

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01//2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 1/16

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO	
1º TS SERVICIOS EN RESTAURANTE	
Código:	0154
Duración:	84 horas
PERIODO DE VIGENCIA (4 Años): Desde el curso 2020/2021 hasta el curso 2023/2024 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Septiembre 2020	

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto	901 REAL DECRETO 1690/2007 , de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración.
Orden	Orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicio en Restauración.

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados a continuación:

- Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	

uso posterior.

- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- g) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- h) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- i) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» -en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa-, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019			
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			MD850202		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1		Pág. 3/16

traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.^a y 5.^a gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información.

Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMES	HORAS	NOTA
B H	B H	RA 1: Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.	1. El vino. Introducción. 5. La Bodega y la carta de vinos.	2	10h 4h UT1 6h UT5	10%
B D	B D	RA 4: Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	2. Viticultura, enología y geografía vinícola. 5. La Bodega y la carta de vinos.	1-2	14h 10h UT2 4h UT5	15%
B	B	RA 2: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	3. El servicio del vino. 4. La cata.	1	20h 14h UT3 6h UT4	25%
B H	H	RA 3: Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	4. La cata.	1-2	40h	35%
B D	A B C	RA 5: Identifica los distintos tipos de vinos andaluces así como las principales uvas destinadas a la vinificación en Andalucía y su proceso de producción.	6. Los vinos Andaluces	2	15 h	15%
TOTAL					84	100%

- OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.
- En las columnas OG, CPPS y RA, el número o letra se corresponde con la Orden.
- El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA. Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- La determinación de las UT debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- La asociación de UT con RA, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - o Una UT por cada RA.
 - o Varias UT por cada RA.
 - o Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- Peso de las UT: las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

• Por motivo de adaptación de la programación a las enseñanzas semi-presenciales que se van a realizar en el curso 2020/2021, el orden de las unidades de trabajo llevan un orden completamente diferente a la de todos los cursos escolares pero se respeta el número de las mismas pero no así el orden de aprendizaje como aparece en la normativa vigente.

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN Y EXPOSICIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Equipos y Materiales de una bodega	1ª Evaluación
Denominaciones de Origen (D.O. & D.O.P.)	1ª Evaluación
Confección y diseño de una Carta de Vinos	2ª Evaluación
Vinos del mundo	2ª Evaluación

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: EVSS UNIDAD TRABAJO 1: EL VINO. INTRODUCCIÓN	
1. TEMPORALIZACIÓN: 4 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA 1: Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino. b) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación. c) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino. d) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación. e) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva. f) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras. g) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas. h) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.	4. CONTENIDOS (Orden) Identificación de vinos: *Introducción a la cultura del vino. Historia, Factores culturales y sociales. *Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos. *Factores que influyen en el perfil del vino. *Vinificación. * Variedades de uva. * Denominaciones de origen. * Vinos internacionales.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Tareas y actividades en aula de cata (40%) b) Exámenes (40%) c) Trabajos individuales (20%)	

			10/06/2019		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	Pág. 5/16	

MÓDULO: EVSS UNIDAD TRABAJO 2: VITCULTURA, ENOLOGÍA Y CULTURA VINICOLA.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA 4: Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos. b) Se han identificado las distintas cartas de vinos en función de la oferta y tipología del establecimiento. c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales. d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje. e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno o ubicación del establecimiento. f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vinos.	4.CONTENIDOS (Orden) Definición de cartas sencillas de vinos: * La carta de vinos. Estructura de las cartas. * Nuevas tendencias. * Maridaje de vinos y platos.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN - Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. - Los instrumentos de calificación en esta UT serán: - a) Tareas y actividades en aula de cata (40%) - b) Exámenes (40%) - c) Trabajos individuales (20%)	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/06/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 6/16		

MÓDULO: EVSS UNIDAD TRABAJO: 3 EL SERVICIO DEL VINO	
1. TEMPORALIZACIÓN: 14 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA 2: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras. RA 5: Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
<p>RA-2</p> <p>d) Se han respetado los procesos de rotación de stocks.</p> <p>e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.</p> <p>f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>RA-5</p> <p>a) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.</p> <p>b) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.</p> <p>c) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.</p> <p>d) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.</p> <p>e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.</p> <p>f) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.</p> <p>g) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.</p> <p>Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Identificación de vinos:</p> <p>*Introducción a la cultura del vino. Historia, Factores culturales y sociales.</p> <p>*Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.</p> <p>*Factores que influyen en el perfil del vino.</p> <p>Servicio de vinos:</p> <p>*Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.</p> <p>*Temperatura de servicio.</p> <p>* La decantación y la oxigenación.</p> <p>* Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales.</p> <p>*Aplicación de las normas básicas de protocolo.</p> <p>*Procesos de servicio especiales. Espumosos y otros.</p>
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. - Los instrumentos de calificación en esta UT serán: <ul style="list-style-type: none"> - a) Tareas y actividades en aula de cata (60%) - b) Exámenes (25%) - c) Trabajos individuales (15%) 	

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1 Pág. 7/16	

MÓDULO: EVSS UNIDAD TRABAJO 4: LA CATA.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 46 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA 2: Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras. RA 3: Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) RA-2 f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes. g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA-3 1. Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos. 2. Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos. 3. Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos. 4. Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos. 5. Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata. 6. Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas. 7. Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata. 8. Se han descrito las características de un vino a partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso. 9. Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata. 10. Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. CONTENIDOS (Orden) Recepción de vinos: * El libro de bodega. * Bodega de día. * Previsiones de consumo, reposición. * Rotación de stock * Reserva de vinos. Instrumentos de identificación. * Vales de pedido. Realización de catas sencillas: * La cata. * Vocabulario. * Metodología de la cata. * Herramientas. * Análisis sensorial.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Tareas y actividades en aula de cata (70%) b) Exámenes (15%) c) Trabajos individuales (15%)	

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	

MÓDULO: EVSS UNIDAD TRABAJO 5: LA BODEGA Y LA CARTA DE VINOS.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 10 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA 5: Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) h) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino. i) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características. j) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades. k) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino. l) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad. m) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino. n) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos. o) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros. p) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia. q) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. CONTENIDOS (Orden) Servicio de vinos: *Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros. *Temperatura de servicio. *La decantación y la oxigenación. *Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales. Aplicación de las normas básicas de protocolo. *Procesos de servicio especiales. Espumosos y otros.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. - Los instrumentos de calificación en esta UT serán: - a) Tareas y actividades en aula de cata (60%) - b) Exámenes (25%) - c) Trabajos individuales (15%) 	

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	

MÓDULO: EVSS UNIDAD TRABAJO 6: LOS VINOS ANDALUCES.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 15 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA 6: Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales relacionados con el vino en Andalucía. b) Se han identificado los distintos tipos de vinos andaluces. c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación en Andalucía. d) Se han relacionado las diferentes zonas de producción en Andalucía con los tipos de uva y características diferenciadoras. e) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación de los vinos andaluces. f) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de crianza bajo velo de flor y sistema de criaderas y soleras. g) Se han reconocido y caracterizado las técnicas específicas del servicio de vinos andaluces en función de sus características. h) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino. i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. CONTENIDOS (Orden) El vino andaluz y sus técnicas de servicio: *El vino en Andalucía. Historia. Factores culturales y sociales. *Vinos generosos. Tipos, Características diferenciadoras. *Procesos de elaboración • La crianza biológica. • Sistemas de criaderas y soleras. * El servicio de vinos generosos. Materiales específicos. • Técnicas y temperaturas. • Fases y procedimientos habituales.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN - Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. - Los instrumentos de calificación en esta UT serán: - a) Tareas y actividades en aula de cata (60%) - b) Exámenes (25%) - c) Trabajos individuales (15%)	

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 10/16	

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

11. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
12. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
13. Educación para la igualdad en ambos sexos.
14. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
15. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
16. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
17. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
18. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
19. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
20. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.
21. Educación para la salud: medidas sanitarias para prevenir la pandemia por Covid 19.

Se concretarán en la Programación de Aula.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/ sub-funciones de la organización de unidades de producción, de los procesos de servicio de bebidas y alimentos en bares/cafeterías y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción, en el ámbito del sector de bares/cafeterías.

Las funciones/sub-funciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
- El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.

Las funciones/sub-funciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de pre servicio y/o post-servicio.
- La prestación de servicios.
- La atención al cliente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios de bebidas y alimentos en los diversos establecimientos de bares-café, catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en bares/cafeterías.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 11/16	

- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La identificación y aplicación de técnicas de servicios en bares/cafeterías.
- El desarrollo de las operaciones de pre servicio, servicio y postservicio en bares/cafeterías.

9.METODOLOGÍA

1. Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

LOS APRENDIZAJES derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

Por tanto, el nuevo modelo de la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumno/a y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

Esta será activa, investigadora y consultiva, potenciando las iniciativas del grupo, adaptando los conocimientos del profesor a las necesidades del alumno, individualizando en la medida de lo posible, y adaptando esta metodología en función del avance de la pandemia, teniendo incluso que teletrabajar mediante las distintas Apps educativas. (Moodle centros, Google classroom, Meet, etc.)

Las decisiones que debe adoptar el profesor respecto a la metodología de un módulo derivan de la consideración de los siguientes aspectos:

Estilos y estrategias de aprendizaje.

Tipos de actividades.

Agrupamientos. Trabajo individual y en grupo.

Aspectos organizativos: tiempos, espacios y recursos didácticos.

Valores transversales. Esfuerzo. Creatividad. Nuevas tecnologías.

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		10/06/2019	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	Revisión 1

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Se desarrollará un plan de actividades extraescolares, en la medida de lo posible y siempre y cuando se garantice la seguridad del alumnado para evitar contagios, para complementar la formación en aquellas Unidades de Trabajo que se crea conveniente, que ayuden a perfeccionar su formación e interés por la profesión.

Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, cómo de investigación online y desarrollo en el entorno, pudiéndose impartir clases online en directo o realización de videos demostrativos tanto por parte del profesor como del alumnado.

- Actividades individuales y en grupo.

Al programar las actividades de enseñanza-aprendizaje de este módulo profesional se ha tenido en cuenta la situación provocada por el Covid-19, siendo semipresencial y adaptada a la posibilidad de confinamiento siguiendo los siguientes principios metodológicos.

Por todo ello trataremos los temas de manera interdisciplinar, los contenidos de todas las UT están relacionadas entre sí y con el módulo “El vino y su servicio”

De introducción/inicio motivación:

Introducir al alumno/a con videos del sector, con artículos, con periódicos, etc. en la realidad de lo que van a aprender de la profesión y del mundo del vino.

De conocimientos previos:

Estas actividades no se contemplan incluidas pero siempre se tienen en cuenta para saber el nivel de partida con el que contamos en cada unidad de trabajo, aunque por lo general los alumnos que integran estos grupos son alumnos cuyo nivel de partida es muy bajo e incluso con información y conocimientos mal aprendidos.

Además, ante la necesidad de utilización de medios informáticos para trabajar desde casa, se incluye el nivel de competencia digital entre otros aspectos sobre los que trataremos de conocer el nivel de partida y así no tener merma en la calidad y cantidad de la formación del alumnado en estas enseñanzas.

De desarrollo:

Son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, dónde permitan al alumno/a conocer los conceptos, procedimientos y las actitudes.

Utilizaremos el trabajo semipresencial en una parte de los contenidos para asegurar que los alumnos pueden acceder a las plataformas digitales como Classroom o Moodle para la entrega

de tareas, Meet para la exposición de contenidos o presentación de tareas, que serán la forma de trabajo y comunicación en caso de confinamiento.

En función de cómo se encuentre la situación por la pandemia, adaptaremos el tipo de actividad, trataremos primero en el taller aquellos contenidos más complicados de trabajar en casa, siempre que el orden de conocimientos previos lo permita.

La exposición de las prácticas se realizará mediante videoconferencia con la herramienta Meet, y con la misma se evaluará el desarrollo de las mismas por parte del alumnado.

De consolidación/síntesis:

Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes y recordando mediante juegos de aprendizaje todos los conceptos, así como prácticas reales entre el alumnado del mismo grupo burbuja.

De recuperación o de refuerzo:

Actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos/as que no han sido capaces de adquirir los conocimientos trabajados (se realizan de forma individualizada, una vez conocido el motivo), mandando un programa de refuerzo mediante las plataformas digitales para conseguir que el alumnado alcance los objetivos de aprendizaje mínimos establecidos en la normativa.

De ampliación:

Actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos/as que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que no son imprescindibles en el proceso.

Se enviará mediante las plataformas educativas, videos de ampliación de conocimientos sobre las distintas unidades de trabajo contempladas en esta programación, realizando esta actividad de forma presencial siempre y cuando sea posible.

En cada una de las Unidades antes expuestas tendremos en cuenta que en las actividades de enseñanza-aprendizaje mencionadas habrá éste tipo de estrategias metodológicas en cada una de ellas. Teniendo en cuenta la de recuperación o de refuerzo para aquellos alumnos/as que presenten bajo nivel de conocimientos y que sea necesario repetir la o las actividades antes mencionadas.

Asimismo, si observo que los alumnos tienen buen nivel de aprendizaje, a estos se les marcará actividades de ampliación de contenidos y de consolidación de los mismos.

4. Espacios., aula de gestión, aula-taller de cata..

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas. **Que serán de igual forma y manera aun estando en cuarentena por algún contagio, por tanto deberán conectarse regularmente de manera online y realizar las tareas que se les manden de forma obligatoria.**
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:
 - a). En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

-En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el

peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

--Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y

diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos: **Tanto en el caso presencial como en el modelo semi-presencial, utilizaremos las mismas plataformas de comunicación, para medir los contenidos adquiridos.**

--Para observación: fichas de observación...

--Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

--Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

--Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT. **en función de la presencialidad o semi-presencialidad durante todo el curso, por tanto se irán adaptando en cada momento.**

-Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

-Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

-10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

-Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.

-Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.

-La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.

-Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.

-Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.

-En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.

-En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se

-establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (%), Exámenes (%).

-No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.

-Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

-En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

-La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.

-Las notas trimestrales y finales se redondean.

-En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

-Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

		10/06/2019			
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1		Pág. 14/16

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

- Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA. **tanto presencial como online:**
 - A lo largo del curso, **teniendo en cuenta si hubiera un rebrote y nos tuviéramos que confinar para seguir este proceso de refuerzo y recuperación desde casa.**
- Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
- Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
- Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

En todo momento se intentara hacer adaptaciones y tomar medidas de adaptación a la diversidad cuando debamos trabajar de forma semi-presencial, para evitar que la brecha digital sea un grave problema de aprendizaje para este grupo de alumnado que necesita de un mayor esfuerzo que el resto.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/06/2019			
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			MD850202		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMI-PRESENCIAL			Revisión 1		Pág. 15/16

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como docente a presentar los contenidos y al alumnado, a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el Módulo.

Serán variados y versátiles, y adecuados a las Competencias Profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser *propios del centro*, entre los que quiero destacar como *recursos generales*:

los libros de próxima adquisición para el departamento, serán también de consulta para el alumnado, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos (destacando el uso de internet); y como *recursos específicos* para este Módulo:

Material específico	Recursos didácticos
Camisa blanca	Transparencias, videos y diapositivas
Pantalón negro	Aula taller (maquinaria, mobiliario)
Corbata negra	Aula Polivalente
Zapatos negros	Uso del Material Audiovisual
Libreta de cata	Uso de Internet en el Aula
Sacacorchos	Libros
Abridor	Material didáctico aportado el profesor (a partir de la bibliografía)
En casa: podrá utilizarse el uniforme en alguna ocasión para realizar el seguimiento del aprendizaje, así como algún material doméstico. (Cristalería, menaje en general)	En casa: Uso de ordenador o medios informáticos como su movil, así como material doméstico. En casa: Plataformas Educativas (Moodle centros, Google classroom, Meet, etc.)

LIBRO DE TEXTO PARA EL ALUMNADO:

- Título: El vino y su servicio.
- Editorial: Paraninfo

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Dentro de este apartado, estas son las actividades programadas para este curso, aunque debemos puntualizar se realizan siempre y cuando la pandemia que vivimos nos lo permita, pues ante todo prevalece la salud del alumnado. Intentaremos solventar de alguna manera formativa la ausencia de realización de las actividades programadas.

ACTIVIDAD	RA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a establecimientos hosteleros y restaurantes...), para conocer su organización y funcionamiento Complementaria	RA1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.	Cuestionario para el alumno plasmando diversos puntos de vista y aprendizaje obtenido Debate
Visita a ferias gastronómicas. Complementaria	RA2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras. RA 3: Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	Informe y comentario del alumno ajustado a un guión. Diversas redacciones relacionadas con estos productos con distintos puntos a tener en cuenta.
Visita al patrimonio cultural de granada (Alhambra, Albaycin, Centro histórico)	R.6. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas.	Cuestionario Debate reflexivo
Visita de Campo a una bodega, terrenos vinícolas, instalaciones de vinificación, así como cata guiada de caldos de la propia empresa. En caso de no poder realizarse, invitar a la bodega al centro educativo.	R.6. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas	Visita de Campo a una bodega, terrenos vinícolas, instalaciones de vinificación, así como cata guiada de caldos de la propia empresa. En caso de no poder realizarse, invitar a la bodega al centro educativo.

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

En esta situación excepcional, más que nunca la programación es una herramienta flexible, abierta en todo momento a sufrir modificaciones para adaptarse a los cambios que se produzcan por la evolución de la pandemia.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.