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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2024/2025	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO MACEIRAS CHARLÓN,RAQUEL BUCETA ABALDE (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo MP0496-Control do aprovisionamento de materias primas, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección de Servizos en Restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Servizos en Restauración e o Real Decreto 659/2023, do 18 de xullo, polo que se desenvolve a ordenación do Sistema de Formación Profesional, introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

Perfil profesional do titulo:O perfil profesional do título de técnico superior en dirección de servizos determínase pola súa competencia xeral, polas súas competecncias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título. Asociado as unidades de competencia: UC1062_3 e UC1064_3.

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

O desenvolvemento do módulo, terá tamén en conta como referente, 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.

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	MATERIAS PRIMAS DE ORIXE VEXETAL E MINERAL	Nesta Unidade realizarase a identificación, clasificación e descrición das materias primas de orixe vexetal e mineral, de uso común nun local hostaleiro. identificar a clasificación dos alimentos segundo o codex alimentario , así como os selos de calidade da UE.	15	28
2	MATERIAS PRIMAS DE ORIXE ANIMAL E DAS BEBIDAS	Nesta Unidade realizarase a identificación, clasificación e descrición das materias primas de orixe animal e as bebidas, de uso común nun local hostaleiro.. identificar os datos indicados nas etiquetas dos alimentos, .	15	28
3	CATA E ANALISE DOS ALIMENTOS	Nesta unidade aprenderase a interpretar o proceso da cata de alimentos, identificando o proceso de análise sensorial dos alimentos e os seus atributos, cómo se desenvolve unha cata, cáles son probas obxectivas nunha análise sensorial, e realizaranse catas de alimentos.	7	13
4	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Nesta unidades analizarase o proceso de recepción dos xéneros, a planificación da recepción, o proceso de inspección dos vehículos e a descarga, as fases da comprobación das mercadorías e todo o fluxo de documentación asociado ao mesmo. Identificarase a presentación comercial dos produtos alimentarios, afondando na lectura da información que ofrecen as etiquetas. Especialmente tratarase a etiquetaxe dos produtos frescos, dos produtos ecolóxicos e os produtos de calidade diferenciada.	6	11
5	XESTIÓN DO ALMACÉN	Nesta unidade determinarase o proceso de almacenaxe de materias primas. Executarase a operativa de funcionamento dos almacéns de víveres e/ou materiais.	5	10
6	CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS	Nesta unidade realizaranse operacións de control de xestión de existencias, o proceso de elaboración de inventarios así coma a súa xestión, e a manexar unha aplicación informática para a xestión de existencias.	5	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	MATERIAS PRIMAS DE ORIXE VEXETAL E MINERAL	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración.
CA1.1.1 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe vexetal e mineral.
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.3.1 Recoñecéronse as materias primas en restauración de orixe vexetal e mineral, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.4.1 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos de orixe vexetal e mineral coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.5.1 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos de orixe vexetal e mineral.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.

Criterios de avaliación
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.7.1 Identificáronse e caracterizáronse os produtos vexetais acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

4.1.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións. Referentes do código alimentario. Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais. Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	MATERIAS PRIMAS DE ORIXE ANIMAL E DAS BEBIDAS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO

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 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración.

Criterios de avaliación
CA1.1.2 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe animal e as bebidas
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.3.2 Recoñecéronse as materias primas en restauración de orixe animal e as bebidas, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.4.2 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos de orixe animal e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.5.2 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos de orixe animal e das bebidas.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.7.2 Identificáronse e caracterizáronse os produtos de orixe animal acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.4.1 Interpretouse a información e os datos que figuran na etiquetaxe dos productos alimentarios, con caracter xeral .

4.2.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións. Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais. Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	CATA E ANALISE DOS ALIMENTOS	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobouse que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA2.5 Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.

4.3.e) Contidos

Contidos
Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.
Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.
Atributos dos alimentos.
Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.
Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.
Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.
Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
CA3.2 Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.4.2 Identificouse a presentación comercial dos produtos alimentarios, e interpretouse a etiquetaxe dos produtos de calidade diferenciada.
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.
Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.
Solicitudes de compra.
Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.
Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.
Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	XESTIÓN DO ALMACÉN	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Describíronse e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.

Criterios de avaliación
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Material funxible e inventariable para cátering.
Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega.
Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.
Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.
Caracterización dos procesos de almacenamento.
Deseño de rutas de distribución interna.
Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de cátering, de acordo co método previamente establecido.
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

4.6.e) Contidos

Contidos
Material funxible e inventariable para cátering.
Control de existencias en restauración: concepto.
Solicitude de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.
Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver, asemade, para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados na presente programación.

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.

MÍNIMOS EXIXIBLES (S.E.U.O)

Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.

UD 1 Materias primas de orixe vexetal e mineral.

- CA1.1.1 - Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe vexetal e mineral.
- CA1.2 - Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
- CA1.6 - Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria..
- CA1.7.1 - Identificáronse e caracterizáronse os produtos vexetais acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

UD 2 Materias primas de orixe animal e as bebidas.

- CA1.1.2 - Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe animal e as bebidas.
- CA1.7.2 - Identificáronse e caracterizáronse os produtos de orixe animal acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
- CA3.4.1 - Interpretouse a informacion e os datos que figuran na etiquetaxe.

UD 3 Cata e analise dos alimentos.

- CA2.1 - Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
-CA2.2 - Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
- CA2.4 - Comprobouse que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
- CA2.6 - Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento

UD 4 Recepcion de materias primas.

- CA3.1 - Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais.
- CA3.2 - Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
- CA3.5 - Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
- CA3.8 - Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
- CA3.10 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 5 Xestión do almacén.

- CA4.1 - Describíronse e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
- CA4.2 - Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
- CA4.3 - Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
- CA4.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 6 Control de consumos e existencias.

- CA1.8 - Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
- CA5.1 - Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
- CA5.3 - Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do proveedor.
- CA5.4 - Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias
- CA5.6 - Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

E importante sinalar que as notas da primeira e segunda avaliación son notas parciais. A nota da terceira avaliación e final calcularase segundo a media ponderada dos pesos das distintas unidades.

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 e da 2ª avaliación obtense de facer a media aritmética das UD impartidas dentro destas avaliacións. A cualificación da 3ª avaliación será o resultado de aplicar a porcentaxe asignada a cada UD.

Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumnado deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo) .

A ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material profesional de carácter persoal, impedirá a participación nas actividades de taller, asemade, nas actividades e tarefas de avaliación de carácter práctico, tanto a non presentación na hora programada como a ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material de carácter persoal, poderá ser motivo para impedir a realización de ditas actividades e/ou tarefas de avaliación.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizarase para os coñecementos, fundamentalmente probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos de coñecementos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5.

As actividades, traballos, casos prácticos, probas prácticas e exercicios individuais e/ou en grupo serviran para avaliar desempeños. Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos de desempeño recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente.

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

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada UD non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.
O plan de recuperación non implica necesariamente a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.
O alumnado que rematada a terceira avaliación, teña algunha das UDs do módulo non superada, deberá realizar un proba final de recuperación que versará sobre os criterios de avaliación recollidos na programación para UDs non superadas polo alumnado. Para a realización desta proba respectaranse os instrumentos de avaliación e os pesos específicos dos CA recollidos nas UDs que sexan obxecto de recuperación.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación. A proba versará sobre os contidos tratados durante o curso e que ten como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. (mínimos exixibles)
Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento sobre a materia, e dicir, farase unha proba de coñecemento de todos os contidos traballados o longo do curso.
A proba de coñecemento terá un peso do 100% sobre a nota final. Para a superar o módulo deberá acadar unha nota mínima dun 5.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.
Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
- O grao de cumprimento da temporalización.
- O logro dos obxectivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

Para o seguimento da programación didáctica utilizarase a aplicación informática facilitada pola consellería, quedando rexistrado o seguimento neste lugar.

Asemade, contémplase no propio sistema de calidade implantado no centro, un mínimo de dúas enquisas anuais, que o alumnado cubrirá de forma anónima, sobre aspectos que interesan ao profesor sobre a propia práctica docente e a satisfacción do labor docente, así como, levarase a cabo un continuo proceso de Feed-Back co alumnado (Reflexións, enquisas, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente.
Para este módulo pasarase durante a primeira quincena de outubro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun/ha estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo (realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información de forma individualizada, repetición de prácticas, etc.) que lle permitan acadar as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.
No caso de que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece 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, no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte ao establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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/taller/obradoiro; para este módulo 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, e insistir na reciclaxe e na conservación.

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

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

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

Interculturalidade: Traballando dende o principio o respecto ás 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/as 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.

Asemade será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- visitas a centros produción e/ou distribución de alimentos: mercado, lonxa, matadoiro, ...
- Presentacións comerciais: tanto de produtos como de materiais relacionados co sector da restauración e gastronomía
- Visitas a establecementos hostaleiros e de restauración, no ámbito da nosa comunidade.
- Participación en catas de produtos : viños, queixos, cafés , cervexas, licores, etc.
- Asistencia a conferencias e charlas informativas
- Colaboración en tarefas de promoción, asi como con institucións educativas e non comercias para a prestación de servizos, previamente aprobadas polo departamento

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do Centro con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

10.Outros apartados

10.1) Presentación programación didáctica

Ao o inicio do curso, presentarase e explicarase ao alumnado a programación didáctica prevista para este módulo profesional polo profesor (identificación, relación de UDs, obxectivos, forma de avaliar, procedemento de recuperación das parte son superadas e a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con PD) .

O alumnado deixará constancia por escrito de dita presentación e explicación, segundo o procedemento establecido no sistema de Educalidade.

Asemade, unha vez aprobada pola inspección publicarase aula virtual do centro, no correspondente curso habilitado para este módulo profesional.

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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	2024/2025	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA DOLORES YÁÑEZ FRAGUELA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Durante os últimos anos, os hábitos alimentarios da sociedade española foron modificándose achegándose máis a modelos anglosaxóns. Aínda así, España mantén peculiaridades nos seus hábitos alimentarios arraigados na cultura e nunha tradición gastronómica sólida e recoñecida.
Para comprender mellor a nova situación alimentaria, as novas tendencias de alimentación e por tanto, os modelos de alimentación actuais, hai que entender os cambios que sufríu a poboación nos últimos anos dende o punto de vista tecnolóxico, económico, social, cultural e político legais que afectou ao modelo alimentario da nosa poboación. Por iso é importante formar aos nosos estudantes neste módulo co obxectivo de que poidan satisfacer os intereses que solicita a súa clientela.

De xeito xeral o título de Técnico Superior en Servizos en restauración (D88/2011 20 abril) en restauración identifícase polos seguintes elementos:

Competencia xeral.
A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:
a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.
p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

Contorno profesional.

1. As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente.
Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.
Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.
2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
¿ Director/ora de cociña.
¿ Xefe/a de produción en cociña.
¿ Xefe/a de cociña.
¿ Segundo/a xefe/a de cociña.
¿ Xefe/a de operacións de cátering.
¿ Xefe/a de partida.
¿ Cociñeiro/a.
¿ Encargado de economato e adega.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. Na actualidade hai un importante número de empresas dedicadas ao sector da hostalaría, entre hoteis, restaurantes, cafetarías, bares, hospitais, colectividades, catering, discotecas, pubs etc., o que repercute nun grande volume de persoas traballando na especialidade de servizos, e cun notable incremento en época de verán. Trátase, xa que logo, dun dos sectores máis salientables na economía de Galicia.
2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no crecemento dos restaurantes tradicionais, de luxo, e dos chamados «de autor» -en España existe o triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa-, entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividades (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer etc.) e das chamadas «empresas de restauración moderna» ou de «neorrestauración», que abranguen unha ampla gama de conceptos.
Outros establecementos, como cafetarías, cervexarías, pubs, discotecas, bares etc., seguen a ocupar unha importante porcentaxe na oferta de establecementos de hostalaría.
3. Por causa da grande diversificación de actividades empresariais no sector de hostalaría e, máis concretamente, no subsector de restauración, faise indispensable a aparición de profesionais cualificados para dirixiren e supervisaren a grande cantidade de empresas de servizos de comidas e bebidas. Deben ser profesionais do sector que saiban adecuarse e responder ás novas estruturas organizativas, produtivas e de servizos.
4. As funcións que desempeñarán estas persoas tituladas relaciónanse coa dirección, a comercialización dos produtos, a organización de eventos e servizos de restauración e das unidades de produción etc. A evolución profesional relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas técnicas e novos sistemas de atención e servizo á clientela, programas informáticos para a xestión e o control de establecementos e servizos, e o uso continuo da internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e das maquinarias adecuadas ao tipo de oferta gastronómica e de servizo.

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	Gastronomía: historia e evolución.	Concepto de gastronomía: historia e evolución, movementos, personaxes, acontecementos e publicacións de referencia.	9	25
2	Gastronomía galega e española	Estudo da gastronomia galega e das diferentes comunidades autónomas	12	25
3	Gatronomía Internacional	Estudo das principais cociñas internacionais.	12	20
4	Nutrición e Alimentación	Introdución de conceptos básicos da alimentación e nutrición. A finalidade da nutrición, identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación dos mesmos.	10	15
5	Os principios básicos da dietética	A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas. A dieta nos establecementos de restauración. Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto a alimentación	10	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Gastronomía: historia e evolución.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Historia e evolución da gastronomía. Evolución cronolóxica dos movementos e as correntes culinarias: cociña tradicional neorestauración, nouvelle cuisine , e nova cociña española e galega.

Contidos
Clasificación das ofertas gastronómicas: bufé, carta, etc. Tendencias actuais.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Gastronomía galega e española	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.
CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

4.2.e) Contidos

Contidos
Gastronomías galega e española: características xerais e rexionais. Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española.

Contidos
Costumes e tradicións das gastronomías galega e española.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Gatronomía Internacional	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

4.3.e) Contidos

Contidos
Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional. Gastronomía internacional: características xerais por países ou áreas xeográficas. Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Nutrición e Alimentación	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Describíronse os conceptos de alimento e alimentación .
CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

4.4.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición: concepto e diferenzas. Grupos de alimentos: pirámide ou roda. Alimentación e a súa influencia na saúde: hábitos alimentarios sans.

Contidos
Novos hábitos alimentarios da sociedade actual. Nutrientes e as súas funcións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Os principios básicos da dietética	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.
CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
CA4.6 Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

Criterios de avaliación
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

4.5.e) Contidos

Contidos
Dietética: concepto e finalidade.
Necesidades nutricionais e enerxéticas en cada etapa da vida. Metabolismo.
Dietas e estilos de vida.
Importancia das dietas mediterránea e atlántica.
Táboa de composición dos alimentos para a confección de dietas
Dietas tipo e as súas posibles aplicacións en restauración.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Importancia da dieta saudable ao longo da vida.

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

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c. Expóñense a continuación:

UD.1

CA1.3 - Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.

CA1.4 - Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.

CA1.5 - Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.

CA1.6 - Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais

UD.2
CA2.2 - Identificáronse as características das gastronomías galega e española.
CA2.3 - Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.

UD.3
CA2.6 - Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 - Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.

UD.4
CA3.4 - Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.7 - Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

UD.5
CA4.2 - Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.6 - Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 1 ao 10. A cualificación comporase da seguinte maneira:
-Probas escritas: 70%
-Traballos de investigación e desenvolvemento de contidos orais ou escritos: 30%

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe; este seguimento farase de xeito individualizado valorando tamén as relacións interpersoais e o traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.
De non ter aprobadas todos os CA os alumnos/as deberán recuperar aqueles CA que estean suspensos no periodo estipulado.
O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario deben examinarse dos CA suspensos, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os estudantes terán a posibilidade de recuperar os CA non superados durante as avaliacións correspondentes a través dunha proba teórico-práctica.
Ademáis, aqueles estudantes que non superen o módulo terán un periodo de recuperación da materia antes da proba final. O procedemento a seguir neste periodo será unha proba teórico-práctica da avaliación dos criterios mínimos esixidos que poderá conter preguntas tipo test, preguntas curtas ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá nunha única proba teórico-práctica que versará sobre os criterios mínimos esixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test, preguntas curtas ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínimia mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguemento mensual:
Empregarase a aplicación informática de elaboración e seguemento de programacións.
No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
-O grao de cumprimento da temporalización
-O logro dos obxectivos programados
-Os resultados académicos acadados
Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD85PRO04.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

-Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

-Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo.

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

-O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

-Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

-Repetición de prácticas.

-Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

-Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.

-Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe.

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, para este módulo podemos destacar:

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

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

* Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel maís importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacions 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 conflictos fomentando o diálogo baseado no respeto , 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 proba, 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 informatico, talleres...)

* Interculturalidade: traballando dende o principio o respeto as distintas culturas.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo caracter 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

* Conferencias e charlas especializadas.
* Visita a establecementos de hostalería ou hotel para coñecer a súa oferta gastronómica
* Visita a ferias de gastronomía e hostalería

10.Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).
Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor quen procederá ao seu archivo

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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0179	Inglés	2024/2025	5	160	160

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAQUEL EUGENIA MATEOS DÍAZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A lei Orgánica 3/2022 do 31 de marzo ven de modificar o sistema de FP co obxectivo de constituir e ordenar un sistema único e integrado de FP. Deste xeito se adecúan as cualificacións profesionais ás demandas do mercado laboral e se establece un sistema de acompañamento e orientación profesional ao longo da vida. Asemade se busca desenvolver un sistema flexible, acumulable accesible e acreditable.

Os RD 659/2023 do 18 de xullo e RD 500/2024 que a desenvolven incorporan as transformación froito da dixitalización, transición ecolóxica e sustentabilidade en todos os sectores económicos. Reformúlase o nome do módulo a INGLÉS PROFESIONAL, que marca a súa finalidade: o desenvolvemento de competencias que capaciten ao alumnado para a comunicación e o desenvolvemento profesional en contextos progresivamente plurinacionais e de mobilidade.

Os cambios que se produciron nos últimos tempos no tecido produtivo galego e a tendencia á especialización na formación profesional levaron a desenvolver o DECRETO 88/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de servizos en restauración O currículo que se establece neste decreto desenvólvese tendo en conta o perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais que o alumnado debe alcanzar ao finalizar o ciclo formativo e os obxectivos propios de cada módulo profesional, expresados a través dunha serie de resultados de aprendizaxe, entendidos como as competencias que deben adquirir os alumnos e as alumnas nun contexto de aprendizaxe, que lles han permitir conseguir os logros profesionais necesarios para desenvolver as súas funcións con éxito no mundo laboral.

O título de dirección de sevizos adecúase ás novas tendencias de mercado onde a restauración tradicional sofre un retroceso que abre a porta á expansión e consolidación de empresas adicadas á restauración colectiva. Este cambio produce unha grande demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas. Este título- obxecto desta programación modular- capacita aos alumnos para que poidan adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos relativos ao seu ámbito profesional ao tempo que os prepara para a súa aprendizaxe ao longo da vida usando as tecnoloxías da información e da comunicación e a lingua inglesa como vehículo de entendemento no sector turístico e a achega a outras culturas e tradicións.

Desenvolveranse en inglés todas aquelas actuacións que permitan ao alumnado manexar a lingua no seu ámbito profesional cun dominio de usuario independente.

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	An introduction to catering industry	categorías de catering e servizos dos establecementos.	10	5
2	Eating out	Dar e entender información dos distintos tipos de establecementos de restauración Os servizos que ofrece Expresión de horarios, cierre e vacacións Comprensión e redacción de anuncios de promoción	12	9
3	Customer care: Taking phone calls, taking reservations, welcoming guests.	Dar e comprender saúdos formais, recepción de chamadas, peticións sinxelas, toma de mensaxes.Manexar información demandada polo cliente Anotar unha reserva detallada Escribir un correo de confirmaciónFalar sobre datas, horas e dispoñibilidade Pequenos detalles da reservaacollida ao cliente,saúdo, presentación da carta	20	12
4	Taking a food order. Explaining dishes	Atender a comanda da clientela. Enumeración e clasificación de materias primas, especias e condimentos e formas de preparación dos alimentos. Comprensión de menús. Explicación de pratos. Explicación de alérgenos.Traducción de cartas.	30	15
5	Customer satisfaction: Paying the bill	Presentación da conta Manexo das diferentes forma de pagamento Explicación da conta Recoñecemento de erros Presentación de excusas Tramitación do pago e oferta de factura Despedida do cliente e agradecemento.	8	5
6	Dealing with complaints and requests	Manexo das fómulas de atención e resolución de queixas	10	8

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
7	Bartending: cocktails	Bebidas alcohólicas.Descripción e explicación de cócteles. Atención ao cliente no bar.	15	11
8	Beer	Elaboración de cerveza. Descripción e cata. Maridaxes .	10	6
9	Coffee and tea	Presentar o menu de postres Recomendacións Servizo de postres Traducción e explicación de quesos e postres Ofrecemento e servizo de café e infusións Descripción de cafés. Elaboración de cafés e tes.	15	10
10	Wine. tasting and serving	Descripción de viños,notas de cata e maridaxes. Recomendacións.	10	8
11	Applying for a job	Solicitar unha entrevista de traballo, cumprimentar un CV e estratexias para o desenvolvemento dunha entrevista de traballo	20	11

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	An introduction to catering industry	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.

Criterios de avaliación
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.1.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.

Contidos
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade. Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación. Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Eating out	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.

Criterios de avaliación
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.

4.2.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.

Contidos
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Customer care: Taking phone calls, taking reservations, welcoming guests.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identificouse o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.4 Identificáronse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.
CA1.5 Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.

Criterios de avaliación
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

4.3.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.

Contidos
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade. Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación. Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais. Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa. Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Taking a food order. Explaining dishes	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.

Criterios de avaliación
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.2 Describíronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.

4.4.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado

Contidos
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade. Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade. Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación. Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade. Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación. Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais. Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Customer satisfaction: Paying the bill	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	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 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.5 Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.

Criterios de avaliación
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.5.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Dealing with complaints and requests	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identificouse o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.4 Identificáronse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.
CA1.5 Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.

Criterios de avaliación
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

4.6.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas

Contidos
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Bartending: cocktails	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.

Criterios de avaliación
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.

Criterios de avaliación
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.

4.7.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Beer	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.

Criterios de avaliación
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA5.2 Describíronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.

4.8.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Coffee and tea	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.

Criterios de avaliación
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.9.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas

Contidos
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación. Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade. Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Wine. tasting and serving	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA5.2 Describíronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.

4.10.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Applying for a job	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	SI
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.5 Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.

Criterios de avaliación
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.

4.11.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Acentos de lingua oral.
Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e especulacións, opinións e consellos, persuasión e advertencia. Fonética. Sons e fonemas vocálicos, e as súas combinacións. Sons e fonemas consonánticos, e as súas
Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
Recoñecemento da lingua inglesa para afondar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.
Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.

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

1. Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.

¿ Situouse a mensaxe no seu contexto.
¿ Identificouse a idea principal da mensaxe.
¿ Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
¿ Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos cotiáns da vida profesional e cotiá.
¿ Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
¿ Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
¿ Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
¿ Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.

2.Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.

o Seleccionáronse os materiais de consulta e os dicionarios técnicos.
o Léronse comprensivamente textos claros en lingua estándar.
o Interpretouse o contido global da mensaxe.
o Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
o Identificouse a terminoloxía utilizada.
o Realizáronse traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio, en caso necesario.
o Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.

3.Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.

o Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
o Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
o Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
o Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
o Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
o Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
o Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
o Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.

o Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
o Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
o Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.

4. Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.

o Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
o Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
o Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
o Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
o Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
o Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
o Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.

5.Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.

¿ Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
¿ Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
¿ Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
¿ Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.

Metodoloxía de cualificación

Instrumento Procedemento Ponderación

a) Probas escritas (50%)

Reading(25%)1 exame por trimestre: Esta proba inclúe un texto do que o alumno terá que extraer información.

Writings/proxectos:(25%)1. Use of English:gramática, vocabulario e funcións. 1 exame a lo menos por trimestre. Incluirá exercicios sobre as estruturas, vocabulario e funcións lingüísticas. 2.Traballos individuais que versarán sobre os tópicos tratados na clase e similares Rúbrica de expresión escrita: Valorarase o uso de estruturas, funcións e léxico axeitado, así como elementos de cohesión e coherencia. Valorarase a creatividade.

c)Probas orais (50%)

Producción oral:(25%) Use of English:gramática, vocabulario e funcións. Diálogos en parellas, exposicións ou explicacións breves, role-plays, participación nos debates, presentacións de temas con apoio visual.

Rúbrica de expresión oral: Valorarase a pronunciación, a fluidez, o emprego de estruturas e léxico adecuado, así como o uso de estratexias para entender ou facerse comprender.

Listening: (25%)Pode incluir exercicios de verdadeiro/falso, preguntas sobre información xeral, preguntas para extraer información. Realizarase un exame por trimestre.

Cada destreza: listening, reading, writing, speaking suporá un 25% da nota media. É preciso acadar un 4 como mínimo para poder facer media entre as catro destrezas. Este é un elemento compensador.

Aínda que ao longo do curso se tratan estructuras xa adquiridas noutras etapas educativas, dase por suposto, considerando a natureza continua da aprendizaxe dunha lingua, que o alumnado que accede a un Ciclo

Superior de Formación profesional por calquera das vías establecidas pola normativa vixente, ten adquiridos os coñecementos mínimos establecidos no currículo do Bacharelato, especialmente no que se refire ao uso das estruturas gramaticais e vocabulario desa etapa.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación do proceso de aprendizaxe será acumulativa, e polo tanto a superación dunha avaliación implicará a recuperación da anterior. Para isto, en cada avaliación, as probas escritas recollerán contidos da avaliación anterior, de xeito que se poida valorar a progresión do alumnado na materia. Se realizarán repasos e revisións na aula e se traballará con actividades adaptadas ás necesidades que os alumnos presenten ao longo do proceso ensino-aprendizaxe.

Aqueles alumnos que non superen a materia na avaliación final ordinaria serán obxecto dun programa de recuperación que se centrará na realización de actividades deseñadas pola profesora que agrupen todos os contidos mínimos. Este proceso se desenvolverá de forma individualizada.
O alumnado que non superase o módulo na avaliación final ordinaria, deberá realizar unha proba escrita e unha proba oral no 2º trimestre antes da avaliación previa á FCT.
A proba escrita suporá un 50% da nota final, e a proba oral un 50%: A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@
A proba escrita constará de varias actividades de tradución sobre os temas tratados durante o curso (formalización de documentos, traducción e redacción)e emprego de formulas na atención ao cliente, además de exercicios nos que @ alumn@ demostre o coñecemento do vocabulario específico)

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

O alumno realizará probas escritas e orais de recuperación nas que demostre que acadou as competencias marcadas no documento que se lle entregará de xeito individual.
Proba escrita 50%
Proba oral 50%
A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@
A proba escrita constará de varias actividades de tradución sobre os temas tratados durante o curso (notas de cata, pratos dun menú...)e emprego de formulas na atención ao cliente, además de exercicios nos que @ alumn@ demostre o coñecemento do vocabulario específico.

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

A partires da avaliación, a profesora revisará o grao de consecución das competencias básicas para facer os axustes necesarios.
Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
-O grao de cumprimento da temporalización
-O logro dos obxectivos programados
-Os resultados académicos acadados

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase unha proba escrita de nivel (placement test). Esta proba consiste nun exame tipo test sobre puntos gramaticais e de vocabulario, unha proba de comprensión lectora e unha serie de actividades orais que permitirán analizar a competencia linguística da que parte o alumnado.
En ningún caso terá valor cara a calificación do alumno.

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

O alumnado que o precise poderá dispor de material extraordinario de reforzo por nivéis de aprendizaxe que responda aos seus distintos ritmos. A aula virtual do curso permite distintos ritmos de aprendizaxe individual.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A importancia do traballo en equipo: o respecto aos outros, á diversidade, a propia cultura e as outras culturas, o interese polo traballo ben feito, a colaboración, a motivación, o reparto equitativo de tarefas, en resumen, se traballa ao longo de todo o curso a competencia persoal e a ética profesional.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Colaboración cos departamentos específicos do ciclo nas actividades propostas, para desenvolver a competencia en lingua estranxeira.
Posibilidade de charlas específicas en inglés da man de antigos alumn@s ou profesionais do sector.
Posibilidade de programar visitas a hoteis e/ou restaurantes para analizar os procesos en lingua inglesa.
Elaboración de cócteles e presentación en inglés.
Elaboración de cafés e presentación en inglés.
Elaboración e presentación dunha ceremonia do té.
Dar un servizo en inglés: acollida, presentación da carta, toma de comandas... (esta actividade só se realiza en sala se o profesorado de servizos o aconsella ou recomenda.)
Estas actividades se realizan na cafetería do centro seguindo as medidas establecidas polo departamento.

10.Outros apartados

10.1) Auxiliar de conversa

Este curso temos asignada unha auxiliar de conversa de nacionalidade filipina que traballará na aula coa profesora durante dúas sesións semanais.
Deseñaremos actividades para desenvolver a competencia oral do alumnado, tanto a comprensión como a expresión, que esperten a curiosidade e o interese por outras culturas. Incluiremos temas transversales para debate na aula, co obxecto de comparar diferentes aspectos culturais e como inflúen na nosa visión do mundo.

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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	2024/2025	3	107	107
MP1709_12	Prevención de riscos laborais	2024/2025	3	50	50
MP1709_22	Empregabilidade e relacións laborais	2024/2025	3	57	57

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	XOÁN GARCÍA RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curriculum dun técnico superior de dirección de servizos en restauración está regulado no Decreto 88/2011 da Xunta de Galicia ainda que o curriculum de IPE I esta recollido na Resolución do 10 de xullo de 2024, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións sobre a ordenación e a organización dos graos D e E de formación profesional para o curso 2024/25.

Nos últimos anos, a hostelería experimentou un incremento da demanda de emprego por parte das empresas por mor da escaseza de man de obra cualificada. Isto levou aparellado tamén unha mellora das condicións laborais nun sector historicamente caracterizado pola precariedade e a falta de formación dos traballadores.. Por outra banda, Galicia convertiuse, no que levamos de século, nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. Tamén é salienteble que o Camiño de Santiago conseguiu unha gran trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa Comunidade, destacando que a vila de Pontedeume forma parte do Camiño Inglés e conta cunha 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. Por iso, as ensinanzas do módulo centraranse maiormente en:

1. Adquirir as competencias necesarias para o desempeño das funcións de nivel básico en prevención de riscos laborais consonte o establecido na normativa de prevención de riscos laborais vixente.
2. Distinguir as características do sector produtivo e definir os postos de traballo, relacionándoos coas competencias profesionais expresadas no título.
3. Aplicar as estratexias para a aprendizaxe autónoma recoñecendo o seu valor profesionalizador, deseñando e optimizando a súa propia contorna de aprendizaxe con uso das tecnoloxías dixitais como ferramentas de aprendizaxe autónoma, sendo coherente coa súa identidade dixital e cos seus propios obxectivos profesionais, expostos no seu plan de desenvolvemento individual.
4. Analizar as condicións laborais que o alumno terá como persoa traballadora por conta allea e identificalas nos principais tipos de cambios e vicisitudes relevantes que se poden presentar na relación laboral, na normativa laboral e, especialmente, no convenio colectivo do sector.

O correcto desenvolvemento deste módulo exixe:

¿ Procura, manexo e procesamento da información dispoñible nas fontes oficiais, polo que se fai imprescindible dispor de computadores conectados á internet na aula, así como contar con dúas sesións de clase seguidas, polo menos, unha vez á semana.
¿ Fomento de espazos de comunicación e participación na aula, que han contribuír ao desenvolvemento de actitudes e aptitudes relevantes para a súa inserción laboral.
¿ Promoción da aprendizaxe autónoma, esencialmente co uso e o aproveitamento das ferramentas e dos recursos didácticos dixitais dispoñibles.
¿ Traballo coordinado co profesorado dos módulos profesionais do ciclo, sinaladamente para a abordaxe dos contidos relacionados coa prevención de riscos laborais.
¿ Deseño de contido curricular contextualizado ao contorno produtivo e socioeconómica do título, e considerando as perspectivas de futuro deste.
¿ Elaboración de actividades eminentemente prácticas que supoñan un grao correcto de desafío para xerar ideas e reforzar habilidades que redunden na mellora da empregabilidade do alumnado.
¿ Facilitación da interacción cos organismos oficiais relacionados co ámbito laboral, co emprego, coa seguridade e a saúde laboral, e coa protección social, entre outros.
¿ Secuenciación dos contidos de xeito que o alumnado se poida incorporar ao período de formación na empresa ou no organismo equiparado en condicións de seguridade.

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	Conceptos básicos da prevención de riscos laborais e análise dos riscos laborais asociados ao sector profesional.	Analizar os conceptos básicos en materia de prevención e identificar os principais riscos do sector de actividade aprendendo a avalialos.	30	28
2	A xestión da prevención e os primeiros auxilios na empresa.	Analizar como se xestiona a prevención nunha empresa e interioriar como actuar ante unha situación de emerxencia aprendendo a realizar primeiros auxilios.	20	19
3	As relacións laborais	Analizar as condicións laborais que o alumno terá como persoa traballadora por conta allea.	42	39
4	A empregabiidade	Desenvolver as habilidades relevantes para mellorar a empregabilidade e a inserción laboral do alumnno.	15	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Conceptos básicos da prevención de riscos laborais e análise dos riscos laborais asociados ao sector profesional.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Adquire as competencias necesarias para o desempeño das funcións de nivel básico en prevención de riscos laborais consonte o establecido na normativa de prevención de riscos laborais vixente	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Valorouse a importancia da cultura preventiva en todos os ámbitos e as actividades da empresa ou do organismo equiparado, relacionando as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora, e identificando e clasificando os factores de risco na actividade e os danos derivados destes, especialmente as situacións de risco máis habituais nas contornas de traballo do sector profesional relacionado co título
CA1.2 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais relacionados co perfil profesional do título, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais
CA1.3 Determinouse a avaliación de riscos na empresa ou no organismo equiparado e definíronse as técnicas de prevención e de protección que deben aplicarse para evitar os danos na súa orixe e minimizar as súas consecuencias

Criterios de avaliación
CA1.5 Determináronse os principais dereitos e deberes en materia de prevención de riscos laborais
CA1.8 Determináronse os requisitos e as condicións para a vixilancia da saúde da persoa traballadora e a súa importancia como medida de prevención

4.1.e) Contidos

Contidos
Tipoloxía dos danos: patoloxías específicas (accidentes de traballo e doenzas profesionais) e outras patoloxías relacionadas cos riscos psicosociais (estrés laboral, acoso e outras formas de violencia laboral, fatiga etc.).
0Relación entre traballo e saúde.
Marco normativo.
Análise das condicións e dos límites da vixilancia da saúde na empresa, e das repercusións dos resultados dos recoñecementos médicos na relación laboral.
Principais técnicas de prevención.
Actuación en caso de risco grave e inminente.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar situacións de risco na súa contorna laboral.
Medidas de protección individual e colectiva: equipamentos de protección individual e sinalización de seguridade.
0Planificación da prevención de riscos na empresa ou no organismo equiparado: contido mínimo dun plan de prevención.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos factores de risco derivados das condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais na empresa ou no organismo equiparado do sector produtivo do ciclo formativo.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en materia de prevención de riscos laborais.
Protección de persoas traballadoras en especiais situacións de vulnerabilidade (menores, maternidade e persoas especialmente sensibles a determinados riscos).

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A xestión da prevención e os primeiros auxilios na empresa.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Adquire as competencias necesarias para o desempeño das funcións de nivel básico en prevención de riscos laborais consonte o establecido na normativa de prevención de riscos laborais vixente	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia
CA1.6 Clasificáronse as formas de xestión da prevención na empresa ou no organismo equiparado, en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais, e determináronse as formas de representación das persoas traballadoras na empresa ou no organismo equiparado en materia de prevención de riscos
CA1.7 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa ou no organismo equiparado que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia, e reflexionouse sobre o contido deste
CA1.9 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante distintos tipos de danos, así como a composición e o uso da caixa de primeiros auxilios

4.2.e) Contidos

Contidos
Plan de emerxencia e evacuación en contornas de traballo. Protocolos de actuación ante diversas situacións de emerxencia na empresa. Obrigas das empresas ou os organismos equiparados ante as emerxencias. Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades. Órganos de representación e participación das persoas traballadoras na prevención de riscos laborais. Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.

Contidos
Aplicación das principais técnicas de primeiros auxilios. Composición da caixa de primeiros auxilios. Actuación responsable en situacións de emerxencia e primeiros auxilios. Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	As relacións laborais	42

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Analiza as súas condicións laborais como persoa traballadora por conta allea e identifícaas nos principais tipos de cambios e vicisitudes relevantes que se poden presentar na relación laboral, na normativa laboral e especialmente no convenio colectivo do sector	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 Analizáronse as obrigas e os dereitos derivados da relación laboral, así como as condicións de traballo pactadas nun convenio colectivo aplicable ao sector profesional relacionado co título
CA4.2 Comparáronse as principais modalidades de contratación, e localizáronse os modelos nas fontes oficiais
CA4.3 Identificáronse as características definitorias das novas contornas de organización do traballo e os dereitos que levan consigo
CA4.4 Identificáronse os compoñentes do recibo de salario
CA4.5 Identificáronse os recursos laborais existentes ante as vicisitudes que se poden dar na relación laboral
CA4.6 Analizouse o papel da Seguridade Social como piar esencial para a mellora da calidade de vida da cidadanía
CA4.7 Analizáronse as principais prestacións derivadas da extinción da relación laboral

4.3.e) Contidos

Contidos
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
0Dereito do traballo.
Análise da relación laboral individual.
Sindicatos de traballadores e traballadoras, e asociacións empresariais.
Elementos, características e requisitos de formalización do contrato de traballo.
Seguridade Social e estado do benestar.
Novas contornas na organización do traballo e as súas implicacións nas relacións laborais.
Análise do recibo de salario e das súas partes.
Conflitos colectivos na empresa.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
Representación das persoas traballadoras na empresa.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Prestacións contributivas da Seguridade Social (incapacidade temporal e permanente, nacemento de fillos e fillas, morte e supervivencia, e xubilación).
Retos laborais derivados da contorna dixital.
Protección por desemprego: requisitos e trámites. Cálculo da prestación.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución etc.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A empregabiidade	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Distingue as características do sector produtivo e define os postos de traballo, relacionándoos coas competencias profesionais expresadas no título	SI
RA2 - Analiza e avalía o seu potencial profesional e os seus intereses para se guiar no proceso de autoorientación, e elabora unha folla de ruta para a inserción profesional con base na análise das competencias, os intereses e as destrezas persoais	SI
RA3 - Aplica as estratexias para a aprendizaxe autónoma recoñecendo o seu valor profesionalizador, deseñando e optimizando a súa propia contorna de aprendizaxe con uso das tecnoloxías dixitais como ferramentas de aprendizaxe autónoma, sendo coherente coa súa identidade dixital e cos seus propios obxectivos profesionais, expostos no seu plan de desenvolvemento individual	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as principais oportunidades de emprego e de inserción laboral no sector profesional, identificando as posibilidades de emprego e analizado os seus requisitos actuais para o perfil profesional
CA1.2 Comparáronse os requisitos esixidos polo mercado laboral coas esixencias para o traballo na función pública relacionados co sector privado
CA1.3 Reflexionouse sobre as actitudes e as aptitudes requiridas actualmente para a actividade profesional relacionadas co título, así como as competencias persoais e sociais máis relevantes para o sector, identificando a zona de desenvolvemento próximo
CA2.1 Avaliáronse as motivacións, as habilidades, as destrezas e os intereses propios no marco dun proceso de autococoñecemento
CA2.2 Analizáronse as calidades e as competencias persoais afíns á actividade profesional relacionada co perfil do título
CA2.3 Determináronse as competencias persoais e sociais con valor para o emprego
CA2.4 Sinaláronse as preferencias profesionais, os intereses e as metas no marco dun proxecto profesional
CA2.5 Valorouse o concepto de autoestima no proceso de procura de emprego
CA2.6 Identificáronse as fortalezas, as debilidades, as ameazas e as oportunidades propias para a inserción profesional

Criterios de avaliación
CA2.7 Identificáronse expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses e destrezas persoais
CA2.8 Valoráronse fitos importantes na traxectoria vital con valor profesionalizador
CA2.9 Identificáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional
CA2.10 Formuláronse obxectivos profesionais e determináronse metas persoais e profesionais para a mellora da empregabilidade e as condicións de inserción laboral
CA2.11 Trazouse un plan de acción para desenvolver as áreas de mellora e potenciar as fortalezas persoais con valor para o emprego
CA3.1 Tomouse conciencia da responsabilidade individual no desenvolvemento profesional, valorando a actitude de aprendizaxe permanente para o desenvolvemento das propias e das novas competencias
CA3.2 Identificouse a empregabilidade como capacidade de adaptación á contorna laboral
CA3.3 Coñecéronse e utilizáronse ferramentas, fontes de información, conexións e actividades para a configuración dunha contorna persoal de aprendizaxe para a empregabilidade
CA3.4 Púxose en práctica a competencia dixital para configurar unha contorna persoal de aprendizaxe para a empregabilidade
CA3.5 Analizouse o concepto de identidade dixital e o seu impacto na empregabilidade
CA3.6 Xustificouse o deseño da súa contorna de aprendizaxe baseada en como esta mellora a empregabilidade
CA3.7 Elaborouse o seu plan de desenvolvemento individual como ferramenta para a mellora da empregabilidade
CA3.8 Aplicáronse as ferramentas de aprendizaxe autónoma para o seu desenvolvemento persoal e profesional
CA3.9 Deseñouse a contorna de aprendizaxe que permite alcanzar o plan de desenvolvemento individual

4.4.e) Contidos

Contidos
Tendencias do mercado laboral e oportunidades emerxentes. Competencias persoais e sociais máis demandadas no mercado laboral actual. Identificación e descrición dos postos de traballo relacionados co perfil profesional do título: características, funcións, competencias, formación, actitudes e aptitudes requiridas.

Contidos
Traballo na Administración pública.
Análise do sector profesional do título do ciclo formativo. Situación laboral actual e futura.
Análise das competencias profesionais e requisitos para o ingreso na Administración pública
Intelixencia artificial e automatización no mercado laboral e no sector profesional do título do ciclo formativo.
Traballo por conta allea e traballo por conta propia.
Identificación e autoanálise de intereses, capacidades, motivacións, aptitudes, fortalezas e debilidades persoais para o proxecto profesional ao que se aspire.
0Estratexias para superar as eivas de comunicación.
A formación permanente na traxectoria laboral e profesional como factor clave para a adaptación ao cambio.
Capacidade autocrítica. Iniciativa persoal. Pensamento creativo.
Autoanálise e toma de decisións académicas e profesionais.
Autoanálise e avaliación do potencial profesional en relación cos requisitos actuais do perfil profesional do título. DAFO persoal.
Identificación e análise dos itinerarios formativos profesionais relacionados co título do ciclo formativo.
Autocoñecemento, autonomía persoal e autopercepción.
Autoestima: confianza, perseveranza e seguridade nun mesmo.
Habilidades sociais e habilidades de comunicación.
Conflito: concepto, causas, tipos e resolución. Negociación.
Habilidades de organización e xestión.
0Información sobre a estrutura do sistema educativo.
Axudas e recursos para superar carencias e afrontar retos persoais: probas obxectivas e tests psicométricos.
Oportunidades de formación e emprego en Europa.
Ferramentas dixitais na interacción cos demais. Networking.
Servizos de orientación académica. Programas, oportunidades e axudas para a formación.

Contidos
Itinerarios académicos: información sobre as opcións para cursar na formación profesional, noutros estudos postobrigatorios e nos estudos superiores.
Equipos de traballo. Importancia do traballo colaborativo. Liderado como trazo da personalidade.
Aspiracións e metas: definición de obxectivos profesionais.
Contorna de aprendizaxe para a empregabilidade.
0Rede persoal de aprendizaxe: redes sociais, profesionais e de comunicación.
Protección de datos persoais e identidade dixital.
Concepto.
Xestión de identidades dixitais: persoal e profesional. Riscos derivados dunha xestión inadecuada.
Deseño dunha contorna persoal de aprendizaxe para o desenvolvemento persoal e profesional.
Ferramentas e fontes de información e formación: cursos en liña ou webinarios; libros, blogs; plataformas, aplicacións móbiles; certificacións en liña; grupos de discusión.
Importancia do plan como ferramenta para maximizar o potencial e o desenvolvemento persoal e profesional.
Necesidade dunha avaliación periódica do progreso.
Concepto e características.
Pegada e reputación dixital.
Relevancia para a empregabilidade..
Identificación e análise das necesidades persoais de aprendizaxe para a empregabilidade.

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os seguintes:

Unidade formativa 1: Prevención de riscos laborais.

CA1.1 - Valorouse a importancia da cultura preventiva en todos os ámbitos e as actividades da empresa ou do organismo equiparado, relacionando as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora, e identificando e clasificando os factores de risco na actividade e os danos derivados destes, especialmente as situacións de risco máis habituais nas contornas de traballo do sector profesional relacionado co título.
CA1.2 - Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais relacionados co perfil profesional do título, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais.
CA1.3 - Determinouse a avaliación de riscos na empresa ou no organismo equiparado e definíronse as técnicas de prevención e de protección que deben aplicarse para evitar os danos na súa orixe e minimizar as súas consecuencias.
CA1.6 - Clasificáronse as formas de xestión da prevención na empresa ou no organismo equiparado, en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais, e determináronse as formas de representación das persoas traballadoras na empresa ou no organismo equiparado en materia de prevención de riscos.
CA1.7 - Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa ou no organismo equiparado que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia, e reflexionouse sobre o contido deste.
CA1.9 - Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante distintos tipos de danos, así como a composición e o uso da caixa de primeiros auxilios.

Unidade formativa 2: Empregabilidade e relacións laborais.

CA1.1 - Analizáronse as principais oportunidades de emprego e de inserción laboral no sector profesional, identificando as posibilidades de emprego e analizado os seus requisitos actuais para o perfil profesional
CA1.3 - Reflexionouse sobre as actitudes e as aptitudes requiridas actualmente para a actividade profesional relacionadas co título, así como as competencias persoais e sociais máis relevantes para o sector, identificando a zona de desenvolvemento próximo
CA2.1 - Avaliáronse as motivacións, as habilidades, as destrezas e os intereses propios no marco dun proceso de autococoñecemento
CA2.2 - Analizáronse as calidades e as competencias persoais afíns á actividade profesional relacionada co perfil do título
CA2.3 - Determináronse as competencias persoais e sociais con valor para o emprego
CA2.6 - Identificáronse as fortalezas, as debilidades, as ameazas e as oportunidades propias para a inserción profesional
CA2.7 - Identificáronse expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses e destrezas persoais
CA2.10 - Formuláronse obxectivos profesionais e determináronse metas persoais e profesionais para a mellora da empregabilidade e as condicións de inserción laboral
CA2.11 - Trazouse un plan de acción para desenvolver as áreas de mellora e potenciar as fortalezas persoais con valor para o emprego
CA3.1 - Tomouse conciencia da responsabilidade individual no desenvolvemento profesional, valorando a actitude de aprendizaxe permanente para o desenvolvemento das propias e das novas competencias
CA3.2 - Identificouse a empregabilidade como capacidade de adaptación á contorna laboral
CA3.4 - Púxose en práctica a competencia dixital para configurar unha contorna persoal de aprendizaxe para a empregabilidade
CA3.7 - Elaborouse o seu plan de desenvolvemento individual como ferramenta para a mellora da empregabilidade
CA3.8 - Aplicáronse as ferramentas de aprendizaxe autónoma para o seu desenvolvemento persoal e profesional
CA4.1 - Analizáronse as obrigas e os dereitos derivados da relación laboral, así como as condicións de traballo pactadas nun convenio colectivo aplicable ao sector profesional relacionado co título
CA4.2 - Comparáronse as principais modalidades de contratación, e localizáronse os modelos nas fontes oficiais
CA4.4 - Identificáronse os compoñentes do recibo de salario

CA4.5 - Identificáronse os recursos laborais existentes ante as vicisitudes que se poden dar na relación laboral
CA4.7 - Analizáronse as principais prestacións derivadas da extinción da relación laboral

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluir tests, preguntas a desenvolver, supostos prácticos e resolución de exercicios, que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación (64% da cualificación final).

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación (34% da cualificación final).

PROCEDEMENTOS XERAIS:

-Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.
-Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.
-As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (e os seus múltiplos).
-O redondeo da nota da avaliación quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5. redondéase á nota inmediatamente superior (se a nota é un 4,6, a nota redondeada será un 5).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ecuperación durante o curso:
Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convenientemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e o profesor comunicará ao alumno valoración dos mesmos.
Recuperación de xuño:
No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). Os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos esixíbles. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquel, sexan de necesaria explicación.
A tal fin, haberá unha serie exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de

ambas inspiradas nos contidos mínimos.
Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados.

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

O sistema de avaliación para aqueles alumnos que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN) consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas baseadas nos contidos mínimos. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de produción ou resolución de supostos, incluso, preguntas tipo test. A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola Xefatura de Estudios do centro e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados.
Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo aínda que no centro se permite un 5% adicional de faltas sempre e cando estean dentro dos supostos xustificables.

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

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programacións facilitada pola Consellería deEducación. Así mesmo, nas xuntanzas do departamento da especialidade analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como avaloración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificarase debidamente facendoo constar na acta da xuntanza do departamento.
Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o que establezan os protocolos de calidade do centro. No seu defecto, realizaríamos unha enquisa de satisfacción do labor docente ao finalizar o primeiro trimestre da que se derivarían accións correctoras cando non se consigan valores aceptables nos resultados.
Ao final de curso cada docente realizará a memoria final do módulo segundo o modelo establecido na que se incluirán todas as propostas de mellora feitas durante o curso e que servirán como base para a elaboración das programacións do vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo do curso (outubro) se lle fará unha avaliación inicial ao alumnado para coñecer o seu nivel previo de compentencias básicas que lle permitirán cursar o módulo e o ciclo; facendo tamén fincapé na súa motivación, traxectoria, etc. Tamén se terán en conta os datos expostos polo titor na reunión do equipo docente de avalición inicial.
Esta programación didáctica está aberta aos diferentes tipos de modificacións que poidan xurdir en función das necesidades específicas de apoio educativo que presenten os alumnos. Deste xeito, previa avaliación

psicopedagóxica por parte do Departamento de Orientación, poderanse realizar as adaptacións correspondentes que esixan as necesidades que presenten os nosos alumnos.

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

No proceso de ensino-aprendizaxe poden xurdir dificultades e para as corrixir poderemos tomar as seguintes medidas:
A avaliación inicial, a través da cal coñeceremos o nivel de coñecementos dos nosos alumnos.
O diálogo profesor-alumno debe ser continuo a fin de posibilitar a adaptación de determinadas actividades ao nivel de coñecementos previos de cada alumno.
Deseñaranse actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.
Fomentarase o traballo en grupo e a axuda recíproca entre compañeiros. Dentro da formación de grupos procurarase que estes sexan heteroxéneos para facilitar a axuda mutua.
Consideraranse diferentes tempos para la realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.
Utilizaranse recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet,...) para unha mellor comprensión por parte do alumnado.
Incluiranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que non seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.
Incluiranse actividades de recuperación para aqueles alumnos que ao final da secuencia no acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito, proporanse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para o alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Alén dos contidos puramente científicos , hai outro tipo de contidos educativos imprescindibles na formación do alumno como cidadán: a educación para a paz e a convivencia, para a saúde, para a igualdade entre homes e mulleres, a educación ambiental, a educación para o consumo responsable, todos eles de carácter transversal. O seu tratamento metodolóxico estará condicionado pola súa inclusión nas respectivas unidades didácticas. Os temas transversais están presentes nos contidos que se tratan en cada unidade didáctica, ben sexa mediante as actividades propostas ou abordándoos directamente porque constitúen coñecementos específicos do noso módulo; tal é o caso da educación para a igualdade, que para nós se traduce na igualdade de oportunidades no traballo, na igualdade no acceso ao emprego, na formación e na promoción profesional, nas condicións de traballo, na protección fronte ó acoso sexual, nas políticas de emprego e en cantas outras medidas establecen en materia laboral a L.O. 3 /2007 para a igualdade efectiva de mulleres e homes e a Lei 2 /2007 do traballo en igualdade das mulleres de Galicia. A educación para a saúde e a educación ambiental trátanse na unidade formativa relativa á saúde laboral; e para rematar, a ensinanza do Dereito en xeral é sempre educación para a convivencia e a paz.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación paso a relatar.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán ao longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos ou dinámicas de grupos.
- Simulacións ou realizacións de role-playing, como por exemplo para realizar entrevistas de traballo.
- Visualización de videos ou películas relacionados cos dereitos dos traballadores, a igualdade, a saúde, a selección de persoal...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio..

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluiríamos:

-As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo a organismos e empresas do sector profesional específico, verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula.

-Visitas a organismos oficiais para que o alumnado reciba algunha charla formativa como por exemplo : Xulgados do Social, Edificio dos Sindicatos, Escola Galega de Prevención de Riscos Laborais, á Inspección de Traballo,...

-Participación en feiras , mostras, xornadas técnicas, sesións Informativas, charlas e coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará academicamente a súa necesidade e, agás en casos nos que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

10.Outros apartados

10.1) Libro de texto

O libro de texto recomendado será "Itinerario Persoal para a Empregabilidade I" da editorial TulibrodeFP.

10.2) Comunicación da programación ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a segunda quincena de setembro do curso escolar dos seguintes aspectos da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Se lle comunicará 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 con todo o grupo.

10.3) Ciclo plurilingüe en portugués

No presente curso o CSDS continúa como ciclo plurilingüe en portugués impartíndose, en parte, o módulo de IPE I nesa lingua. Metodoloxía de traballo: Partindo da idea de que a lingua galega e a portuguesa non son linguas isoladas senón que forman parte do Romance Ibérico Occidental e que polo tanto son dúas variedades da mesma lingua, durante o primeiro curso do ciclo e no módulo de IPE I imos ir introducindo o portugués nos textos escritos para que o alumnado se vaia familiarizando coa ortografía lusa (principal diferencia entre as dúas linguas) e o vocabulario. Para iso será moi importante a colaboración dun profesor nativo ou experto en lingua portuguesa que sexa quen de ir traducindo os contidos do libro de texto do módulo de IPE I ao portugués. Durante este primeiro curso, tamén se lles vai ir introducindo na fonética portuguesa. A lingua vehicular na aula neste primeiro ano será principalmente o galego introducíndose o portugués falado e escrito paulatinamente. A idea é ir avanzando na aprendizaxe da lingua estranxeira sempre e cando esta non sexa un atranco para a aprendizaxe dos contidos curriculares do módulo de IPE I, que polo seu nivel de abstracción son máis complexos para o alumnado que outras materias máis técnicas do CSDS.
Durante este primeiro curso vaise avaliar ao alumnado dos seguintes aspectos:
-Interese que suscita a lingua portuguesa no alumnado.
-A capacidade de compresión da documentación técnica específica.
- O nivel de intercomunicación entre o alumnado e o profesor.

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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	2024/2025	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO MACEIRAS CHARLÓN,RAQUEL BUCETA ABALDE (Subst.)
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 de servizos en bar-cafetaría" pertencente ao primeiro curso do "Ciclo Superior en Dirección de Servizos de Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 88/2011, do 20 de abrile o Real Decreto 659/2023, do 18 de xullo, polo que se desenvolve a ordenación do Sistema de Formación Profesional, introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro .

O módulo de P.S.B.C. contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións e as subfuncións de organización de unidades de produción, dos procesos de servizo de bebidas e alimentos en bar-cafetaría e eventos, así como algunhas relacionadas coa produción, no ámbito do sector de bar-cafetaría.

Ademáis o módulo de P.S.B.C. está asociado as unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificaicóns. Sendo estas as seguintes:

-Xestión de procesos de servizo en restauración, HOT334_3 "UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas".

-Sommelier, HOT337_3 "UC1106_3: Catar viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas ddistintas a viños".

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais b), c), d), e), f), h), j), m), ñ) e q) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), e), f), i), l), m) e ñ).

As funcións e as subfuncións de organización de unidades de produción abranguen aspectos como:

- Análise de información e de necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical e horizontal.
- Posta a punto do lugar de traballo.
- Rexeneración, preparación, terminación e presentación de produtos.
- Mantemento de instalacións, maquinaria, utensilios e ferramentas.

As funcións e as subfuncións de desenvolvemento dos procesos de servizo abranguen aspectos como:

- Operacións de preservizo e postservizo.
- Prestación de servizos.
- Atención á clientela.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente nos procesos de servizos de bebidas e alimentos en establecementos de bar-cafetaría, cátering ou outras formas de restauración, e en establecementos hoteleiros.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.S.B.C., é o de director de alimentos e bebidas, encargado de bar-cafetaría, xefe de operacións de catering ou responsable de compra de bebida e, polo tango a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía as operacións de organización das fases dos procesos de servizos en bar-cafetaría; determinación de recursos e necesidades de coordinación; identificación e aplicación de técnicas de servizo en bar-cafetaría, así como, o des

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	Establecementos de bar-cafetaría.	Nesta unidade aprenderase a determinar os tipos de servizos e caracterizar as estructuras organizativas de bares e cafetarías.	10	4
2	Posta a punto e montaxe de servizos de bar-cafetaría.	Nesta unidade aprenderase a coordinar as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	10	4
3	Bebidas non alcohólicas.	Nesta unidade aprenderase a seleccionar bebidas non alcohólicas, a recoñecer as súas características e aplicacións, así como, a preparalas e servilas aplicando os procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	45	19
4	Bebidas alcohólicas fermentadas.	Nesta unidade aprenderase a seleccionar bebidas alcohólicas fermentadas, a recoñecer as súas características e aplicacións, así como, a preparalas e servilas aplicando os procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	50	21
5	Bebidas alcohólicas destiladas.	Nesta unidade aprenderase a seleccionar bebidas alcohólicas destiladas, a recoñecer as súas características e aplicacións, así como, a preparalas e servilas aplicando os procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	50	21
6	Coctalaría.	Nesta unidade aprenderase a clasificar e describir os cócteles atendendo o receitario internacional, así como, a preparar e servir cócteles e combinados, aplicando os procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	40	17
7	Preparación e servizo de alimentos en bar cafetaría.	Nesta unidade aprenderase a describir e clasificar as elaboracións culinarias propias de bar-cafetaría, así como, a preparar e servir alimentos aplicando os procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	35	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Establecementos de bar-cafetaría.	10

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafetarías.

Criterios de avaliación
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.

4.1.e) Contidos

Contidos
Tipos e clasificación dos establecementos de bar-cafetaría.
Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento.
Servizo en bar-cafetaría: tipos e características.
Novas tendencias nos servizos de bar-cafetaría.
Organigramas e funcións do persoal relacionados cos servizos en bar-cafetaría.
Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.
Vocabulario técnico.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Posta a punto e montaxe de servizos de bar-cafetaría.	10

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

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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material. Tipoloxía de montaxe de servizos: almorzos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de cátering, etc.

Contidos
Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.
Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución e control das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.
Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Bebidas non alcohólicas.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.

Criterios de avaliación
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Factores socioculturais asociados ás bebidas.
Bebidas non alcohólicas: definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, aplicacións, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación.
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Bebidas alcohólicas fermentadas.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.3 Describíronse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.3.1 Describíronse os procesos de fermentación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.4.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas e derivadas, agás o viño.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.5.1 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas fermentadas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.6.1 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas fermentadas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.7.1 Describíronse as características organolépticas das bebidas fermentadas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.9 Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

Criterios de avaliación
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.1.1 Identificáronse as fases do servizo fermentadas.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.3.1 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas fermentadas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Factores socioculturais asociados ás bebidas.
Fermentación e destilación.
Bebidas alcohólicas (aperitivos, augardentes e licores): definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación. Novas tendencias e formas de consumo.
Consecuencias e efectos do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Bebidas alcohólicas destiladas.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Describíronse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.3.2 Describíronse os procesos de destilación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.4.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas destiladas e derivadas.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.5.2 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas destiladas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.6.2 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas destiladas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.7.2 Describíronse as características organolépticas das bebidas destiladas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.1.2 Identificáronse as fases do servizo destiladas.

Criterios de avaliación
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.3.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas destiladas en bar-cafetaría.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Fermentación e destilación. Bebidas alcohólicas (aperitivos, augardentes e licores): definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación. Novas tendencias e formas de consumo. Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control. Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Coctalaría.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.11 Clasificáronse e decribíronse os cocteles atendendo o receitario internacional.

4.6.e) Contidos

Contidos
Coctelaría: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias.
Cócteles e combinados: definición, características, tipos, receitario internacional, series e clasificacións.
Procedementos de preparación: decoración, presentación e servizo de cócteles e outras combinacións. Fases e técnicas.
Técnicas de venda de bebidas en bar-cafetaría.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Preparación e servizo de alimentos en bar cafetaría.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.4 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.
CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA5.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Elaboracións culinarias en bar-cafetaría: tipos e características.
Documentación relacionada: fichas técnicas, escandallos, ordes de traballo, comandas, etc.
Operacións de preelaboración de materias primas: fases, técnicas e procedementos.
Elaboración de produtos culinarios propios de bar-cafetaría: descrición e aplicación de técnicas e procedementos culinarios.
Técnicas de servizo de alimentos en barra e en mesas.
Acabamentos e presentacións das elaboracións.
Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
Novas tendencias na preparación e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
Control e valoración de resultados.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver, asemade, para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados na presente programación.

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.

MÍNIMOS EXIXIBLES (S.E.U.O)

Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.

UD1

CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.

CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.

CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.

CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo

CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría

UD2

CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.

CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.

CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.

CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.

UD3

CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.

CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.

CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar- cafetaría.

UD4

CA3.3.1 Describíronse os procesos de fermentación.

CA3.4.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas e derivadas, agás o viño

CA4.3.1 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas fermentadas en bar-cafetaría.

UD5

CA3.3.2 Describíronse os procesos de destilación.

CA3.4.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas destiladas e derivadas.

CA3.7.2 Describíronse as características organolépticas das bebidas destiladas.

CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.

CA4.3.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas destiladas en bar-cafetaría.

UD6

CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.

CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.

CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.

UD7

CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.

CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e S 10

o servizo de alimentos en bar-cafetaría.

CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.

CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.

CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos

E importante sinalar que as notas da primeira e segunda avaliación son notas parciais. A nota da terceira avaliación e final calcularase segundo a media ponderada dos pesos das distintas unidades.
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 e da 2ª avaliación obtense de facer a media aritmética das UD impartidas dentro destas avaliacións. A cualificación da 3ª avaliación será o resultado de aplicar a porcentaxe asignada a cada UD.
Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumnado deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo) .
A ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material profesional de carácter persoal, impedirá a participación nas actividades de taller, asemade, nas actividades e tarefas de avaliación de carácter práctico, tanto a non presentación na hora programada como a ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material de carácter persoal, poderá ser motivo para impedir a realización de ditas actividades e/ou tarefas de avaliación.
CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN
Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:
Realizarase para os coñecementos, fundamentalmente probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos de coñecementos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5.
As actividades, traballos, casos prácticos, probas prácticas e exercicios individuais e/ou en grupo serviran para avaliar desempeños. Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos de desempeño recollidos nos criterios de avaliación do módulo.
Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente.
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

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada UD non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.
O plan de recuperación non implica necesariamente a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.
O alumnado que rematada a terceira avaliación, teña algunha das UDs do módulo non superada, deberá realizar un proba final de recuperación que versará sobre os criterios de avaliación recollidos na programación para UDs non superadas polo alumnado. Para a realización desta proba respectaranse os instrumentos de avaliación e os pesos específicos dos CA recollidos nas UDs que sexan obxecto de recuperación.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación. A proba versará sobre os contidos tratados durante o curso e que ten como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. (mínimos exixibles)
Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento sobre a materia, e dicir, farase unha proba de coñecemento e unha proba de desempeño de todos os contidos traballados o longo do curso.
A proba de desempeño terá un peso dun 70% sobre a nota final e a proba de coñecemento do 30%. Para a superar o módulo deberá acadar unha nota mínima dun 5.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.
Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
- O grao de cumprimento da temporalización.
- O logro dos obxectivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

Para o seguimento da programación didáctica utilizarase a aplicación informática facilitada pola consellería, quedando rexistrado o seguimento neste lugar.
Asemade, contémplase no propio sistema de calidade implantado no centro, un mínimo de dúas enquisas anuais, que o alumnado cubrirá de forma anónima, sobre aspectos que interesan ao profesor sobre a propia práctica docente e a satisfacción do labor docente, así como, levarase a cabo un continuo proceso de Feed-Back co alumnado (Reflexións, enquisas, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación

previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente.
Para este módulo pasarase durante a primeira quincena de outubro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun/ha estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo (realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información de forma individualizada, repetición de prácticas, etc.) que lle permitan acadar as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.
No caso de que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece 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, no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte ao establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.
Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres, etc.).
Interculturalidade: Traballando dende o principio o respecto ás 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/as 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.
Asemade será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A progamación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuir o logro das capacidades termináis do módulo, ás finalidades e obxetivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, o perseguir obxetivos transversais de convivencia, civismo, socialización ou integración do alumnos con necesidades educativas especiais, en ningún caso resultar de acciones arbitrarias, fruto da improvisación, ou inconexas co diseño curricular.
Tendo en conta, por un lado, o anteriormente mencionado e, por outro, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxetivos propios do módulo; proponse as seguintes:
- Obxectivos do módulo:
1_ Actividades propostas polo departamento de hostalaría
- Obxectivos transversais e de titoría:
1_ Participar en actividades lúdicas do centro educativo.
2_ Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

10.Outros apartados

10.1) Presentación programación didática

Ao o inicio do curso, presentarase e explicarase ao alumnado a programación didáctica prevista para este módulo profesional polo profesor (identificación, relación de UDs, obxectivos, forma de avaliar, procedemento de recuperación das parte son superadas e a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con PD) .
O alumnado deixará constancia por escrito de dita presentación e explicación, segundo o procedemento establecido no sistema de Educalidade.

Asemade, unha vez aprobada pola inspección publicarase aula virtual do centro, no correspondente curso habilitado para este módulo profesional.

10.2) Libro do módulo

O docente utilizará, como manual de referencia para impartir este módulo, unha publicación da editorial Sintesis.

Esta publicación ten por título: Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería

Este manual será exixible ao alumnado para o correcto desenvolvemento do presente curso

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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

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

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANXO LEIS BUJÁN,ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS (Subst.)
Outro profesorado	ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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

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

Perfil profesional do título: Determinado pola competencia xeral, competencias profesionais e sociais e de selo caso as unidades de competencia do catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

Competencia xeral: Dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauación determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxetivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo as normas de hixiene e prevencion de riscos laborais e protección ambiental.

Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións e as subfuncións da organización de unidades de produción, dos procesos de servizo en restaurante e eventos, así como algunhas relacionadas coa produción e a administración, no
ámbito do sector da restauración.

As funcións e as subfuncións de organización de unidades de produción abranguen aspectos como:
-Análise de información e necesidades.
-Determinación de recursos.
-Programación de actividades.
-Coordinación vertical e horizontal.

As funcións e as subfuncións de desenvolvemento dos procesos de servizo abranguen aspectos como:
-Operacións de preservizo e postservizo.
-Prestación de servizos.
-Atención á clientela.

As funcións e as subfuncións relacionadas coa produción, a administración e a calidade abranguen aspectos como:
-Posta a punto do lugar de traballo.
-Rexeneración, preparación, terminación e presentación de produtos.

-Mantemento de instalacións, maquinaria, utensilios e ferramentas.
-Xestión de cobramentos, pagamentos e pechamento de produción.
-Solución e seguimento de reclamacións, queixas ou suxestións.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente nos procesos de servizos no ámbito da restauración tradicional, as colectividades, o cátering e outras formas de restauración, e en establecementos hoteleiros.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais b), c), d), e), f), h), j), l), m) e ñ) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), e), f), i), l), m) e ñ). As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:
-Organización das fases dos procesos de servizos en restaurante.
-Determinación de recursos e necesidades de coordinación.
-Identificación e aplicación de técnicas de servizos en restaurante.
-Desenvolvemento das operacións de preservizo, servizo e postservizo

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	Manipulacion de alimentos , seguridade e hixiene no servizo	Nesta ud o alumnado aprendera a importancia do manipulador de alimentos, e a seguridade no traballo	20	5
2	Tipos de servizo en restaurantes	Nesta ud o alumnado aprenderá o desenrolo e identificación dos distintos tipos de servizo	20	5
3	O persoal de servizo en restaurantes	Nesta ud o alumnado aprenderá os roles e figuras profesionais	16	5
4	Caracterización de equipos de salas de restaurantes	Nesta ud o alumnado aprenderá os usos e traballo coa maquinaria , materiais e mobiliario de uso profesional	35	15
5	A posta a punto en salas de restaurantes	Nesta ud o alumnado aprenderá a facer e desenvolver a montaxe da sala de restaurante para o servizo de alimentos	40	15
6	Tecnicas de venda	Nesta ud o alumnado aprenderá as tecnicas de venda: comuniccacion , deseño e execucion	25	10

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
7	Atención as reclamacións	Nesta ud o alumnado aprenderá a tramitación de reclamacins, queixas e suxestións	15	5
8	Operacións de servizo	Nesta ud o alumnado aprenderá a caracterizar e executar de diversos tipos de servizo , analise de resultados	45	25
9	Técnicas de trinchado , desespiñado e elaboracions a vista do cliente	Nesta ud o alumnado aprenderá as tecnicas de elaboracion e racionado a executar en presenza de comensais	35	10
10	Operacións de facturación e cobramento	Nesta ud o alumnado aprenderá os procesos de facturacion e analise de resultados	16	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Manipulacion de alimentos , seguridade e hixiene no servizo	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo.	NO
RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.	NO
RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Cumprimento da normativa de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Cumprimento da normativa hixienico-sanitaria e de manipulacion de alimentos

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.
CA1.2 Describíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.
CA1.3 Identificáronse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.
CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.6 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.

4.2.e) Contidos

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O persoal de servizo en restaurantes	16

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.

4.3.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional.

Contidos
Vocabulario técnico.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Caracterización de equipos de salas de restaurantes	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.

4.4.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A posta a punto en salas de restaurantes	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.
CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.
CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de cátering. Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, cátering, etc. Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións. Execución das operacións de montaxe. Valoración de resultados.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Tecnicas de venda	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaas nos procedementos de servizo e atención á clientela.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.
CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.
CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritos relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección.
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
CA3.7 Comunicáronselle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.
CA3.8 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación ante diferentes clientes, e fórmulas de restauración e servizo.

4.6.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.

Contidos
0Técnicas de venda en restauración.
Exposición das calidades dos produtos e os servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización.
Comunicación oral e escrita na restauración.
Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.
Comunicación non verbal.
Imaxe persoal.
Xestos, movementos, etc.
Empatía, receptividade e asertividade.
Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.
Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Atención as reclamacións	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaas nos procedementos de servizo e atención á clientela.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.9 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.
CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.

4.7.e) Contidos

Contidos
Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Operacións de servizo	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.

Criterios de avaliación
CA4.4 Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.
CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.
CA4.6 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.
CA4.7 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.
CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

4.8.e) Contidos

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

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Técnicas de trinchado , desespiñado e elaboracions a vista do cliente	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

4.9.e) Contidos

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

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Operacións de facturación e cobramento	16

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

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

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Identificáronse os documentos de control asociados á facturación e ao cobramento.
CA6.2 Identificáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.
CA6.3 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.
CA6.4 Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.
CA6.5 Comprobouse a relación entre o facturado e o servido.
CA6.6 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento.
CA6.7 Realizáronse as operacións de apertura e pechamento de caixa, e de control na facturación e no cobramento.
CA6.8 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

4.10.e) Contidos

Contidos
Facturación e cobramento.

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

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados nos apartados 4.c e 4.d desta programación.

MÍNIMOS ESIXIBLES
Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.
UD 1
CA2.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA4.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 2
CA1.2 - Describíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.
CA1.4 - Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 - Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.

UD 3
CA1.7 - Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.
CA1.8 - Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.

UD 4

CA2.1 - Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 - Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.

UD 5
CA2.3 - Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA2.7 - Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.
CA2.8 - Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.9 - Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.
CA2.10 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

UD 6
CA3.1 - Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe
CA3.3 - Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).
CA3.4 - Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.
CA3.7 - Comunicáronselle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.

UD 7
CA3.9 - Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.
CA3.10 - Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.

UD 8
CA4.1 - Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 - Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.
CA4.3 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.
CA4.4 - Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.
CA4.6 - Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.

UD 9
CA5.3 - Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.4 - Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 - Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.

CA5.6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 - Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 - Realizouse o control e a valoración do produto final.

UD 10
CA6.2 - Identificáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.
CA6.3 - Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.
CA6.4 - Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.
CA6.5 - Comprobouse a relación entre o facturado e o servido.
CA6.8 - Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:
O longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:
A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UDs avaliadas , ponderada sobre 10, e tendo en conta o peso asignado a cada UD.
A nota da 2ª avaliación se ponderará o peso de todalas UDs avaliadas ao longo do curso segundo o establecido no presente proxecto didactico.
A nota da 3ª avaliación se ponderará o peso de todalas UDs avaliadas ao longo do curso segundo o establecido no presente proxecto didactico.

A calificación das UDs realizarase tendo en conta os CAs avaliados de cada UD.
- Nas probas combinadas a nota obtida aplicarase a totalidade dos CA avaliados na mesma.
- Nas probas combinadas no suposto de non acadar un CA establecido como mínimos, o CA en cuestión quedará pendente de recuperación, e a calificación obtida no mesmo non será tida en conta no calculo da nota do exercicio.
- Os CAs establecidos como mínimos non superados, serán obxeto de recuperación durante o proceso de recuperación establecido no mes de xuño.
- Os CAs establecidos como mínimos deben ser acadados na súa maioria, (en alo menos o 80% dos mesmos) para acadar unha avaliación positiva. 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 obtida.

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

PROCEDEMENTOS XERAIS

Con carácter xeral realizaranse unha proba escrita (de coñecementos) por trimestre, así como unha proba de desempeño/produción. Representaran o 40% e o 60% respectivamente.
Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.
As probas escritas deberán ser corrixidas no prazo máximo de 2 semanas.
As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)
Antes de cada unha das prácticas e probas indicarase ao alumnado se contén mínimos exixibles ou non.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

- Traballos gráficos, documentais, de investigación e/ou oral
Traballos documentais ou TICs: non poderá encomendarse máis de un traballo por trimestre. Os traballos entregados fora de prazo non serán avaliados , ata a avaliación parcial ou final de módulos

- Cumprimento da normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
A uniformidade profesional e material de traballo, constará de:
Uniforme completo (zapatos negros, calcetíns negros, pantalón azul, camisa branca, delantal de peto) perfectamente limpo e pranchado, dous bolígrafos, libretin, tirarrollas e maletin de cocteleria. Tal e como se estableceu no centro e se lle comunicou por escrito ao alumnado ao comezo de curso.

* A ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material profesional de carácter persoal, impedirá a participación nas actividades de taller, e impedirá a participación nas actividades e tarefas de avaliación de carácter práctico.

Porcentaxe da cualificación das UD's:
U.D. 1 05 %
U.D. 2 05 %
U.D. 3 05 %
U.D. 4 15 %
U.D. 5 15 %
U.D. 6 10 %
U.D. 7 05 %
U.D. 8 25 %
U.D. 9 10 %

U.D.10 05%

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.
No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición , obxetivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaránselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

Para os alumnos que ao remate da 3ª avaliación non teñan acadado os mínimos esixibles, habilitarase un proceso de recuperación presencial durante o mes de xuño , que abarcara os mínimos non acadados polo alumno , e para o cal se emitirá informe individualizado ao remate da 3ªavailación.
Este proceso de recuperación será avaliado (en base ao informe individual), coincidindo coa avaliación final de módulos mediante:
- Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
- Nunha proba teórica conceptual sobre os CAs mínimos, non superados ao longo do curso, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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 a avaliación continua por razóns de inasistencia reiterada, co cal non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar una proba extraordinaria de avaliación previa a avaliación final de módulos correspondente.
O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

- Nunha proba escrita conceptual de todo o módulo, que abarcará a totalidade dos CAs establecidos como mínimos, cursados ao longo do presente curso.
Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5.

- Unha proba de carácter práctico sobre posta a punto, servizo e post-servizo de restaurante a desenvolver na aula taller de restaurante.

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas.
Ao alumnado dos Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto na normativa vixente.
Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establecese para tódolos módulos un máximo dun 05% para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 10% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 05%xustificado, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.
A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación contínua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.
O alumno/a será obrigatorio apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:
- Apercebemento, superada a perda do 6% da duración do módulo.
- Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 15% da duración do módulo.
- Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercebemento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.
Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para sí mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

Polo que no suposto de perda do dereito á avaliación continua, o alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á realización final de módulos.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínimia mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.
Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo do procedemento de Programación establecido polo centro ou pola plataforma dixital para tal fin, que se entregará a xefatura de departamento ou queda gardada na plataforma (según se utilice un modelo ou outro), xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspontes actas de departamento.
Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso ou plataforma dixital, sempre e cando conste cun modelo para tal fin.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

Será necesario incluir un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, a esta programación.

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

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

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece 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, no seu artigo 15
De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

- Presentacións comerciais: tanto de produtos como de materiais relacionados co sector da restauración e gastronomía
- Visitas a establecementos hosteleiros e de restauración, no ámbito da nosa comunidade.
- Participación en servizos de catering, que previamente fosen aprobados polo departamento
- Participación en concursos da especialidade de servizos , tanto técnicos como colaboradores para o seu desenrolo
- Asistencia a feiras e exposicions relacionados co sector
- Participación en catas de productos : viños, queixos, cafes , cervexas, licores, etc

- Asistencia a conferencias e charlas informativas
- Colaboración en tarefas de promoción, asi como con institucións educativas en non comercias para a prestación de servizos, previamente aprobadas polo departamento

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do Centro con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares

- Visitas a establecementos hosteleiros e de restauracion, no ambito da nosa comunidade.
- Visita a empresas do sector turístico e de restauración
- Visita a adegas e destilerias
- Visita a empresas de elaboración de alimentos e bebidas
- Asistencia a feiras e exposicions relacionados co sector
- Visita al Salón Gourmet de IFEMA en Madrid.

10.Outros apartados

10.1) manipulacion de alimentos , seguridade e hixiene no servizo

Os obxetivos de esta UD seran avaliados ao longo de todo o curso , dada a sua influencia directa sobre o resto das unidades didacticas , asi como sobre os valores persoais e profesionais asociados a este perfil

10.2) UD7 Operacións de servizo

Esta unidade desenvolverase a longo de todo o curso , en coordinación cos ciclos oportunos de cociña e pastalería.

10.3) SECUENCIACIÓN E TEMPORALIZACIÓN

Sendo este un módulo práctico y con tarefas de observación y realización, as unidades irán secuenciadas no servizo na aula de restaurante principalmente.

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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	2024/2025	1	30	30

(*) 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

Esta programación realízase para o módulo de Sustentabilidade aplicada ao sistema productivo, pertencente ao ciclo formativo de Grao Superior de Dirección de Servicios de Restauración. Tómasen como referencia o Decreto 218/2008 e o Decreto 38/2010, no que se establece dito título, así coma adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademáis no perfil profesional do título, competencia xeral e competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do titulo: Determínanse pola pola súa compentencia xeral , polas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Competencias profesionais, persoais e sociais desenvolvidas polo módulo:

b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.

c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.

h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

En relación o seu contorno profesional:

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

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

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

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 sostenibilidad		5	17
2	Los retos socioambientales actuales		5	17
3	La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal		5	17

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Productos y servicios sostenibles		5	17
5	Actividades sostenibles		5	16
6	El plan de sostenibilidad empresarial		5	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	La sostenibilidad	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza (ASG) relativos á sustentabilidade tendo en conta o concepto de desenvolvemento sustentable e os marcos internacionais que contribúen á súa consecución	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Describiuse o concepto de sustentabilidade, establecendo os marcos e os acordos internacionais asociados ao desenvolvemento sustentable
CA1.2 Identificáronse os piares ambientais, sociais e de gobernanza que inflúen no desenvolvemento sustentable das organizacións empresariais
CA1.3 Relacionáronse os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS) coa súa importancia para a consecución da Axenda 2030
CA1.4 Analizouse a importancia de identificar os aspectos ASG máis relevantes para os grupos de interese das organizacións, relacionándoos cos riscos e coas oportunidades que supoñen para a propia organización
CA1.5 Identificáronse os principais estándares de métricas para a avaliación do desempeño en sustentabilidade, os seus indicadores e o seu papel, segundo a lexislación vixente e as futuras regulacións en desenvolvemento
CA1.6 Describiuse o investimento socialmente responsable (ISR) e o papel que desempeñen os analistas financeiros e investidores

4.1.e) Contidos

Contidos
Obxectivos do Desenvolvemento Sustentable. Relevancia para a consecución da Axenda 2030.
Piares ambientais, sociais e de gobernanza transcendentes no desenvolvemento sustentable das organizacións.
Principais estándares de medición da sustentabilidade. Indicadores. Lexislación vixente.
Identificación dos aspectos sociais e de gobernanza (ASG) nas organizacións.
Marcos e acordos internacionais da sustentabilidade.
Introdución ao concepto de sustentabilidade. Repercusión na economía globalizada.
Definición de investimento socialmente responsable (ISR): criterios éticos, ambientais e sociais. Tipos de ISR.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Los retos socioambientales actuales	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Caracteriza os retos ambientais e sociais describindo os impactos sobre as persoas e os sectores produtivos, e propón accións para os minimizar	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identificáronse os principais retos ambientais e sociais
CA2.2 Relacionáronse os retos ambientais e sociais co desenvolvemento da actividade económica
CA2.3 Analizouse o efecto dos impactos ambientais e sociais sobre as persoas e os sectores produtivos

Criterios de avaliación
CA2.4 Identificáronse as medidas e as accións encamiñadas a minimizar os impactos ambientais e sociais
CA2.5 Analizouse a importancia de establecer alianzas e de traballar de maneira transversal e coordinada para abordar con éxito os retos ambientais e sociais, e lograr os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable

4.2.e) Contidos

Contidos
Alianzas e sinerxías público-privadas para o logro dos ODS.
Medidas e métodos encamiñados a minimizar e/ou reducir os impactos ambientais e sociais.
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias co desenvolvemento da actividade económica.
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias sobre as persoas e os sectores produtivos
Principais retos ambientais e sociais: superpoboación, cambio climático, consumo de auga e materias primas, economía circular, deforestación, contaminación, enerxías renovables (hidróxeno verde, eólica, solar etc.), descarbonización etc.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Establece a aplicación de criterios de sustentabilidade na actividade profesional e na contorna persoal	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identificáronse os ODS máis relevantes para a actividade profesional que realizan

Criterios de avaliación
CA3.2 Analizáronse os impactos reais e potenciais relacionados cos ODS
CA3.3 Analizáronse as actitudes persoais na consecución dos ODS
CA3.4 Identificáronse as prácticas sustentables no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS

4.3.e) Contidos

Contidos
Adopción de prácticas sustentables no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS. Contribución das actitudes persoais na consecución dos ODS. Riscos, impactos reais e potenciais relacionados cos ODS. Identificación dos aspectos de sustentabilidade e ODS máis salientables do sector produtivo correspondente.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Productos y servicios sostenibles	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Propón produtos e servizos responsables tendo en conta os principios da economía circular	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Determináronse os modelos de produción e consumo actual

Criterios de avaliación
CA4.2 Analizouse o ciclo de vida do produto
CA4.3 Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA4.4 Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA4.5 Aplicáronse principios de ecodeseño
CA4.6 Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados

4.4.e) Contidos

Contidos
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Produtos sustentables: ecodeseño.
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Identificación dos procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados.
Análise de sustentabilidade do ciclo de vida de produtos e servizos.
Características principais dos modelos de produción e consumo actual en produtos e servizos.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Actividades sostenibles	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza actividades sustentables minimizando o impacto destas no ambiente	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizouse o modelo de produción e consumo actual
CA5.2 Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA5.3 Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA5.4 Avaliouse o impacto das actividades persoais e profesionais
CA5.5 Aplicáronse principios de ecodeseño
CA5.6 Aplicáronse estratexias sustentables
CA5.7 Analizouse o ciclo de vida do produto
CA5.8 Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados
CA5.9 Aplicouse a normativa ambiental

4.5.e) Contidos

Contidos
Cumprimento de normativa ambiental.
Aplicación dos principios da economía verde e circular.
Aplicación de estratexias sustentables.
Modelos de produción e consumo actual en diferentes actividades ou produtos sustentables.
Valoración dos beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción.
Materialización dos principios de ecodeseño nas actividades ou nos produtos sustentables.
Apreciación do impacto das actividades persoais e profesionais.

Contidos
Criterios de sustentabilidade aplicados nos procesos de produción. Análise das fases do ciclo de vida do produto.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	El plan de sostenibilidad empresarial	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Analiza un plan de sustentabilidade dunha empresa do sector, identificando os seus grupos de interese e os aspectos ASG materiais, e xustifica accións para a súa xestión e a súa medición	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Identificáronse os principais grupos de interese da empresa
CA6.2 Analizáronse os aspectos ASG materiais, as expectativas dos grupos de interese e a importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais
CA6.3 Definíronse accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados
CA6.4 Determináronse as métricas de avaliación do desempeño da empresa de acordo cos estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados
CA6.5 Elaborouse un informe de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos

4.6.e) Contidos

Contidos
Establecemento das métricas de avaliación acerca do desempeño da empresa tendo en conta os estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados. Identificación dos principais grupos de interese da empresa.

Contidos
Análise de todos os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza, das expectativas dos grupos de interese e da importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais.
Accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e a aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados.
Elaboración dun informe de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

UNIDADE 1:
CA1.1 - Describiuse o concepto de sustentabilidade, establecendo os marcos e os acordos internacionais asociados ao desenvolvemento sustentable
CA1.2 - Identificáronse os piares ambientais, sociais e de gobernanza que inflúen no desenvolvemento sustentable das organizacións empresariais
CA1.3 - Relacionáronse os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS) coa súa importancia para a consecución da Axenda 2030
CA1.4 - Analizouse a importancia de identificar os aspectos ASG máis relevantes para os grupos de interese das organizacións, relacionándoos cos riscos e coas oportunidades que supoñen para a propia organización

UNIDADE 2:
CA2.1 - Identificáronse os principais retos ambientais e sociais
CA2.2 - Relacionáronse os retos ambientais e sociais co desenvolvemento da actividade económica
CA2.3 - Analizouse o efecto dos impactos ambientais e sociais sobre as persoas e os sectores produtivos

UNIDADE 3:
CA3.1 - Identificáronse os ODS máis relevantes para a actividade profesional que realizan
CA3.2 - Analizáronse os impactos reais e potenciais relacionados cos ODS
CA3.3 - Analizáronse as actitudes persoais na consecución dos ODS

UNIDADE 4:
CA4.1 - Determináronse os modelos de produción e consumo actual
CA4.2 - Analizouse o ciclo de vida do produto

CA4.3 - Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA4.4 - Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción

UNIDADE 5:
CA5.1 - Caracterizouse o modelo de produción e consumo actual
CA5.2 - Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA5.3 - Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA5.5 - Aplicáronse principios de ecodeseño
CA5.6 - Aplicáronse estratexias sustentables
CA5.7 - Analizouse o ciclo de vida do produto

UNIDADE 6:
CA6.1 - Identificáronse os principais grupos de interese da empresa
CA6.2 - Analizáronse os aspectos ASG materiais, as expectativas dos grupos de interese e a importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais
CA6.4 - Determináronse as métricas de avaliación do desempeño da empresa de acordo cos estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados

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.

Ademáis, o periodo comprendido entre a segunda avaliación parcial e a avaliación final de módulo (previa a FCT), dedicaráse tamén a reforzo e probas de recuperación.

Así mesmo, contarán con outra proba de recuperación previa a avaliación final de ciclo.

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 supera o módulo 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 módulo 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 periodo 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.

Además, 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

Para o alumnado con dificultades concretas que non logren acadar os obxetivos 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

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.

10.Outros apartados

10.1) Programación

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) Recursos e TICs

- Apuntes e boletíns de exercicios proporcionados pola docente
- Pizarra
- 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	CD3HOT000500	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	2	50	50
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	2	31	31
MP0501_22	Xestión da calidade	2024/2025	2	19	19

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEJANDRA PÉREZ PÉREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Tal como se estabrece no Decreto 88/2011 do propio currículo do ciclo superior de Dirección de servizos en restauración:
A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias profesionais, persoais e sociais, que se desenvolven nesta programación son as seguintes:
e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de viños, bebidas e outras materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
f) Realizar ou supervisar a preparación dos espazos, a maquinaria, os utensilios e as ferramentas para pór a punto o lugar de traballo.
i) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir as súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
n) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo propio e do do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e cos obxectivos da empresa.
ñ) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

Por outra banda, no artigo 9 ao establecer os obxectivos xerais deste ciclo que están estrictamente vinculados no desenvolvemento do do módulo de Xestión da Calidade e da Seguridad e Hixiene alimentarias:
o) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, así como propor e aplicar medidas de prevención persoais e colectivas, de acordo coa normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
q) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e nas actividades que se realizan no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade, e para ser quen de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.

Ademáis, as propias orientacións pedagóxicas apuntan á necesidade da formación para desempeñar a función de control da calidade e a seguridade alimentaria e ambiental.
Esta función abrangue aspectos como:

- Modelos de calidade que cómpre aplicar no sector da restauración.
- Aplicación da normativa de seguridade e hixiene.
- Cumprimento da normativa de protección ambiental.
- Redución, na medida do posible, dos residuos xerados.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado.
Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente.
Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben na venda directa, ou ben na distribución ou na asesoría.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Supervisor/ora de restauración moderna.
- "Maître".
- Xefe/a de sala.
- Encargado/a de bar-cafetaría.
- Xefe/a de banquetes.

Este perfil profesional, incluído no sector produtivo, sinala unha evolución ascendente nas esixencias do servizo, por parte dos clientes como das propias características da oferta gastronómica. Todo ello require profesional máis cualificado que mellore a experiencia do cliente con servizos de calidade e adoitando, en tanto manipulador de alimentos, as medidas necesarias e esixidas pola normativa actual.

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	Introdución a seguridade alimentaria	Principal normativa seguridade e hixiene alimentaria na restauración, trazabilidade, protocolo alertas alimentaria e normativa etiquetado	5	13
2	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación de alimentos.Identificar as boas prácticas e medios de proteción de feridas do manipulador	5	13
3	Riscos e intoxicacións alimentarias	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAS), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	6	14
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Coñecer o plan de limpeza e desinfección.Conceptos e niveis de limpeza.Perigos sanitarios	5	12
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	Analizar os sistemas de autocontrol como medidas de proteción de control dos perigos sanitarios na manipulación de alimentos.	5	12
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	Analizar o impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.	5	12
7	identificación dos sistemas de xestión de calidade	Identifica os sistemas de xestión de calidade e os pasos para o seu deseño e posta en marcha	8	12
8	Control da aplicación das normas de calidade	Definir os métodos e as ferramentas para a medición da calidade.	11	12

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

4.1.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.
Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza.
Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.
Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.
Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Riscos e intoxicacións alimentarias	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

4.3.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene. Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención. Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
CA1.4 Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

4.4.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.

Contidos
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos
Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.
Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.
Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

Criterios de avaliación
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

4.5.e) Contidos

Contidos
Concepto xeral do sistema de APPCC.
Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.
Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.
Sistemas de rexistro documental asociados.
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
Análise e interpretación.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
CA4.2 Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.
CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos. Normativa hixiénico-sanitaria

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	identificación dos sistemas de xestión de calidade	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
CA1.2 Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
CA1.6 Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

4.7.e) Contidos

Contidos
Introdución á calidade.
0Determinación e fixación de obxectivos.
Manuais de calidade.
Accións de difusión da política de calidade na empresa.
Concepto de calidade: evolución
Características da calidade no sector de servizos.
Xestión da calidade: principios e obxectivos.

Contidos
Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.
A calidade total e os recursos humanos.
Expectativas e percepcións da clientela.
Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.
Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Control da aplicación das normas de calidade	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

4.8.e) Contidos

Contidos
Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación.
Plans de mellora.
Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrixe, TQM; ISO, etc.).
Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

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

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c. Expóñense a continuación:

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA2.2. - Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxinfeccións que se asocian aso malos hábitos
CA2.5 - Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
CA2.6 Enumeránronse as doenzas de origada declaración, e identificáronse as alerxias e intolerancias alimentarias.

CA3.2 - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
CA3.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
CA3.6 - Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
CA3.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA4.2 Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos
CA4.3 Identificáronse as enerxias e os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
CA4.6 - Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

CA1.2 - Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
CA1.5 - Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
CA 2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración

Realizarase unha avaliación por trimestre segundo o calendario escolar do centro.

- A cualificación acadada en cada avaliación trimestral será valorada do 1 ao 10.
- Esta nota será calculada segundo o peso de cada unidade con respecto a totalidade do módulo e o peso dos criterios de avaliación que aparecen recollidos no apartado 4c avaliación desta programación didáctica.
- Considerarase positiva a avaliación parcial ou final do alumnado cando a nota é igual ou superior aos 5 puntos. Para acadar estos 5 puntos é imprescindibel que o alumnado acade todos os mínimos exixibles do periodo avaliado. No caso de que o alumno/a non acade todos os mínimos a nota será igual ou menor a 4 puntos e quedarán pendentes unicamente eses mínimos para o periodo extraordinario.
- O alumnado recuperará aqueles mínimos non acadados no periodo estipulado. (Cómpre sinalar que ter a terceira avaliación aprobada non implica a superación do módulo)

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe; este seguimento farase de xeito individualizado valorando tamén as relacións interpersoais e o traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

- As probas escritas individuais serán: tipo test que poidan incluír preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, probas de preguntas curtas ou supostos teóricos-prácticos e traballos, evitaranse as preguntas amplas de desenvolvemento.

- Os traballos en pequeno grupo e outras actividades individuais de aula consistirán en: preparación de documentación para a aula simulada, manuais de procedementos ou guías. Presentacións orais, simulacións tipo role playing, gravacións de voz ou vídeo, deseño ou manexo de otros materiais, novas tecnoloxías, materiais de apoio, documentación e software específicos, traballos de campo e investigación, observación das normas establecidas nos protocolos ou códigos deontolóxicos da hostalería e o turismo, aplicación das habilidades comunicativas ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidade de síntese. É preciso destacar que é requisito imprescindible presentar todos os anteditos traballos na data sinalada a tal fin, para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera cos exámenes de recuperación de xuño, agás que se presenten antes destes últimos.
- No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final.
- Se nalgunha das avaliacións a profesora decide non incorporar algúns dos criterios de cualificación para obter a nota, a puntuación recaerá integramente nas probas realizadas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que tenga este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, con anterioridade a realización da avaliación final.
Realizarase un informe de avaliación individualizado.

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

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario, ou o alumno que perdera o dereito a avaliación continua deberán examinarse de toda a materia a través dunha proba extraordinaria que consistirá:
Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Seguindo a Orden do 12 de Xullo de 2011, o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta : O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua no módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen ricos tal e como establece a normativa vixente. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalación. A realización das actividades e participación na aula non se terán en conta á hora de realizar a avaliación extraordinaria.
A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.
Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicarase a perda do dereito á avaliación continua.
Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de "seguimento das programacións" facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes.

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Para este módulo , realizarase nos primeiros 15 días unha "choiva de ideas" de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e , en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a analise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten maís dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso de que non sexa posible de garantir a consecuación efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria,

tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

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 taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

* Educación para a igualdade: estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa de sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
* Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc. Insistir na reciclaxe e na conservación.
* Educación para a saúde : É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel maís 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 conflicos fomenntado 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/as un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)
* Interculturalidade: traballando dende o principio do respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo, entendendo isto como un enriquecemento, sinalar a este respecto, a cada vez maís frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos/as 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 caracter teorico-practico que posue o modulo 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

Conferencias e charlas especializadas.
visita a un restaurante ou hotel con cociña para coñecer a súa organización ou funcionamento.
Visita a SOGAMA
Visita a empresas relacionadas con la alimentación /bodegas
Visita a unha empresa de consultoría de seguridad alimentaria alimentaria

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS