

1. Identificación da programación

Centro educativo

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

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3037	Técnicas elementais de servizo	2018/2019	6	157	157

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO JOSÉ MOLINOS REIMÚNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo Técnicas Elementais de Servizo, pertencente ao 2º Curso de Formación Profesional Básica da especialidade de Cociña e Restauración ;

Tomando como referencia o DECRETO 107/2014, de 4 de setembro, polo que se establece o currículo de Cociña e Restauración correspondente ao título de Formación Profesional Básica, .e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Basándonos 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: Cociña e Restauración

Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.



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	Recepción , abastecemento e distribución de materias primas	Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	20	10
2	Materiais e equipamentos	Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/o seu funcionamento	30	20
3	Operacións de preservizo	Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	36	20
4	Operacións de postservizo	Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	30	20
5	Operacións de servizo en Restaurante	Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	41	30

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción , abastecemento e distribución de materias primas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobase cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasládáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.1.e) Contidos

Contidos
Area de restaurante: descrición e caracterización.
Documentos relacionados co aprovisionamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Materiais e equipamentos	30

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

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

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

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

4.2.e) Contidos

Contidos
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Operacións de preservizo	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
CA3.2 Relacionáronse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver
CA3.3 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.4 Identifícanse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo
CA3.5 Realizáronse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA3.6 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de postservizo	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbense e caracterízanse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
CA5.2 Identifícanse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
CA5.3 Relaciónáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas
CA5.4 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA5.5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.4.e) Contidos

Contidos
Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Operacións de servizo en Restaurante	41

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.2 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
CA4.3 Identifícaronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.5 Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos

4.5.e) Contidos

Contidos
Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.
Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.
Formalización de comandas sinxelas de pedidos.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.
Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividade, etc.).
Normativa hixiénico-sanitaria.
Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Contidos mínimos exigibles para acadar unha avaliación positiva en cada UD:

UD1.- Recepción, abastecemento e distribución de materias primas .



- Cubrírónse as follas de solicitude seguindo as normas establecidas
- Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
- Trasládóronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
- Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme as normas establecidas e instrucións recibidas.
- Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico sanitaria de seguridade laboral e de protección ambiental

UD2.- Materiais e equipamentos

- Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante
- Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais

UD3.- Operacións de Preservicio

- Descríbóronse e caracterizáronse as operacións de preservicio máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
- Realizáronse as operacións de preservicio máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais

UD4.-Operacións de post servizo

- Descríbóronse e caracterizáronse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
- Identificáronse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

UD 5.- Operacions de servizo en restaurante

- Interpretoouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
- Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
- Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
- Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas
- Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

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

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas ou executa con asertividade sen que sexan obxecto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión
De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin

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

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

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Salientar a importancia da propia avaliación deste documento para comprobar se realmente acada a súa finalidade. A tal fin, aplicaranse os seguintes criterios:

Adecuación dos contidos recollidos na programación para conseguir as aprendizaxes propostas e a súa adecuación as características do ámbito produtivo e as necesidades do alumnado.

Valoración do seguimento da programación na reunión de ciclo, que se celebrará cunha periodicidade mensual, onde se analizará o grao de cumprimento da programación no referente á temporalización, contidos impartidos e as actividades realizadas conforme ó programado inicialmente.

Trimestralmente se lle pasará os alumnos un cuestionario ¿anónimo? para avaliar a práctica docente .

Ao finalizar o mes de xuño farase unha memoria final do desenvolvemento da programación, na que consten as posibles modificación para o seguinte curso.

Sistemática a empregar para lle dar a coñecer ó alumnado a información relativa a programación.

O inicio do curso se lle explicará o alumnado os seguintes aspectos da programación:

Unidades didácticas: cos seu criterios de avaliación, contidos e temporalización, as actividades a realizar en cada unha delas cos distintos instrumentos de avaliación, e o peso dos distintos CA na cualificación .

Farase especial fincapé aos criterios de cualificación e aos mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva .

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Trataráanse en profundidade contidos e realizacións de índole básica en limpeza, miche en place, orde, uniformidade e respecto de normas deontolóxica e seguridade alimentaria

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

O traballo en grupo

O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo o crenzas

A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo

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

A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos ç

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

Saida visita empresas/ restaurantes / hoteis do sector

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