

Etapa 2: elaboración das unidades didácticas

Familia profesional	Hostelaría e turismo
Ciclo formativo	Servizos en restauración
Grao	Medio
Módulo profesional	MP0151 Operacións básicas en restaurante
Unidade didáctica	UD11. Operacións xerais de apoio no servizo de bebidas, no restaurante

1.	Deseño da elaboración das unidades didácticas.....	3
1.1	Currículo da UD	3
	Formulario 1.a). Currículo da UD preparado para o deseño (obtense da fase anterior)	3
	Formulario 1.b). Agregar contidos derivados dos criterios de avaliación	3
1.2	Secuencia de obxectivos e temporalización de actividades	5
	Formulario 2. Obxectivos específicos, títulos, descrições, secuencia e duración de actividades	5
1.3	Secuencias de resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos da UD	6
	Formulario 3.a). Secuencias de RA, CA e contidos. Selección dos elementos do currículo da UD para cada actividade	6
	Formulario 3.b). Secuencias de RA, CA e contidos. Introducción de novos contidos e CA que xurden das tarefas, e instrumentos de avaliación ligados a CA.	8
1.4	Deseño de tarefas e avaliación.....	11
	Formulario 4. Actividades de ensino-aprendizaxe, métodos, recursos e instrumentos de avaliación	11

1. Deseño da elaboración das unidades didácticas

1.1 Currículo da UD

Formulario 1.a). Currículo da UD preparado para o deseño (obtense da fase anterior)

Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos
RA4. Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
<ul style="list-style-type: none">CA4.1. Descríbóronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.CA4.2. Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas.CA4.3. Identifícouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.CA4.4. Verifícouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.CA4.5. Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.CA4.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.CA4.7. Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.CA4.8. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
BC4 → RA4: Execución de operacións de apoio no servizo de bebidas en sala
<ul style="list-style-type: none">Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.Revisión de existencias. Rotación.Normas básicas do servizo de bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras).Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.Características específicas de servizo de cada bebida.Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.Formalización de formularios interdepartamentais e de control.Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Formulario 1.b). Agregar contidos derivados dos criterios de avaliación

Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos

Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos
RA4. Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
<ul style="list-style-type: none"> CA4.1. Descríbóronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala. CA4.2. Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas. CA4.3. Identifícouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control. CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas. CA4.5. Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida. CA4.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas. CA4.7. Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza. CA4.8. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións. CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
BC4 → RA4: Execución de operacións de apoio no servizo de bebidas en sala
<ul style="list-style-type: none"> Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións. <ul style="list-style-type: none"> Material específico (CA4.4) Material complementario (CA4.4) Características específicas de servizo de cada bebida. <ul style="list-style-type: none"> Temperaturas de servizo das bebidas. (CA4.2) Recipientes para o servizo axeitados a cada bebida. (CA4.2) Normas básicas do servizo de bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). <ul style="list-style-type: none"> Transporte e presentación de bebidas. (CA4.5) Normas de servizo de cafés e licores. (CA4.6) Normas de servizo de augas e outras bebidas para acompañar a comida. (CA4.6) Normas básicas de servizo de viño en botellas e decantado. (CA4.6) Aplicación do protocolo no servizo de bebidas na mesa. Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas. Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela. Revisión de existencias. Rotación. <ul style="list-style-type: none"> Control de existencias (CA4.3) Rotación de adega (CA4.3) A cava de día (CA4.3) Formalización de formularios interdepartamentais e de control. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.2 Secuencia de obxectivos e temporalización de actividades

Formulario 2. Obxectivos específicos, títulos, descrições, secuencia e duración de actividades

Obxectivos específicos		Actividades		Descrición básica	Duración
O1.1	■ Identificar o material específico e complementario de servizo e as características que diferencian as bebidas para o seu consumo.	A1	Os materiais para o servizo das bebidas e o punto óptimo de consumo das mesmas.	Identificación dos materiais necesarios para o servizo das bebidas e temperaturas de consumo das mesmas.	4
O2.1	■ Analizar as normas básicas de servizo das bebidas en restaurante.	A2	Normas de servizo das bebidas en restaurante.	Análise das normas de servizo das bebidas en restaurante: transporte, presentación, apertura e servizo.	6
O3.1	■ Aplicar normas de protocolo de atención á clientela e cronoloxía no servizo de bebidas en restaurante.	A3	O protocolo no servizo de bebidas en restaurante.	Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en restaurante, tendo en conta a cronoloxía aplicada.	4
O4.1	■ Aplicar as operacións de transporte, servizo e recollida de bebidas atendendo ás necesidades da clientela e normativa de seguridade e hixiene.	A4	Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala de restaurante.	Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala de restaurante, atendendo ás necesidades da clientela e da normativa de seguridade e hixiene.	8
O5.1	■ Verificar as existencias e rotación da adega mediante formularios de control.	A5	Control e revisión de existencias.	Revisión de existencias de bebidas na adega cumprimentando formularios de control.	2

1.3 Secuencias de resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos da UD

Formulario 3.a). Secuencias de RA, CA e contidos. Selección dos elementos do currículo da UD para cada actividade

Actividades (descrición)	Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	A1	A2	A3	A4	A5	Comentarios
A1. Os materiais específicos de servizo das bebidas e o punto óptimo de consumo das mesmas. <ul style="list-style-type: none"> Identificación dos materiais necesarios para o servizo das bebidas e temperaturas de consumo das mesmas. A2. Normas de servizo das bebidas en restaurante. <ul style="list-style-type: none"> Análise das normas de servizo das bebidas en restaurante: transporte, presentación, apertura e servizo. A3. O protocolo no servizo de bebidas en restaurante. <ul style="list-style-type: none"> Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en restaurante, tendo en conta a cronoloxía aplicada. A4. Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala de restaurante. <ul style="list-style-type: none"> Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala atendendo ás necesidades da clientela e da normativa de seguridade e hixiene. A5. Control e revisión de existencias. <ul style="list-style-type: none"> Revisión de existencias de bebidas na adega cumprimentando formularios de control. 	RA4. Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.						
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.1. Descríbóronse e caracterízanse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala. 		X	X	X		
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.2. Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas. 		X	X	X		
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.3. Identificouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control. 				X	X	
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas. 	X					
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.5. Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida. 		X	X	X		
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas. 	X	X	X	X	X	
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.7. Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza. 			X	X	X	
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.8. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións. 			X	X		
	<ul style="list-style-type: none"> CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. 				X	X	
	Contidos	A1	A2	A3	A4	A5	
	<ul style="list-style-type: none"> Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións. 	X					

Actividades (descrición)	Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	A1	A2	A3	A4	A5	Comentarios
	– Material específico (CA4.4)	X					
	– Material complementario (CA4.4)	X					
	■ Características específicas de servizo de cada bebida.	X			X		
	– Temperaturas de servizo das bebidas. (CA4.2)	X			X		
	– Recipientes para o servizo axeitados a cada bebida. (CA4.2)		X		X		
	■ Normas básicas do servizo de bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras).		X		X		
	– Transporte e presentación de bebidas. (CA4.5)		X		X		
	– Normas de servizo de cafés e licores. (CA4.6)		X		X		
	– Normas de servizo de augas e outras bebidas para acompañar a comida. (CA4.6)		X		X		
	– Normas básicas de servizo de viño en botellas e decantado. (CA4.6)		X		X		
	■ Aplicación do protocolo no servizo de bebidas na mesa.			X	X		
	■ Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.			X	X		
	■ Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.				X		
	■ Revisión de existencias. Rotación.					X	
	– Control de existencias (CA4.3)					X	
	– Rotación de adega (CA4.3)					X	
	– A cava de día (CA4.3)					X	
	■ Formalización de formularios interdepartamentais e de control.				X	X	

Formulario 3.b). Secuencias de RA, CA e contidos. Introducción de novos contidos e CA que xurden das tarefas, e instrumentos de avaliación ligados a CA.

Actividades (descrición ampliada con tarefas)	Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	A1	A2	A3	A4	A5	Instrumentos de avaliación
A1. Os materiais para o servizo das bebidas e o punto óptimo de consumo das mesmas.	RA4. Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.						
<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Exposición polo profesor sobre as características e idoneidade dos materiais propios para o servizo de bebidas en restaurante. Tp1.2 Preparación con demostración do profesor, dos materiais necesarios para o servizo das bebidas. Tp1.3 Explicación polo profesor das temperaturas óptimas para a presentación e servizo dos viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras, atendendo á tipoloxía das mesmas. Ta1.1 Dedución e preparación dos materiais específicos necesarios para o servizo das bebidas. Ta1.2 Dedución e preparación dos materiais complementarios necesarios para o servizo das bebidas. Ta1.3 Dedución das temperaturas óptimas para o servizo e presentación das bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras), atendendo á tipoloxía das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> CA4.1. Descríbóronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala. CA4.2. Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas. CA4.3. Identificouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control. CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas. CA4.5. Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida. CA4.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas. CA4.7. Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza. 		X	X	X		<ul style="list-style-type: none"> Resolución de problemas. Realización de simulacións. Verificación de procesos.
			X	X	X		<ul style="list-style-type: none"> Resolución de problemas. Realización de simulacións. Verificación de procesos.
					X	X	<ul style="list-style-type: none"> Busca de información. Verificación de procesos. Execución de procesos.
		X					<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario Execución de procesos. Verificación de procesos.
A2. Normas de servizo das bebidas en restaurante.			X	X	X		<ul style="list-style-type: none"> Realización de simulacións. Resolución de problemas. Execución de procesos. Verificación de procesos.
<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Explicación polo profesor sobre as normas e fases de servizo das bebidas: transporte, presentación, descorche e servizo. Tp1.2 Explicación polo profesor sobre as normas básicas de servizo e descorche dos viños que precisen ser decantados. Ta1.1 Simulación das técnicas de transporte, presentación, descorche e servizo de bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras) segundo a súa tipoloxía. Ta1.2 Execución simulada de decantado e servizo básico de viños coas características precisas. Ta1.3 Dedución das fases e procedementos de servizo das bebidas, relacionándoas coas súas características, nun servizo simulado. 		X	X	X	X	X	<ul style="list-style-type: none"> Realización de simulacións. Resolución de problemas. Execución de procesos. Verificación de procesos.
				X	X	X	<ul style="list-style-type: none"> Realización de simulacións. Resolución de problemas. Execución de procesos.
A3. O protocolo no servizo de bebidas en restaurante.							
<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Explicación polo profesor do 							

Actividades (descrición ampliada con tarefas)	Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	A1	A2	A3	A4	A5	Instrumentos de avaliación
protocolo no servizo das bebidas atendendo á tipoloxía das mesmas.							<ul style="list-style-type: none"> Verificación de procesos.
<ul style="list-style-type: none"> Tp1.2 Explicación polo profesor sobre as normas de atención á clientela durante o servizo de bebidas en restaurante. Tp1.3 Explicación polo profesor sobre a cronoloxía e desbarasado no servizo de bebidas, atendendo á súa tipoloxía. Ta1.1 Aplicación en situacións simuladas do protocolo no servizo de viño, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras, atendendo á tipoloxía das mesmas. Ta1.2 Dedución dos tempos - cronoloxía- e orde de servizo dos viños augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras, segundo a súa tipoloxía. 	<ul style="list-style-type: none"> CA4.8. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións. CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. 			X	X		<ul style="list-style-type: none"> Realización de simulacións. Resolución de problemas. Execución de procesos.
					X	X	<ul style="list-style-type: none"> Realización de simulacións. Resolución de problemas. Execución de procesos. Verificación de procesos.
	Contidos	A1	A2	A3	A4	A5	
A4. Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala de restaurante.	<ul style="list-style-type: none"> Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións. 	X					
	– Material específico	X					
	– Material complementario	X					
	<ul style="list-style-type: none"> Características específicas de servizo de cada bebida. 	X			X		
	– Temperaturas de servizo das bebidas.	X			X		
	– Recipientes para o servizo axeitados a cada bebida.		X		X		
	<ul style="list-style-type: none"> Normas básicas do servizo de bebidas(viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). 		X		X		
	– Transporte e presentación de bebidas.		X		X		
	– Normas de servizo de cafés e licores.		X		X		
	– Normas de servizo de augas e outras bebidas para acompañar a comida.		X		X		
	– Normas básicas de servizo de viño en botellas e decantado.		X		X		
	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación do protocolo no servizo de bebidas na mesa. 			X	X		
	<ul style="list-style-type: none"> Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas. 			X	X		
	<ul style="list-style-type: none"> Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela. 				X		
A5. Control e revisión de existencias.	<ul style="list-style-type: none"> Revisión de existencias. Rotación. 					X	

Actividades (descripción ampliada con tarefas)	Resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	A1	A2	A3	A4	A5	Instrumentos de avaliación
<p>rios de control de existencias e de pedidos de bebidas, para a súa reposición.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tp1.3 Explicación polo profesor sobre a idoneidade obxectiva de rotacións bebidas, na adega e cava de día. ▪ Ta1.1 Realización de inventarios cumprimentado os formularios de control de existencias de bebidas na adega. ▪ Ta1.2 Dedución das necesidades de compra e/ou pedidos de bebidas, atendendo á idoneidade obxectiva de rotación de adega. ▪ Ta1.3 Cumprimentado de formularios de pedidos de bebidas para a súa reposición. 	– Control de existencias					X	
	– Rotación de adega					X	
	– A cava de día					X	
	▪ Formalización de formularios inter-departamentais e de control.				X	X	

1.4 Deseño de tarefas e avaliación

Formulario 4. Actividades de ensino-aprendizaxe, métodos, recursos e instrumentos de avaliación

Qué e para qué	Cómo			Con qué	Cómo e con qué se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación	
A1. Os materiais para o servizo das bebidas e o punto óptimo de consumo das mesmas. <ul style="list-style-type: none"> Identificación dos materiais necesarios para o servizo das bebidas e temperaturas de consumo das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Exposición polo profesor sobre as características e idoneidade dos materiais propios para o servizo de bebidas en restaurante. Tp1.2 Preparación con demostración do profesor, dos materiais necesarios para o servizo das bebidas. Tp1.3 Explicación polo profesor das temperaturas óptimas para a presentación e servizo dos viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras, atendendo á tipoloxía das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Dedución e preparación dos materiais específicos necesarios para o servizo das bebidas. Ta1.2 Dedución e preparación dos materiais complementarios necesarios para o servizo das bebidas. Ta1.3 Dedución das temperaturas óptimas para o servizo e presentación das bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras), atendendo á tipoloxía das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> Materiais e equipos axeitados para o servizo de cata tipo de bebida, a punto e listos para seren utilizados. Documento coa resolución do cuestionario sobre a clasificación e idoneidade de cada copa utensilio de servizo, a cada tipo de bebida. Produto na súa óptima temperatura de servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> Materiais (cristal, vaixela) propios para o servizo das bebidas. Materiais e equipos complementarios para o servizo das bebidas: cubiteiras, cestas, bandexas, panos, sacacorchos, ... Cámaras refrixeradas de conservación de bebidas(viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). Apuntes do profesor e táboa de temperaturas de servizo de bebidas. Produto comercial (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario Execución de procesos. Verificación de procesos. 	4
A2. Normas de servizo das bebidas en restaurante. <ul style="list-style-type: none"> Análise das normas de servizo das bebidas en restaurante: transporte, presentación, apertura e servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Explicación polo profesor sobre as normas e fases de servizo das bebidas: transporte, presentación, descorche e servizo. Tp1.2 Explicación polo profesor sobre as normas básicas de servizo e descorche dos viños que precisen ser decantados. 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Simulación das técnicas de transporte, presentación, descorche e servizo de bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras) segundo a súa tipoloxía. Ta1.2 Execución simulada de decantado e servizo básico de viños coas características precisas. Ta1.3 Dedución das fases e procedementos de servizo das bebidas, relacionándoas coas 	<ul style="list-style-type: none"> Produto presentado, descorchado e servido segundo a súa tipoloxía. Produto presentado, decantado e servido seguindo ás normas explícitas para o tipo de viño. Produto presentado e servido, seguindo ás fases e procedementos explícitos para ca- 	<ul style="list-style-type: none"> Materiais (cristal, vaixela) propios para o servizo das bebidas. Materiais e equipos complementarios para o servizo das bebidas: cubiteiras, cestas, bandexas, panos, sacacorchos, ... Cámaras refrixeradas de conservación de bebidas(viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). Apuntes do profesor e táboa de temperaturas de servizo de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución de problemas. Realización de simulacións. Verificación de procesos. 	6

Qué e para qué	Cómo			Con qué	Cómo e con qué se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descri- ción)	Profesorado (en termos de tare- fas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación	
		súas características, nun servizo simulado.	da tipo de bebida.	<ul style="list-style-type: none"> Produto comercial (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). 		
A3. O protocolo no servizo de bebidas en restaurante. <ul style="list-style-type: none"> Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en restaurante, tendo en conta a cronoloxía aplicada. 	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Explicación polo profesor do protocolo no servizo das bebidas atendendo á tipoloxía das mesmas. Tp1.2 Explicación polo profesor sobre as normas de atención á clientela durante o servizo de bebidas en restaurante. Tp1.3 Explicación polo profesor sobre a cronoloxía e desbarasado no servizo de bebidas, atendendo á súa tipoloxía. 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Aplicación en situacións simuladas do protocolo no servizo de viño, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras, atendendo á tipoloxía das mesmas. Ta1.2 Dedución dos tempos - cronoloxía- e orde de servizo dos viños augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras, segundo a súa tipoloxía. 	<ul style="list-style-type: none"> Produto presentado, descorchado e servido segundo ás normas de protocolo establecidas. Produto servido seguindo á orde cronolóxica de cada pedido e/ou establecida, segundo a súa tipoloxía. 	<ul style="list-style-type: none"> Materiais (cristal, vaixela) propios para o servizo das bebidas. Materiais e equipos complementarios para o servizo das bebidas: cubiteiras, cestas, bandexas, pános, sacacorchos, ... Cámaras refrixeradas de conservación de bebidas((viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). Apuntes do profesor e táboa de temperaturas de servizo de bebidas. Normas de protocolo no servizo de bebidas en restaurante. Produto comercial (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de simulacións. Resolución de problemas. Execución de procesos. 	4
A4. Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala de restaurante. <ul style="list-style-type: none"> Operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala atendendo ás necesidades da clientela e da normativa de seguridade e hixiene. 	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Explicación polo profesor sobre as operacións de apoio ao servizo de bebidas na sala, atendendo ás necesidades da clientela. Tp1.2 Operacións de servizo de bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras), na sala atendendo ás necesidades da clientela e aplicando o protocolo axeitado, en situacións reais e/ou simuladas. Tp1.3 Aplicación da normativa 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Aplicación das técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas. Ta1.2 Execución ordenada das operacións de recollida e limpeza de utensilios usados no servizo de bebidas, empregando o medio de transporte axeitado. Ta1.3 Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, nas situacións de servizo de 	<ul style="list-style-type: none"> Produto servido coa presentación, descorchado e seguindo ás normas de protocolo establecidas. Produto servido seguindo á orde cronolóxica de cada pedido e/ou establecida, segundo a súa tipoloxía. Recollida dos materiais empregados no servizo de bebidas, mantendo a orde e a 	<ul style="list-style-type: none"> Materiais (cristal, vaixela) propios para o servizo das bebidas. Materiais e equipos complementarios para o servizo das bebidas: cubiteiras, cestas, bandexas, pános, sacacorchos, ... Cámaras refrixeradas de conservación de bebidas((viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). Apuntes do profesor e táboa de temperaturas de servizo de bebidas. Normas de protocolo no servizo de 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de simulacións. Resolución de problemas. Execución de procesos. Verificación de procesos. 	8

Qué e para qué	Cómo			Con qué	Cómo e con qué se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación	
	hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, nas situacións de servizo de bebidas, reais e/ou simuladas en restaurante.	bebidas, reais e/ou simuladas en restaurante.	limpeza a zona de traballo. <ul style="list-style-type: none"> Execución do servizo dos bebidas seguindo a normativa de seguridade e hixiene e protección ambiental. 	bebidas en restaurante. <ul style="list-style-type: none"> Produto comercial (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). 		
A5. Control e revisión de existencias. <ul style="list-style-type: none"> Revisión de existencias de bebidas na adega cumprimentando formularios de control. 	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Explicación polo profesor sobre os procedementos de control de existencias de cámaras refrixeradas, adega e cava de día. Tp1.2 Explicación polo profesor sobre o cumprimentado de formularios de control de existencias e de pedidos de bebidas, para a súa reposición. Tp1.3 Explicación polo profesor sobre a idoneidade obxectiva de rotacións bebidas, na adega e cava de día. 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Realización de inventarios cumprimentado os formularios de control de existencias de bebidas na adega. Ta1.2 Dedución das necesidades de compra e/ou pedidos de bebidas, atendendo á idoneidade obxectiva de rotación de adega. Ta1.3 Cumprimentado de formularios de pedidos de bebidas para a súa reposición. 	<ul style="list-style-type: none"> Formulario de verificación de existencias de bebidas en cámaras refrixeradas e na adega cumprimentado. Fichas de produto nas que se indique o consumo preferente, para a súa rotación. Formulario de proposta de compra e/ou reposición, de bebidas cumprimentado. 	<ul style="list-style-type: none"> Modelos de formularios de control de adega. Modelos de propostas de pedidos de bebidas. Modelos de fichas de viños e outras bebidas. Apuntes do profesor. Produto comercial (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). 	<ul style="list-style-type: none"> Busca de información. Execución de procesos. Verificación de procesos. 	2