



## 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	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0152	Servizos en bar e cafetería	2018/2019	7	140	140

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JOSÉ REY FERNÁNDEZ
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 de Servizo en Bar e Cafetería, pertencente ao Ciclo Medio Servizos en Restauración; tomado como referencia o Decreto 52/2010 polo que se establece o título de Técnico en Servizos en Restauración, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro onde se

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

Perfil profesional do título: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determinase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia asociadas ó Catálogo Nacional de Cualificacións .

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:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requerida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as preparacións de preservicio e/ou postservicio necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou presentación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atencións a clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionados.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxetivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actividade crítica e responsable.

Este módulo acredita 3 unidades de competencia, que non son outra cousa que o agregado mínimo susceptible de ser acreditado e recoñecido por tódalas administracións que posúan competencias na Formación profesional:



- UC 10 47-2 Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas
- UC 1049-2 Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería.
- UC 1050-2 Xestionar o bar e a cafetería.

Ningún outro módulo do ciclo formativo posúe tantas UC nin estruturadas de xeito tan global, completo e axustado o Perfil e as competencias profesionais do título , que capacita ó alumnado para desenvolver actividades de atención á clientela, elaboracións culinarias sinxelas, elaboración e preparación de bebidas combinadas e o cobramento dos servizos ofertados en Bar e Cafeteria



**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	Atención a clientela en bar e cafetería.	Realizar o proceso de atención a clientela en bar e cafetería.	21	10
2	Servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño, en barra e en sala	Realizar o proceso de servizo de bebidas alcohólicas agás o viño.	28	25
3	Elaboración de cocteles e combinacións alcohólicas	Realizar o proceso de elaboración e servizo de cocteles e combinados.	35	30
4	Elaboración de pratos combinados e aperitivos do bar cafetería	Efectuar o servizo de pratos combinados e aperitivos en cafetería.	42	25
5	Realización da facturación e o cobramento dos servizos	Efectuar o proceso de cobro e facturación do bar-cafetería.	14	10

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención a clientela en bar e cafetería.	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	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 as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.6 Traballouse en equipo e desenvóléronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.
CA1.9 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en bar e cafetería.
Realización da venda segundo os procedementos establecidos.
Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.
O profesional de bar e cafetería: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo.
Quendas e fases do traballo en bar e cafetería.
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en bar e cafetería.
Aplicación de técnicas de comunicación e venda en bar e cafetería consonte as expectativas da clientela en cada tipo de establecementos.
Organización do servizo en bar e cafetería: fases do traballo.
Características dos tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervexaría, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuais.
Presentación da oferta en bar e cafetería: exposición de produtos e servizos; atención ás demandas e ás expectativas da clientela.



**Contidos**

Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño, en barra e en sala	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	SI
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.	NO

#### 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 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbense os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.5 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.6 Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Augardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.
Normas operativas do establecemento.
Aplicación da secuencia lóxica de servizo.
Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.
Clasificación das bebidas por afinidade.
Normas básicas de preparación.
Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.
Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



**Contidos**

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.





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

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de cócteles e combinacións alcohólicas	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.	NO

#### 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 Identifícase o material e os utensilios asociados á coctelaría, e defínense as súas características.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.3 Identifícanse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identifícanse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñécense os principais cócteles internacionais.
CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA3.8 Créanse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplícanse as técnicas de decoración e acabado de cócteles.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Cócteles: clasificación, medidas e fórmulas de cálculo.
Procedementos de preparación, decoración, presentación e servizo de cócteles e doutras combinacións.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Deseño dunha oferta básica de cócteles e combinados de bebidas alcohólicas e non alcohólicas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Materiais e útiles de uso específico en coctelaría.
Preservizo en coctelaría: montaxe e posta a punto da estación central e das subestacións.
Cálculo das cantidades de cada ingrediente para utilizar segundo o número de tomas.
Identificación dos cócteles internacionais, segundo o momento do día máis acaído para o seu consumo e o tipo de evento ou de servizo.
Identificación das características das series de coctelaría e dos principais cócteles internacionais.
Análise das mesturas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas por contraste ou afinidade, para deducir novas fórmulas de bebidas combinadas.



**Contidos**

Normas básicas para a elaboración de cócteles. Cócteles de autor e avaliación de resultados finais.

Elementos habituais para a decoración e a presentación.

Tempos de elaboracións e temperaturas de servizo.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de pratos combinados e aperitivos do bar cafetería	42

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e reconece e aplica as técnicas culinarias.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.
Acabamento e presentación das elaboracións sinxelas con criterios estéticos, de acordo coa tipoloxía de establecemento.
Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.
Materias primas de uso habitual nestas áreas.



**Contidos**

Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.

Aplicación de técnicas básicas de cociña.

Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.

Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería.

Operacións de preelaboración de materias primas.

Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.



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

N.º	Título da UD	Duración
5	Realización da facturación e o cobramento dos servizos	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícanse os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.
CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.
Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Procesos de facturación.
Sistemas de cobramento.
Procedementos de facturación e cobramento.
Soportes físicos e formalización.
Liquidación diaria, concordancia, desagregacións e interpretación de datos.
Pechamentos de caixa.
Aplicacións informáticas relacionadas.
Desviacións e anomalías.



Contidos

Arqueo e liquidación de caixa, pagamentos e depósitos.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo "Servizos en Bar e Cafetería" evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Estes mínimos servirán como referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así coma as de avaliación extraordinaria do módulo e as do alumnado con perda de avaliación continua ademais de guiar o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Os CA de avaliación recollidos coma mínimos na programación son :

- CA1.1 - Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.
- CA1.2 - Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
- CA1.4 - Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
- CA1.6 - Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
- CA1.8 - Mantivéronse as actitudes apropiadas.
- CA1.9 - Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.
  
- CA2.1 - Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
- CA2.2 - Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
- CA2.5 - Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
- CA2.7 - Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
- CA2.8 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
  
- CA3.1 - Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.
- CA3.2 - Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
- CA3.4 - Identifícanse as características das familias de cócteles.
- CA3.5 - Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.
- CA3.7 - Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
- CA3.9 - Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.
- CA3.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
  
- CA4.1 - Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.
- CA4.2 - Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
- CA4.3 - Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
- CA4.4 - Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
- CA4.5 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- CA4.7 - Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
- CA4.9 - Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os



recipientes apropiados.

CA4.10 - Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).

CA4.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.1 - Identificáronse os xeitos de cobramento á clientela.

CA5.2 - Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.

CA5.3 - Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.

CA5.4 - Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.

CA5.6 - Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.

Para acadar a avaliación positiva do módulo levaráse a cabo un seguimento do traballo do alumno de xeito individualizado e de traballo en grupo cun grao de participación activa nas actividades a desenvolver, seguindo os seguintes criterios de cualificación :

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser probas escritas ou orais e de participación en aula, tipo test, de desenrolo e análise de casos, exposicións orais ou entrega de cartas de ofertas gastronómicas ou traballos de todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de realizar varias probas farase a media aritmética das notas obtidas esta nota suporá un 30 % da cualificación final do módulo.

As actividades e simulacións prácticas desenroladas de ordinario na aula taller de Restaurante que consistirán na exemplificación e reprodución de servizos e tarefas así coma a simulación de casos, supostos e realizacións prácticas inherentes ó perfil profesional realizados en grupo ou de xeito individual, conformarán a avaliación procesamental do módulo e avaliarán capacidades, habilidades e destrezas recollidas nos RA e CA mínimos vinculados ás distintas Unidades didácticas. Terase en conta para a avaliación de este apartado : a organización a destreza, o tempo empregado, a implicación e a responsabilidade do alumno na tarefa ou función, o resultado final do suposto e o traballo en equipo nas realizacións grupais . A nota estará conformada pola media aritmética das notas obtidas a diario na realización das funcións de servizo encomendada polo profesor e suporá un 50% da calificación do módulo.

Asemade formará parte da cualificación do módulo un apartado relativo ó cumprimento das normas deontolóxicas, de hixiene persoal e de manipulación de alimentos inherentes ó perfil e recollidas nos bloques de contidos do currículo así como a asistencia a aula taller con puntualidade e correctamente uniformado, a execución das realizacións cumprindo a normativa de seguridade e hixienico sanitaria e un trato de respecto absoluto a materiais, maquinaria, compañeiros e profesorado do centro educativo.

Este apartado suporá un 20% da nota do módulo, sendo punidos os incumprimentos das normas enumeradas cun 0.1 a restar deste 20% do que será informado o alumno no momento firmando no cuaderno de aula a información do apercebemento

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

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

Segundo se establece na orde do 12 de xullo de 2011.(punto 2 capitulo VIII ) a avaliación é continua e ten lugar a través de todo o proceso formativo, dado que as capacidades do alumnado non sempre son homoxéneas, proporáanse actividades de reforzo para a realización e repaso de contidos mínimos non acadados polos alumnos que non superen a primeira ou segunda avaliación en datas previas á realización da segunda avaliación previa á realización da FCT mediante a realización de exercicios ou actividades asociados ós CA sinalados coma mínimos e programadas nas diferentes UD.





O alumnado que non acade unha avaliación positiva do módulo ben sexa por CA non acadados na primeira ou na segunda avaliación, terá dereito a un periodo de recuperación extraordinaria non superior a 3 semanas previo á avaliación final de Xuño, no que se levarán a cabo actividades relacionadas cos RA e CA non acadados e dos que será informado mediante un informe individualizado ( MD.85.AVA.01) no que se enumerarán as datas ,forma e temporalización nos que será avaliado .

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

Dado que se trata de ensinanzas presenciais, o alumnado deberá asistir regularmente ás actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración total do módulo, como se establece de carácter xeral na Orde do 12 de Xullo de 2011 . Pero ó abeiro de que o profesorado deberá valorar as circunstancias persoais e laborais do alumnado, o NOF do centro recolle unha ampliación de dita porcentaxe nun 50% con xustificación, é dicir, o alumno non poderá posuír entre faltas xustificadas e sen xustificar, máis dun 15% de horas da duración total do módulo.

A relación de Apercibementos e Perda de Avaliación continua seguindo as instrucións marcadas polo NOF, queda como segue : AP6%, - 9 faltas de asistencia, momento en que o alumno será informado mediante o informe xerado pola aplicación XADE (AL933)asinado polo titor e o xefe de estudos e PD15%- 21 faltas de asistencia das que o alumno será informado mediante o informe AL934 de comunicación PD

Para o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua por falta reiterada ás clases presenciais, provocando a imposibilidade de empregar os instrumentos de avaliación previstos, realizarase unha proba final extraordinaria previa á segunda avaliación donde se avaliarán tódolos mínimos expresados nos RA do currículo e especificados nos CA mínimos das distintas UD.

A devandita proba de avaliación consistirá en dúas partes que se poderán executar no mesmo día ou en días diferentes, atendendo á necesidade de aulas e horarios do docente e o alumno/a. Que consistirán nunha primeira proba de carácter teórico para a avaliación de contidos conceptuais ou de desenrolo ou de entrega de traballo ou documentación e unha segunda proba de resolución de supostos e realizacións prácticas das sinaladas como actividades do alumno e desenroladas de ordinario no aula taller de Bar Cafetería.

A nota do módulo estará conformada pola media aritmética de ámbalas probas ás que deberá acudir puntualmente no ou nos días sinalados, correctamente uniformado e cumprindo as normas de hixiene persoal enumeradas no inicio do curso e en posesión do material que se exige no aula taller ( sacarollas, lume, bolígrafo e puntilla )

O alumno deberá obter un mínimo de 5 puntos en ámbalas probas para obter a calificación positiva do módulo

De non acadar unha avaliación positiva no módulo na terceira avaliación ou ter cursado a perda de avaliación continua, o alumnado será informado das actividades progra-madas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O sistema extraordinario de avaliación tanto para o alumnado que non acade unha calificación positiva do módulo coma para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá

Na realización de unha proba teórica conceptual ou oral que se desenvolverá nun esame ou exposición na que se solicitarán contidos de tódolos RA e UD. do módulos, para os alumnos de PD, e somentes se avaliarán os RA e UD. suspensos ós alumnos que teñan pendente unha avaliación, que deberán superar cunha nota mínima de 5. De non acadar a devandita puntuación, o alumno non terá opción a realizar proba de contido procedimental ou de demostración de destrezas e habilidades

O exercicio de Actividades prácticas de servizo en bar cafetería, para aqueles alumnos que acaden unha avaliación positiva no exercicio teórico, constará de probas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, ás que o alumno se presentará en tempo e forma de xeito individual e correctamente uniformado

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas na aula taller, 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.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades prácticas ós alumnos e alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións

As actividades de recuperación para alumnado con avaliacións suspensas aínda que o módulo ten carácter de avaliación continua, consistirán na práctica e desenvolvemento de actividades e RA que non foron acadadas polo alumno en período ordinario, aportando este período unha atención máis individual.

As actividades de recuperación para o alumnado que posúa comunicación de PD, consistirán na realización de prácticas e supostos similares ós desenvolvidos no aula polos seus compañeiros durante o curso. Se ven o ser moi inferior o tempo de desenvolvemento, será imposible repasar todas as actividades que serán avaliadas.

As probas de actividades de recuperación serán comunicadas ó alumnado de xeito xeral con antelación, si ven o non acadar unha avaliación positiva superior a 5, na proba de carácter teórico e conceptual ou non presentarse debidamente uniformado ou cumprir os preceptos mínimo de actitude e respecto a profesor ou ó taller, impedirá que o alumno desenvolva a proba de carácter práctico ou procedimental dando lugar á suspensión do módulo de forma integral ou enteira

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo no período en que os seus compañeiros desenvolvan o módulo de FCT. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

## **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 grao 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 o modelo aportado na plataforma da programación. A nivel de seguimento de programacións, empregarase a aplicación informática de elaboración e seguimento de programacións, e á xefatura de departamento contará cunha copia para que conste nas actas correspondentes.

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

1. O grao de cumprimento da temporalización e impartición de contidos e Uds. programados
2. O logro dos obxectivos programados
3. 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 acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

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, 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 realizarase un pequeno exercicio de desenrolo e un cuestionario relacionado cos contidos do módulo de Operacións básicas en bar cafetería para coñecer o punto de partida do grupo e a posible necesidade de incidir en determinados contidos de importancia para o desenvolvemento das actividades do módulo obxecto de 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 propondo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

Non se coñece a existencia de alumnado con NEAE no grupo pero no caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados de aprendizaxe, o docente poderá propoñer adaptacións menores coma variacións nos pesos das cualificacións dos contidos procedementais e conceptuais ou o emprego de técnicas non deseñadas de inicio en colaboración co departamento de Orientación para acadar os CA mínimos propostos nas distintas UD

## 9. Aspectos transversais

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

É importante sinalar que ao longo do módulo traballárase educación en valores que se sinalan nos BC do currículo pero tamén mediante a incidencia nos distintos días sinalados no calendario escolar .

Entre outros traballaránse aspectos como :



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 dispomos no centro, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación axeitada de alimentos e materias primas

Educación para a saúde: no uso seguro e responsable de maquinaria, ferramentas e roupa de traballo, servizo de bebidas alcohólicas, tabaquismo, alimentación ...

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 probas, 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.

deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás 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 probas, 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

Visita a un hotel de 4/5 estrelas  
Visita a establecementos do contorno socioproductivo de bar cafetería ou cocktallería

Visita a destilerías ou empresas de embotellado e elaboración de bebidas alcohólicas  
Visita a feiras relacionadas coa exposición de, bebidas e maquinaria e materiais anexos á elaboración de bebidas combinadas  
Demostración de elaboración de cócteles por parte de membros A.G.A.B.A. e servizo responsable de bebidas alcólicas por medio de FEBE

Servizo de almozos, gastro bar, gastroteca e servizos de brunch ós departamentos da USC e o CAFI, que conviven e traballan connosco no centro escolar, executando o servizo de alimentos e bebidas así coma o cobramento da oferta nos recreos do Xoves, executando deste xeito unha práctica real do servizo en establecementos de Bar E cafetería

### 10. Outros apartados



### 10.1) Desenrolo transversal do módulo

Salvo no desenrolo e impartición das UD. 4 e 5, o resto das UD. non se impartirán de xeito aillado de principio a fin das horas estipuladas para cada unha, senon que se desenrolarán en maior ou menor medida ó longo de todo o curso unha vez vaian sendo adquiridos os coñecementos necesarios, polo que a miúdo, o seguemento da programación non se presentará exhaustivo nun 100%, pois os contidos dos módulos son necesariamente realizables ó longo de todo o curso aínda despois de ser avaliados