

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0510	Procesos de servizos en restaurante	2018/2019	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL GARCÍA SANTISO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

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

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

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

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

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

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

- Análise de información e necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical e horizontal.

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

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

As funcións e as subfuncións relacionadas coa produción, a administración e a calidade abranguen aspectos como:

- Posta a punto do lugar de traballo.
- Rexeneración, preparación, terminación e presentación de produtos.
- Mantemento de instalacións, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- Xestión de cobramentos, pagamentos e pechamento de produción.
- Solución e seguimento de reclamacións, queixas ou suxestións.

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

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais b), c), d), e), f), h), j), l), m) e ñ) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), e), f), i), l), m) e ñ). As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre: -

Organización das fases dos procesos de servizos en restaurante.

- Determinación de recursos e necesidades de coordinación.
- Identificación e aplicación de técnicas de servizos en restaurante.
- Desenvolvemento das operacións de preservizo, servizo e postservizo.

O desenvolvemento do módulo, terá tamén en conta como referente, a RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/18.



**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	Tipos de servizos en restaurantes.	Identificar os diferentes tipos de servizos.	18	6
2	O persoal de servizos en restaurantes.	Describir o persoal de servizos en restaurantes.	12	5
3	Caracterización de equipos de salas de restaurantes.	Describir os equipos utilizados nos establecementos de hostelería.	15	5
4	A posta a punto en salas de restaurantes.	Realizar o proceso da posta a punto de establecementos hosteleriros.	32	10
5	Técnicas de comunicación e venda.	Identificar os tipos de comunicación e venda a aplicar segundo o establecemento e situacións de servizo.	36	15
6	Operacións de servizo en restaurante	Identificar e realizar as operacións de servizo en restaurante	44	20
7	Racionado de froitas, queixos e sobremesas.	Identificar e realizar o racionado de froitas, queixos e sobremesas ante o comensal.	20	8
8	Desespiñado e racionado de peixes e mariscos.	Desespiñar e racionar peixes e mariscos, ante o comensal	20	8
9	Trinchado de carnes ante os comensais.	Trinchado diferentes tipos de carnes diante do comensal	20	8
10	Elaboracións de pratos ante os comensais.	Coñecer a elaboración de pratos ante o comensal.	30	10
11	Operación de facturación e cobramento.	Coñecer as diferentes operacións de facturación e cobro.	20	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Tipos de servizos en restaurantes.	18

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.
CA1.2 Descríbíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.
CA1.3 Identificáronse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.
CA1.4 Descríbiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos establecementos de restauración.
Estructuras organizativas de servizos en establecementos e eventos de diversos tipos. Servizos en restauración tradicional, en establecementos hoteleiros, en cátering, etc. Novas tendencias nos servizos de restauración.
Tipoloxías de servizos: menú, á carta, degustación, concertado, bufé, etc.
Vocabulario técnico.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O persoal de servizos en restaurantes.	12

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.

4.2.e) Contidos

Contidos
Aplicación de funcións e organigramas do persoal relacionados cos tipos de servizos.
Deontoloxía profesional.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Caracterización de equipos de salas de restaurantes.	15

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

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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.
CA2.3 Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.

4.3.e) Contidos

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



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A posta a punto en salas de restaurantes.	32

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

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

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.
CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.
CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

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



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Técnicas de comunicación e venda.	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaa nos procedementos de servizo e atención á clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.
CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.
CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección.
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
CA3.7 Comunicáronse á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.
CA3.8 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación ante diferentes clientes, e fórmulas de restauración e servizo.
CA3.9 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.
CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.

4.5.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.
Técnicas de venda en restauración.
Exposición das calidades dos produtos e os servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización.
Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora
Comunicación oral e escrita na restauración.
Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.
Comunicación non verbal.
Imaxe persoal.



Contidos
Xestos, movementos, etc.
Empatía, receptividade e asertividade.
Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.
Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Operacións de servizo en restaurante	44

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as fases do servizo.
CA4.2 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.
CA4.4 Aplícanse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.
CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.
CA4.6 Aplícanse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.
CA4.7 Aplícanse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.
CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

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



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Racionado de froitas, queixos e sobremesas.	20

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

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

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

Criterios de avaliación
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 Identifícaronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícaronse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

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



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Desespiñado e racionado de peixes e mariscos.	20

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

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

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

Criterios de avaliación
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 Identifícaronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícaronse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.8.e) Contidos

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



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Trinchado de carnes ante os comensais.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícanse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.
CA5.2 Recoñécense os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 Identifícanse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícanse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.9.e) Contidos

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



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Elaboracións de pratos ante os comensais.	30

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

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

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

Criterios de avaliación
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.10.e) Contidos

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



4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Operación de facturación e cobramento.	20

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

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

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

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

4.11.e) Contidos

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



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo -Procesos de servizos en restaurante- evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

Os mínimos para este módulo, deberán acadar os logros anunciados nos criterios de avaliación mínimos para cada unidade didáctica, empregando os instrumentos de avaliación descritos no apartado 4.d, da presente programación:

UD.- 1

CA1.3 - Identifícanse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.

CA1.4 - Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.

CA1.6 - Identifícanse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.

UD.- 2

CA1.4 - Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.

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

UD.- 3

CA2.1 - Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.

CA2.3 - Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.

UD.- 4

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

CA2.8 - Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.

CA2.9 - Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.

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

UD.- 5

CA3.3 - Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).

CA3.4 - Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.

CA3.7 - Comunicáronse á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.

CA3.9 - Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.

CA3.10 - Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.

UD.- 6

CA4.4 - Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.

CA4.5 - Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.



CA4.6 - Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.

CA4.7 - Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.

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

UD.- 7, UD.- 8, UD.- 9 e UD.- 10

CA5.5 - Identifícanse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.

CA5.6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 - Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícanse e aplicáronse as técnicas asociadas.

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

UD.- 11

CA6.4 - Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.

CA6.6 - Realizouse o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento.

CA6.8 - Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

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

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5. Suporán un 40 % da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 40 % da cualificación do módulo.

Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 20 % da cualificación final do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas



6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

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

O alumno/a que non supere o módulo, antes de acceder a FCT, deberá realizar una proba escrita, (que se determinará no seu momento), a cal deberá superar como mínimo con un 5 (cinco) para poder acceder a facer a proba de taller.

Unha vez superada a proba escrita, realizará a proba na aula taller que constará de varias probas prácticas que se determinarán no seu momento, deberá obter como mínimo un 5 (cinco), para poder conseguir una calificación positiva do módulo. En calquer caso non se poderá sumar as calificacións das dúas probas realizadas, nin facer media entre si.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Nunha proba de carácter práctico a desenrollar na aula taller de restaurante e outra proba escrita conceptual de todo o módulo. Ambas as dúas terán que ser aprobadas cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5, tanto nas probas prácticas, como na proba teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

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

Resolución do 30 de xullo de 2013.

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado dos Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica o alumnado de ensinanza de formación profesional inicial: "O número de faltas que implica a perda do dereito a avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto a súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas".

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establececese para todos os módulos un máximo dun 10% para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificado, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

O alumno/a será obrigatorio apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:

Apercebemento, superada a perda do 6% da duración do módulo (16 faltas de asistencia).



Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 15% da duración do módulo (40 faltas de asistencia).

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibemento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

Ademais será de aplicación a RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018 no seu punto Cuarto onde di o seguinte:

Perda do dereito á avaliación continua

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde o 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

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

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

Para o seguimento mensual utilizarase a plataforma, e unha copia do resumo do seguimento mensual entregarase a xefatura de departamento na reunión correspondente, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, (ANEXO I) a esta programación.

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

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

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

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

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

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

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

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

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



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A proposta de actividades complementarias que se levará a cabo en función no periodo de tempo que dispoña o centro ou o equipo docente será a seguinte:

Visitas a establecementos do sector :

Restaurante integrado nun establecemento hoteleiro.

Empresa de Catering.

Outro tipo de actividades propostas serán:

Análise sensorial e cata comentada de queixos galegos por parte dun catador/ea expertos, con explicación do proceso de elaboración.

Participación en actividades de cata de produtos ofertados ao CIFP Compostela, ao longo do curso, por iniciativa de empresas e/ou institucións.

10. Outros apartados

10.1) Servizo de Restaurante

Nesta unidade vanse a ver involucradas as restantes unidades didácticas do programa, polo que moitos dos contidos serán tratados simultaneamente o longo de todo o curso dentro das operacións de preservizo, servizo e postservizo do restaurante.

Podemos dicir, que este tema é esencial dado que en él se promoven actitudes como poden ser: a participación nas actividades de servizo, o traballo en equipo, a colaboración cos demais membros da brigada, o respecto, o coidado dos materiais, a iniciativa, o interese, a uniformidade...

Equilibrándose os contidos actitudinais cos procedimentais, conceptuais...