria para realizar unha correcta limpeza	8,0
2.1 Executar as operacións de lavados según protocolos de actuación	2	Desenvolvemento das operacións de lavados según protocolos de actuación	13,0
3.1 Superar as probas propostas	3	Demostrar o aprendido	2,0

TOTAL	23

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Describíronse e caracterizáronse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	15
CA3.2 Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado	• PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	15
CA3.3 Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación	• PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA3.4 Describíronse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos	• PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA3.5 Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados	• TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	7
CA3.6 Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación	• TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	7
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avaliouse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas	• TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	7
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento	• TO.4 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	7
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas	• TO.5 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	N	7
CA3.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais			0
CA3.10.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais	• TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	S	7
CA3.10.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais	• TO.7 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	S	8
		TOTAL	100

4.3.e) Contidos

Contidos
Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.
Produtos de limpeza para o lavado de materiais.
Operacións de lavado.
Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.
Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
Normas de prevención de riscos laborais.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Características do material e a maquinaria para realizar unha correcta limpeza - Identificar e caracterizar os diferentes produtos de limpeza para cada material e máquina	• Explicar os productos de limpeza para o lavado de materiais e posterior execución.	• Identificar os productos de limpeza para o lavado de materiais e posterior execución.	• Desenvolver corectamente as operacións de lavado de equipamentos e materiais.	• Aula taller coa sua dotación	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.5 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	8,0
Desenvolvemento das operacións de lavados según protocolos de actuación - Desenvolver as operacións de lavados según protocolos de actuación	• Explicar as operacións de lavado.	• Facer as operacións de lavado.	• Saber realizar as diferentes operacións de lavado según os protocolos de actuación	• Aula taller coa sua dotación	• TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	13,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.4 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.5 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.7 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	
Demostrar o aprendido - Realizar probas escritas e prácticas para evaluar o aprendido	• Propoñer unha proba escrita e unha proba práctica	• Facer unha proba escrita e unha proba práctica	• Probas feitas	• Aula, taller.	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • TO.1 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.2 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.3 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.4 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.5 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.6 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller. • TO.7 - Lista de comprobación sobre as tarefas realizadas no taller.	2,0
					TOTAL	**23,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	1	Protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	5,0
2.1 Executar os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	2	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	15,0
3.1 Superar as probas propostas	3	Demostramos o aprendido	2,0
		TOTAL	**22**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA4.2 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos	• PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA4.3 Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental	• PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	S	10
CA4.4 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos	• PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección	• PE.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.6 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos	• PE.6 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	S	15
CA4.7 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación	• PE.7 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	S	15
CA4.8 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes	• PE.8 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	S	10
CA4.9 Participouse na mellora da calidade	• PE.9 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	N	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Protocolos de control e mellora da calidade.
Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.
Medidas de prevención e protección ambiental.
Aforro hídrico e enerxético.
Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Protocolos de seguridade e hixiene alimentaria - identificar e valorar os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	• Explicar os Protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	• Atender a explicación	• Saber recoñecer as normas de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación	• bibliografía de catering. apuntes do profesor. instalacións do centro. material audiovisual. presentación power point.	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.6 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.7 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.8 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.9 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	5,0
Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria - Aplicar os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	• Explicar a Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	• Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	• Realizar servizos de cáteringo seguindo os protocolos	• Aula taller coa sua dotación.	• PE.1 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.6 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.7 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.8 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.9 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	
Demostramos o aprendido - Realizar probas escritas e prácticas para evaluar o aprendido	• Propoñer unha proba escrita e unha proba práctica	• Facer unha proba escrita e unha proba práctica	• probas feitas	• Aula, taller.	• PE.2 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.3 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.4 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.5 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.6 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.7 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.8 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade. • PE.9 - Cuestionario con preguntas curtas da unidade.	2,0
					TOTAL	**22,0**

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

Os mínimos exixibles para alcanzar unha evaluación positiva consistirán na superación dos criterios de evaluación marcados como tales no punto 4 desta programación.

Os criterios de cualificación que se seguirán para obter unha evaluación positiva do módulo, consistirán en conseguir unha nota igual ou superior a cinco na evaluación final do curso además de superar todos os

criterios de evaluación marcados como mínimos exixibles.

Avaliarase cos instrumentos de avaliación reflexados no punto 4: coas probas escritas nunha proba conxunta ao final de cada unidade cun peso do 50% e as táboas de observación nunha proba de desempeño ao final de cada unidade cun peso do 50%.
As notas parciais de cada evaluación serán o resultado da nota media obtida da puntuación lograda en cada unidade en dita evaluación.

A nota final do módulo se obtendrá realizando unha media ponderada de todas as unidades didácticas según o peso que recibe cada unha delas, reflexado no punto 3.

Os MINIMOS EXIXIBLES son os indicados no punto 4.c para cada unha das unidades didácticas:

CA1.10.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.10.2 - Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.8.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA2.8.2 - Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA3.10.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA3.10.2 - Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.3 - Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.5 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

o alumnado que non obteña unha avaliación positiva xa sexa nun criterio de avaliación, unha unidade didáctica ou a totalidade do módulo, teñen dereito a un procedemento de recuperación.
Se durante o curso, algún alumno/a non conseguise superar algún criterio de avaliación illado, realizáseselle unha actividade específica adecuada para a súa recuperación durante o normal funcionamento das

clases.
No caso de non superar unha ou máis unidades didácticas, éstas avaliaranse durante as tres semanas de xuño destinadas ás recuperacións mediante unha proba escrita cun peso do 50 % e unha táboa de observación nunha proba de desempeño cun peso do 50%.

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

todo o alumnado que acumule máis un 10% de faltas de asistencia do total de sesións deste módulo perderá o dereito á avaliación continua (Un 15% no caso de ter un 5% de faltas debidamente xustificadas segundo os supostos recollidos na normativa do centro).

Poderán seguir asistindo a clase se non dificultan o seu normal funcionamento. Recibirán un apercibimento ao alcanzar o 6% de faltas de asistencia de acordo ao establecido na orde do 12 de xullo de 2011.

Isto supón que terán que someterse unha proba final extraordinaria durante as tres semanas de xuño destinadas ás recuperacións, e que se realizaráse co mesmo procedemento que as demais recuperacións, realizando unha proba escrita cun peso do 50% e unha proba de desempeño cun valor do 50%.

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

SEGUEMENTO DA PROGRAMACIÓN
Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.
AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE
Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:
- Motivación para o aprendizaxe: acciones concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.
O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:
- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.
Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a no violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.
O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.
En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de acciones arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; proponse as seguintes:

- Obxectivos do módulo:

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1_Visita a unha empresa de catering.

2_Visita a FPInnova.

- Obxectivos transversais e de titoría:

1_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

3_Participar en actividades programadas polo Departamento de Educación Física.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3037	Técnicas elementais de servizo	2024/2025	6	157	157

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO PÉREZ SAAVEDRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Técnicas elementais de servizo" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de T.E.S. contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aprovisionamento e distribución interna de materiais e xéneros, así como as operacións de preservizo e postservizo en sala, a aplicación de técnicas ou asistencia durante a prestación dos servizos, e a atención a clientela. Ademais o módulo de T.E.S. está asociado a unidade de competencia ¿UC0257_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas¿ da cualificación ¿HOT092_1¿ do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), e), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título b), f), h). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluirán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización de moblaxe, utensilios, ferramentas e materiais propios do restaurante.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de T.E.S., é o de axudante de camareiro/a en sala e polo tanto a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de limpeza e repaso de equipamentos, utensilios e enxoval, operacións de montaxe do comedor, operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas e operacións de recollida e remontaxe da sala.

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 (%)
1	O Restaurante.	Nesta U.D. aprenderase a identificar os distintos departamentos, omaterial e as funcións do persoal do restaurante, así como as normas básicas de aseo persoal.	30	19
2	Posta a punto da sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar as operacións previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo.	50	32
3	Servizo de alimentos e bebidas na sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar os procedementos e as técnicas de servizo de alimentos e bebidas na área de restaurante.	50	32
4	Recollida e peche da sala.	Nesta U.D. aprenderase U.D. aprenderase a identificar e a realizar os procedementos e as técnicas posteriores ao desenvolvemento do servizo na área de restaurante.	27	17

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O Restaurante.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.1 Identificáronse as funcións dos distintos departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.6.1 Identificáronse as normas de aseo e seguridade laboral, así como, as características que debe cumprir o uniforme.
CA1.7 Realizouse o plano de distribución dos departamentos do restaurante seguindo as instrucións recibidas.
CA2.1 Describíronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante
CA2.6 Realizouse a infografía seguindo as instrucións recibidas.
CA2.7 Identificáronse e describíronse as funcións do persoal do restaurante.

Criterios de avaliación
CA2.8 Comprendeuse a importancia de atender as instrucións dos mandos superiores.
CA2.9 Realizouse o organigrama seguindo as instrucións recibidas.

4.1.e) Contidos

Contidos
Prevención de riscos laborais.
Organigrama e funcións do persoal.
Relacións interdepartamentais.
Área de restaurante: descrición e caracterización.
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Posta a punto da sala.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.1.1 Interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento.
CA1.1.2 Interpretáronse as instrucións recibidas asociadas ao aprovisionamento.
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.2 Trasladáronse os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
CA1.4.3 Trasladáronse os xéneros aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas
CA1.5.1 Distribuíronse os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.5.2 Distribuíronse o mobiliario e a maquinaria nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.5.3 Distribuíronse os xéneros nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.6.2 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.8 Identificáronse as necesidades de conservación dos distintos xéneros de uso habitual no restaurante.
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos

Criterios de avaliación
CA2.4.1 Efectuouse o mantemento dos utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA2.4.2 Efectuouse o mantemento do mobiliario e a maquinaria propia da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA2.5.1 Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.
CA2.5.2 Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.
CA3.1 Describíronse e caracterizáronse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
CA3.2 Relacionáronse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver
CA3.3 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.3.1 Determináronse as necesidades previas de material atendendo o tipo de servizo a desenvolver.
CA3.3.2 Determináronse as necesidades previas de xénero atendendo o tipo de servizo a desenvolver.
CA3.4 Identificáronse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo
CA3.5 Realizáronse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA3.5.1 Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.5.2 Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.5.3 Realizáronse as operacións de montaxe de mesas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.6 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais
CA3.8 Realizouse o mapa conceptual seguindo as instrucións recibidas.

Criterios de avaliación
CA3.8.1 Realizouse o mapa conceptual da mise-en-place seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.2 Realizouse o mapa conceptual da montaxe de mesas seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.3 Realizouse o mapa conceptual da reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9 Realizouse a memoria das prácticas seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.1 Realizouse a memoria das prácticas de repaso e colocación do material seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.2 Realizouse a memoria das prácticas de preparación do mobiliario e da maquinaria seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.3 Realizouse a memoria das prácticas de reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.

4.2.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Normativa de protección ambiental.
Tipos de servizo propios dos establecementos hostaleiros.
Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Servizo de alimentos e bebidas na sala.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.1.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo.
CA4.1.2 Elaboráronse comandas sinxelas.
CA4.2 Describíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
CA4.2.1 Describíronse as técnicas básica de servizo de alimentos, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.2 Caracterizáronse as técnicas básica de servizo de alimentos, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.3 Describíronse as técnicas básica de servizo de bebidas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.4 Caracterizáronse as técnicas básica de servizo de bebidas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo
CA4.3.1 Identificáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de alimentos.
CA4.3.2 Identificáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.
CA4.3.3 Seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.5 Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas

Criterios de avaliación
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Describíronse os procesos de acollida, atención e seguimento, atendendo os principios xerais de atención ao cliente.

4.3.e) Contidos

Contidos
Marcaxe de pratos.
Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.
Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.
Formalización de comandas sinxelas de pedidos.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.
Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividades, etc.).
Normativa hixiénico-sanitaria.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Recollida e peche da sala.	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Describíronse e caracterizáronse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
CA5.2 Identificáronse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
CA5.2.1 Identificáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo.
CA5.2.2 Comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo.
CA5.3 Relacionáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas
CA5.4 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA5.4.1 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA5.4.2 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, atendendo ás instrucións recibidas.
CA5.4.3 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, identificando e aplicando as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo.
CA5.5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA5.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.
CA5.8 Analizouse a importancia da reciclaxe para o medio ambiente.
CA5.9 Expuxéronse os argumentos baseados na análise de información e aceptáronse os distintos tipos de vista.

4.4.e) Contidos

Contidos
Normativa de protección ambiental.

Contidos
Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos criterios de avaliación fixados como mínimos. No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

Os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles na presente programación son os seguintes:

U.D.1

CA1.6.1:- Identificáronse as normas de aseo e seguridade laboral, así como, as características que debe cumprir o uniforme.

CA2.2:- Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante

CA2.6: - Realizouse a infografía seguindo as instrucións recibidas.

CA2.8:- Comprendeuse a importancia de atender as instrucións dos mandos superiores.

U.D.2:

CA1.4: - Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos

CA1.4.3. - Trasladáronse os xéneros aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.

CA1.5.1. - Distribuíronse os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.

CA1.5.2: - Distribuíronse o mobiliario e a maquinaria nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.

CA1.5.3: - Distribuíronse os xéneros nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.

CA1.6.2: - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA1.8: - Identificáronse as necesidades de conservación dos distintos xéneros de uso habitual no restaurante.

CA2.4.1: - Efectuouse o mantemento dos utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA2.4.2: - Efectuouse o mantemento do mobiliario e a maquinaria propia da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os

procedementos establecidos.

CA2.5.1; - Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.

CA2.5.2; - Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.

CA3.3.1; - Determináronse as necesidades previas de material atendendo o tipo de servizo a desenvolver.

CA3.3.2; - Determináronse as necesidades previas de xénero atendendo o tipo de servizo a desenvolver.

CA3.5.1; - Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.

CA3.5.2; - Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.

CA3.9.1; - Realizouse a memoria das prácticas de repaso e colocación do material seguindo as instrucións recibidas.

CA3.9.3- Realizouse a memoria das prácticas de reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.

U.D.3:

CA4.3.1;- Identificáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de alimentos.

CA4.3.2; - Identificáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.

CA4.3.3; - Seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.

CA4.4; - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas

CA4.5;- Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas

CA4.7- Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo

U.D.4:

CA5.3; - Relacionáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas

CA5.4.3- Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, identificando e aplicando as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A cualificación de cada unidade didáctica será o resultado de aplicar a porcentaxe establecida, para cada un dos criterios de avaliación, aos instrumentos de avaliación empregados. Deste xeito, a cualificación da 1ª avaliación obtense de aplicar as porcentaxes establecidas aos instrumentos avaliados e ponderados sobre 10. A cualificación da 2ª avaliación será o resultado de aplicar a porcentaxe asignada a cada U.D.

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta os resultados das probas escritas e os resultados das táboas de observación e das listas de cotexo.

En cada unha das avaliacións:

- os desempeños, se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

a) A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación

valorarase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 items.

b) Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala de indicadores de logro (rúbrica).

Os desempeños sen avaliar, ben sexa pola falta de asistencia sen xustificar, ou, no caso dos documentos, pola falta de entrega dos mesmos, terán unha cualificación no instrumento correspondente de 1 punto.

U.D.1: L.C. 40%

U.D.2: T.O. 51%; L.C. 19%

U.D.3: T.O. 42%; L.C. 15%

U.D.4: T.O. 49%; L.C. 11%

- os coñecementos, se avalían por escrito. Estas probas realízanse antes de cada avaliación. Cada proba escrita constará de unha ou varias preguntas asociadas aos criterios de avaliación, indicando o peso se lle corresponde a cada criterio e se é ou non mínimo exixible. As preguntas asociada a cada criterio se puntúan sobre 10 puntos e a cualificación da proba obtense de aplicar as porcentaxes asignadas a cada criterio avaliado na mesma.

U.D.1: P.E. 60%

U.D.2: P.E. 30%

U.D.3: P.E. 43%

U.D.4: P.E. 40%

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 19%

U.D.2 32%

U.D.3 32%

U.D.4 17%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade unha cualificación igual ou superior a 5 na segunda avaliación, deberá realizar unha proba final de recuperación que versará sobre os criterios de avaliación establecidos como mínimos

exixibles na presente programación e non superados ao longo do curso.
Esta proba realizarase despois da segunda avaliación, nas datas que fixe o centro.
A cualificación desta proba será a que figure na cualificación final do módulo.
O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, non acadará a avaliación positiva e deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. Durante este período o alumnado deberá recuperar as técnicas e os coñecementos non adquiridos e, para iso, repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitar superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

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

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 "o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente". A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.
A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

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

- SEGUEMENTO DA PROGRAMACIÓN
Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.
- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE
Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:
1_Motivación para o aprendizaxe: acciones concretas que invitan ao alumnado a aprender.
2_Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
3_Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
4_Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.
O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:
- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.
Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a no violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.
O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un

conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.
En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:
- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de acciones arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.
Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; proponse as seguintes (sempre que as condicións sanitarias actuais o permitan nalgún momento):
- Obxectivos do módulo:
As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.
1_Visita a restaurantes e bares-cafetarías.
2_Visita a FPInnova.
3_Participar en charlas impartidas por profesionais do sector.
- Obxectivos transversais e de titoría:
1_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.
2_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.
A realización de actividades complementarias e extraescolares se levará a cabo sempre que a situación sanitaria da Covid19 así o permita.

10.Outros apartados

10.1) 10.1 Información sobre a aprogramación

O profesor do módulo informará ao seu alumnado durante a primeira semana do curso escolar da programación didáctica e en particular dos seguintes aspectos:

1. Distribución e explicación das Unidades didácticas e temporalización aproximada.Obxetivos de forma xenérica

2. Criterios de cualificación. Forma de avaliación.

3. Normas de convivencia na aula.

3. Proceso de recuperación.Explicación da proba por P.D. de avaliación contínua.

4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda ao seu dispor na aula virtual, na cortiza da aula ou na páxina web do centro.

Esta comunicación realizarase oralmente na aula e o alumnado firmará un documento de evidencia que se comunicou esta información.