

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	2018/2019	6	164	164

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO JOSÉ MOLINOS REIMÚNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Os obxectivos xerais do ciclo que atenden á demanda formativa do seguinte módulo son:

Diferenciar as preparacións culinarias e as técnicas asociadas propias do bar restaurante e dos servizos de catering, aplicando os protocolos propios da súa elaboración e conservación para realizar procesos de preparación e presentación de elaboracións sinxelas.

**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	Aprovisionamento e distribución interna de materias primas interpretando a documentación afín	Identificación de documentación e vales de pedido e recepción de xéneros distribuindo estes unha vez comprobados en calidade e cantidade, nos departamentos ou partidas axeitadas	20	15
2	Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería, relacionando aplicacións e funcionamento	Caracterización de equipos e utensilios de bar-cafetería comprendendo funcionamento dos mesmos	18	15
3	Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas	Preparar e elaborar bebidas e combinados sinxelos empregando as técnicas máis axeitadas en función dos xéneros e do tempo para elaboralos	36	20
4	Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas	Preparar e elaborar ofertas gastronómicas sinxelas empregando as técnicas culinarias máis axeitadas a cada elaboración	48	20
5	Desenrolo da capacidade de iniciativa emprendedora derivada da preparación de alimentos e bebidas	Incentivar no alumno a capacidade de innovar ou destacar no desenrolo do seu perfil profesional de servizo de alimentos e bebidas	12	10
6	Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas	Asistencia e execución de de servizos de alimentos e bebidas en barra aplicando técnicas de organización e servizo máis axeitadas	30	20



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Aprovisionamento e distribución interna de materias primas interpretando a documentación afín	20

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobose cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería, relacionando aplicacións e funcionamento	18

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

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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.2 Recoñécense as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria

#### 4.2.e) Contidos

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



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas	36

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

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

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
CA3.3 Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA3.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA3.6 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

#### 4.3.e) Contidos

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



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas	48

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

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

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
CA4.2 Descríbense e caracterízanse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor
CA4.3 Relaciónanse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas
CA4.6 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.
Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.
Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Desenrolo da capacidade de iniciativa emprendedora derivada da preparación de alimentos e bebidas	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	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 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valórase a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas
CA5.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas

#### 4.5.e) Contidos

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





#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	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 Descríbense e caracterízanse as técnicas de servizo máis comúns e significativas
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA6.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
CA6.4 Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asístiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
CA6.7 Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA6.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

#### 4.6.e) Contidos

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



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

Ao longo de todo o módulo seguirase un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que nos dará información sobre a marcha da aprendizaxe. Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e de traballo en equipo, segundo os criterios de avaliación contidos para as distintas unidades didácticas e tendo en conta os seguintes apartados:

a) Contidos conceptuais. Suporán o 30% da nota.

a.1 Avaliaranse mediante probas escritas ou orais, que en función da temática poderán ser de diferente tipo: fichas técnicas a cumprimentar, exercicios tipo test, resolución de órdenes de servizo etc. E todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

a.2 A puntuación asignada para estes contidos será a media aritmética das diferentes notas obtidas nas probas, exercicios, traballos etc. E Suporán o 30% da cualificación final do módulo.

b) Contidos procedimentais. Suporán o 50% da nota.

As actividades propostas para cada unidade didáctica, traballos individuais ou de grupo con resultados finais, servirannos para avaliar os procedementos nos que se valor a estrutura e dominio dos contidos, dinámica de traballo, exposición e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedimentais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán o 50% da nota final do módulo.

c) Contidos actitudinais. Suporán o 20% da nota final do módulo.

A presentación e o interese, traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, a asistencia as clases e demais actividades contempladas para o módulo, unha actitude de respecto tanto de cara o profesorado coma os compañeiros/as, receptividade; así como a iniciativa, o interese, a presentación dos distintos materiais e coidado dos mesmos. A uniformidade e coidado da imaxe persoal etc. E todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

> O alumnado de FP básica, segundo o disposto na Orde do 5 de agosto de 2014, non ten perda de dereito a avaliación continua, polo que se acorda que as faltas de asistencia poderán ser consideradas na cualificación do mesmo; establecendo, con carácter xeral, o seguinte:

1. Para aquél alumnado que supere o 15% das faltas de asistencia de xeito continuado a un determinado módulo, con respecto a duración total do mesmo:

1.1 Outorgarlle una cualificación final cun peso diferente ao resto do alumnado, sendo este peso dun 30% menos sobre a cualificación final obtida.

1.2 Non se contemplará para este alumnado a realización de probas parciais, debendo de realizar unha única proba final teórico-práctica baseada no realizado, segundo programación, ao longo do curso. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo una puntuación de 5 puntos.

2. Para aquél alumnado no que a súa falta de asistencia non supere o 5% de horas do módulo por trimestre descontaráselle na avaliación parcial de módulos, no apartado correspondente á cualificación actitudinal, ata un total de 0,5 puntos; podendo seguir sendo avaliado de forma parcial ao longo do curso, sempre e cando non incorra no establecido no apartado 1.

Terase en conta, para este segundo caso que, a pesares de que o alumno/a supere o 15% total de faltas de asistencia do módulo ao final do curso, se esta ausencia non se produce de xeito continuado e se mantén dentro dun límite razoable, non se aplicará o sinalado no apartado 1.

Os CA mínimos para acadar unha avaliación positiva do módulo son os seguintes :

UD1.- Aproveitamento e distribución interna de materias primas, interpretando a documentación afín

-Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido



- Trasládóronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
- Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas
- Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

UD2.-Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería, relacionando aplicacións e funcionamento

- Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetería
- Descríbóronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetería
- Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
- Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos.
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria

UD3.- Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas

- Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
- Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
- Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas.
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

UD4.-Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas

- Identificáronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
- Relacionáronse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
- Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

UD5.-Desenrolo da capacidade de iniciativa emprendedora derivada da preparación de alimentos e bebidas

- Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas

UD6.-Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas

- Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
- Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
- Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
- Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
- Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos na aula taller . Salvo faltas reiteradas de comportamento ou asistencia, ou módulos pendentes de carácter teórico, tentarase introducir a este alumnado no sector productivo, por entender que este xeito tutelado de acudir a un posto de traballo tal vez non se volva a repetir con facilidade.

O profesor recibirá instrucións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas ou executa con asertividade sen que sexan obxecto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin

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

Para o alumnado matriculado en FP Básica segundo o disposto na Orde do 5 de agosto de 2014 non se contempla a perda de dereito a avaliación continua e non se contempla tampouco para este alumnado a realización de probas parciais

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

O seguimento da programación e a propia práctica docente, levarase a cabo na plataforma de seguimento de programación

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

A avaliación inicial posuirá unha intención meramente informativa da situación académica do alumno entorno á efectividade comunicativa e escrita. Por ser alumnos de 2º curso, farase unha avaliación inicial dos contidos desenrolados no currículo formativo de primeiro curso para coñecer a situación de partida.

A avaliación inicial constará de tres partes, unha primeira de definición e visión persoal de si mesmo do alumno no centro, no grupo e no sector productivo con intención de analizar expectativas e motivacións.

Unha segunda parte de contidos desenrolados no curso académico anterior de 1º de FP Básica sobre contidos muy puntuales pero importantes en canto a designación e nome de departamentos, alimentos e manipulación

e Unha terceira e derradeira parte de desenrolo escrito e de redacción para coñecer o nivel de escrita e comprensión do alumno

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

As medidas de atención á diversidade levaranse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós mínimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenrolados a cotío na aula e de carácter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiranse os supostos tipo test xa executados ou avaliados con anterioridade.



Non se observan a priori grandes problemas de comprensión salvo pequenas dislexias e dificultades de comprensión escrita que tratarán de solventarse mediante a repetición de supostos básicos realizados previamente polo profesor ou alumnado do grupo

O grupo conta con unha alumna que desenrola perfectamente o traballo con ordes e ensinanzas precisas e claras, comprensión que perde de inmediato na escrita polo que se desenrolarán con ela os contidos de maneira mais procedimental visual e oral que con emprego de textos escritos

Trataráse en profundidade contidos e realizacións de índole básica en limpeza, mice en place, orde, uniformidade e respecto de normas deontolóxicas e seguridade alimentaria

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Daráse especial importancia á educación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou estruturadas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias

O traballo en grupo

O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo o crenzas

A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo

O respecto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo

A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos

O respecto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo

Obediencia a profesores e superiores coma un sistema de respecto por xerarquías nas que ocupa tamén o seu posto e é respetado

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades extraescolares do módulo, levaránse a cabo a seguintes :

Saida visita empresas/ restaurantes / hoteis do sector

Saida visita torradeiro de cafés

Asimismo o grupo será incluído en tódalas actividades complementarias que se desenrolen no centro para os CM e CS de Restauración que non impliquen cata de bebidas alcohólicas