

## 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
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2018/2019	9	210	210

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CARLOS ELISEO VEIGA PÉREZ
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 Servizo en Restaurante e Eventos Especias, pertencente ao Técnico en Servizos en Restauración; tomado como referencia o 58/2010 que se establece o título de Técnico en Servizos en Restauración, baseándonos 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. Introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro:

### LOCALIZACIÓN

O centro está situado no arrabalde de Santiago de Compostela, está moi ben comunicado e próximo ao centro urbano

A clase social da zona é media, destacando o sector servizos: funcionarios e gran medida, pequenas empresas e comerciantes, destacando especialmente a hostalería

Nos concellos circundantes, moitas poboacións son núcleos dormitorio, onde á súa vez ten gran importancia os establecementos de hostalería, outro sector importante nestas comarcas é a agricultura

### O EDIFICIO

Conta cun edificio principal, antigo hotel-escola (sufriu nos últimos anos importantes modificacións) e un edificio anexo de recente construción. No edificio principal atópanse oficinas e despachos do equipo directivo, secretaría, conserjería, biblioteca, cafetería, salón de actos, sala de profesores, aula de videoconferencias, viveiro de empresas, dpto. de calidade e aulas, talleres e espazos específicos do dpto. de Hostalería e Turismo

En edificio anexo sitúanse todas as aulas, talleres, departamentos e outros das familias de Artes Gráficas E Servizos Socioculturais e á Comunidade

### AS FAMILIAS PROFESIONAIS:

Impártense actualmente 4 familias profesionais: Artes Gráficas, Hostalería e Turismo, Industrias Alimentarias, e Servizos Socioculturais e á Comunidade

Na actualidade conta aproximadamente con:

-1250 alumnos/as

-78 Profesores/as

-21 Persoal laboral

No que respecta á familia de Hostalería e Turismo, que nos ocupa, conta cunhas infraestruturas e dotación, moi importantes:

Cociña, pastelería, panadería, 2 comedores, cafetería, bar, office, almacéns, economato, lavandería, aula I+D, aula de cata, aula de xestión, aula específica CSXAT, ...

Todos os talleres debidamente dotados (sempre mellorable), en canto a maquinaria, mobiliario e material.

### O FUNCIONAMENTO

O centro funciona de forma ininterrompida de 9:00 a 22:30 horas, de tal maneira que os talleres de cociña e servizos funcionan practicamente a pleno rendemento, desde a apertura ao peche, aínda que as horas de maior actividade céntranse nos horarios de comidas e ceas: de 13:00 horas a 16:00 e de 19:20 a 22:30

### AS EMPRESAS

O tecido produtivo na contorna do centro, nunha gran medida baséase no sector da hostalería, contamos cunha gran cantidade e variedade de empresas, de variada categoría e capacidade, onde o noso alumnado desenvolve as súas prácticas unha vez finaliza a súa formación no centro, actualmente temos na nosa base de datos preto de 300 empresas: Hotéis, restaurantes, cafeterías, bares, etc.

En referencia concreta ao módulo SREE, destacan hotéis e restaurantes onde poden desempeñar funcións directamente relacionadas con este



módulo, principalmente: servizo clásico (empratado, fonte a prato), servizos especiais (banquetes, bufet e catering, entre outros), servizo de habitacións, etc

Boa parte do alumnado, interesado en incorporarse ao mundo laboral, unha vez finaliza as súas prácticas, é contratado polo propio centro de traballo.

**O CICLO MEDIO DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN-MÓDULO SREE E A SÚA RELACIÓN COAS EMPRESAS DO CONTORNO DO CENTRO**  
Como mestre trato de impartir unha educación integral, onde ademais de en os contidos propios da materia (integrando estes) apóiese en: valores, o respecto ás persoas, respecto ás cousas, respecto ao medioambiente, a dignidade, a autoestima, a integración, a autocrítica, a solidariedade, o compañeirismo, a participación, a crítica, o esforzo, a empatía, a hixiene persoal e dos lugares e cousas, a orde, o saber estar, o traballo en equipo, ...

Baséome no respecto mutuo, a tolerancia, ser dialogante, aceptar as críticas e suxestións, traballando especialmente que se conciencien do importante das actitudes, valorando por encima de todo o esforzo, a curiosidade, o interese, ...

O módulo SREE conta con 21 alumnos/as, ten 9 horas semanais distribuídas en 3 días: martes 1, mércores 4,5 e xoves 3,5 horas. As clases de teoría impártense na aula 202 e as prácticas principalmente no comedor da carta, aínda que interactuamos con outros talleres e espazos como: cociña, panadería-pastelería, comedor menú, cafetería, bar, economato, lavandería, almacéns, servizos técnicos, etc.

Os mércores e xoves apróveitase o servizo de comidas para integrar as clases no mesmo, co que conseguimos que estas prácticas sexan máis reais, ao contar con comensais, que fan as funcións de clientes, o que nos permite equipararnos ao funcionamento dun restaurante (dalgunha maneira)

A programación está dividida en 4 unidades:

**1ª UNIDADE:** Faise unha introdución ao módulo, explico como se van a desenvolver as clases, profundando especialmente na parte actitudinal  
Actividades: Ou persoal, atención ou cliente e proceso de servizo, técnicas de venda, tipoloxía de clientes, as reclamacións, a comanda.

**2ª UNIDADE:** Trátase todo o relacionado directamente co servizo en restaurantes, servizo de habitacións e servizos especiais.  
Actividades: Tipos de servizo, posta a punto, protocolo, facturación, e servizos especiais: autoservizo, banquetes, buffet, catering

**3ª e 4ª UNIDADE:** Trabállanse contidos moi específicos. Todo ou que ten que ver con procesos de: pelado, desespinado, racionado, trinchado e elaboración de pratos á vista do cliente

A carga horaria das unidades 1 e sobre todo a 2, fundaméntase no tipo de servizo que se realiza nas empresas que podemos atoparnos na contorna de Santiago, hoteis e restaurantes, principalmente de gama media.

Aínda que é certo que hai hoteis e restaurantes de varias categorías, non é menos certo que en xeral o tipo de servizo que se ofrece nos mesmos, raramente permiten desenvolver actividades relacionadas co trinchado, pelado, desespinado, elaboracións á vista. O tipo de servizo máis habitual é o servizo clásico, coas súas diferentes variantes: empratado e servizo de fonte a prato e os servizos especiais: bufet, banquetes e catering. Este é o motivo principal de que a carga horaria concéntrase nestas unidades, ao ser o perfil que en xeral buscan incorporar aos seus persoais a gran maioría das empresas da zona.

En canto ás unidades 3 e 4 ,desde o meu punto vista o sector da hostalería sufriu nos últimos anos espectaculares cambios xa fóra por motivos sociais e/ou económicos e/ou as novas tendencias na cociña, este tipo de servizo chegou a estar aquí, ao bordo da desaparición, con todo parece que empeza a rexurdir, polo que seguimos dándolle un papel relevante.

Por outra banda, unha parte do alumnado busca o seu futuro laboral fora de Galicia, en lugares onde este tipo de servizo segue en auxe, e outra porcentaxe importante ao finalizar os seus estudos acaba creando a súa propia empresa, polo que é transcendental que teña unha visión global da profesión.



En calquera caso isto non deixa de ser unha apreciación persoal.

Todo isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.



**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	A atención a clientes no servicio restaurantes e eventos especiales	Identificar o perfil de cada figura profesional. Procedementos de acollida, estadia e despedida. Técnicas de comunicación e venda. Confección dos diferentes vales empregados	32	15
2	Realización de operacións de servizo de elaboracións culinarias de diversos tipos	Técnicas de operacións de servizo	126	60
3	Operacións de trinchado, racionado, desespiñado, de productos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas	Posta a punto, procesos, e post servizo das diferentes técnicas de: pelado, trinchado, desespiñado e racionado	22	11
4	Elaboración, terminación e presentación de pratos á vista do cliente aplicando as técnicas asociadas	Posta a punto, procesos, e post servizo das diferentes elaboracións	30	14



#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A atención a clientes no servizo restaurantes e eventos especiais	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, 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 sala.
CA1.2 Identifícase o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relaciónanse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.5 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 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.12 Xerarquizaronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo.
Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.
Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.
Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.
Procedementos de acollemento, estada e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.



**Contidos**

Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.

Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.

Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.

Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.

Presentación de cartas e minutas.

Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos.

Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Realización de operacións de servizo de elaboracións culinarias de diversos tipos	126

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	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 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolvea.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizaráronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.
Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Servizo de catering: concepto, clasificación, instalacións, equipamentos, medios de transporte e ofertas gastronómicas.
Planificación organizativa e de montaxe dun servizo de catering, tendo en conta: moblaxe e equipamentos dispoñibles, modalidade de servizo, espazos dispoñibles, aspectos operacionais, lugar de realización, limitacións produtivas, equipo humano, tipo de ev
Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.
Proceso de facturación segundo a tipoloxía do restaurante. Ciclo de control económico do departamento: obxectivos, áreas implicadas, estruturación de etapas e variantes no proceso.
Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.
Sistemas de facturación e cobramento (ao contado e con crédito) en función da tipoloxía da clientela e do restaurante (clientela de hotel e de paso). Diario de produción. Resumo diario de facturación e arqueo de caixa.





**Contidos**

Técnicas de servizo en almorzos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.

Diferenciación do proceso administrativo de cada sistema de cobramento.

Aplicación de procesos xerais de control e avaliación dos resultados, segundo a tipoloxía do restaurante e variantes de facturación.

Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.

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

Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.

Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.

Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.

Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.

Servizo en restaurante.

Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.

Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	Operacións de trinchado, racionado, desespiñado, de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.	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 Identifícanse e caracterízanse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identifícanse e clasifícanse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.6.1 Xerarquizaronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.
Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.
Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento: execución de procedementos con carnes, aves, peixes, mariscos, sobremesas, froitas, queixos e outros alimentos.
Execución dos procesos de peladura, desespiñamento, trinchamento, racionamento e empratamento de calquera clase de alimentos diante da clientela, de acordo coa definición do produto e as normas básicas da súa manipulación.
Execución do servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos no manexo de equipamentos, con criterios de elegancia, destreza, tempo, limpeza e orde.
Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.
Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración, terminación e presentación de pratos á vista do cliente aplicando as técnicas asociadas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	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 Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.
<b>Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.</b>
Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.
Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación e empratamento: temperaturas, tempos e cantidades. Orde e limpeza.
Elaboración de pratos na sala á vista da clientela, tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru, as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela, e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo "Servizo en restaurante e eventos especiais" 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.

Os contidos mínimos para este módulo:

RA1. Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.

1. Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
2. Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.
3. Identificación do vocabulario básico de atención á clientela
4. Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.
5. Presentación de cartas e minutas.
6. Comandas: tipos e variantes.

RA2. Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.

1. Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.
2. Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.
3. Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.
4. Execución dos procedementos de servizo en mesa.
5. Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
6. Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.
7. Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais.
8. Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.
9. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA3. Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.

1. Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
2. Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.
3. Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento.
4. Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.

RA4. Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.

1. Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.
2. Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.
3. Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración.



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

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.

Os criterios de cualificación 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 expresados coma mínimos nas 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, resolución de casos ..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas a nota será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado, Suporán un 30 % da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo desenrolados no aula taller, servirannos para avaliar procedementos: Traballos individuais e de grupo 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 coma mínimos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 35% da cualificación do módulo.

Asemade formará parte da nota en cada avaliación parcial, un apartado relativo á puntualidade ó cumprimento das normas deontolóxicas inherentes ó perfil profesional recollidas nos bloques de contidos do currículo e que serven de guía na conformación das distintas UD., coma son : asistencia á aula taller correctamente uniformado, coidado da hixiene persoal e na manipulación de alimentos, relación de respecto cara a compañeiros, profesorado, maquinaria e materiais de aula taller así coma a aplicación das medidas de prevención consonte á normativa hixiénico-sanitaria , de seguridade laboral e de protección ambiental. Este apartado posuirá un peso do 35 % da cualificación do módulo  
A nota final estará conformada pola media segundo se expresa en cada bloque

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

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

O alumnado que non acade unha avaliación positiva do módulo, será informado dos CA mínimos non acadados mediante un informe individualizado (MD.85.AVA.O1) no que se relatarán as actividades programadas en data, forma e temporalización do que quedará copia na xefatura de estudos.

Estas probas consistirán nunha primeira proba de carácter teórico : tipo test, resolución de supostos, resposta breve, cuestionario ....., á que o alumno deberá acudir con bolígrafo azul ou negro, e unha proba de carácter práctico que poderá consistir en supostos prácticos semellantes ós realizados na aula taller perante o curso :Operacións de preservizo e posta a punto, montaxe de mesas para tipoloxía de servizo aportado polo docente, execución e servizo de alimentos e bebidas en mesa, transporte de pratos ou elaboracións culinarias de cociña á mesa, toma de comandas, etc.

De non acadar unha avaliación positiva do módulo na avaliación final ,o alumno non poderá acceder á FCT no periodo ordinario .



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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación extraordinaria en datas previas á segunda avaliación que terá como referencia os criterios de avaliación do módulo enumerados coma mínimos. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en varias partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

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

- Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno realizará en tempo e forma, ás que deberá asistir debidamente uniformado
- Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011 : "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 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% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

O alumnado que perde o dereito á 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 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.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará:

- Un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total
- E comunicación de perda dereito avaliación continua cando supere o 10% sen xustificar e 5% xustificadas de non asistencias con respecto á súa duración total

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

## 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 habilitada para tal fin: [www.edu.xunta.es/programacions/prv/ProcSeguimento.do](http://www.edu.xunta.es/programacions/prv/ProcSeguimento.do)

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

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
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.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de avaliación 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".

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

### 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.

## 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 sen desperdiciar 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 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

Visitas a empresas (Hotel e unha empresa de catering), asistir a feiras, conferencias, exposicións, etc. do sector

Colaboración con expertos, técnicos, entidades, ... para: charlas, coloquios, catas\*, exposición de produtos e outros, ... no centro educativo

\*Catas:

Corte de xamón

Cata de queixos

Cata de aceites

Cata de produtos gourmet

## 10. Outros apartados

### 10.1) Unidade 2

XUSTIFICACIÓN DOS MOTIVOS POLOS QUE A UNIDADE DÚAS TEN UNHA CARGA DE 126 HORAS

TÍTULO DA UNIDADE: Realización de operacións de servizo de elaboracións culinarias de diversos tipos

RESULTADOS DE APRENDIZAXE: Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para ou que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.

Nesta unidade:

-Identifícanse os tipos de servizo (que se realizarán ao longo do curso): restaurantes, habitacións e servizos especiais

-Desenvólvese de forma cronolóxica todas as fases do servizo: posta a punto, servizo e postservizo

-Aplicase normas de protocolo

-Desenvólvense todas as fases do traballo en equipo

-Realízase a facturación

-Realízanse simulacros de forma práctica, de como se debe actuar ante unha reclamación





Todos e cada un destes obxectivos van engarzados e teñen significado unidos, xa que se desenvolven seguindo unha orde cronolóxica, tal e como se realizarían na realidade, tanto para un servizo, digamos clásico, como para servizos especiais

Polo que entendo a unidade 2 como un bloque único e coherente, xa que todos os contidos e actividades están estreitamente relacionados.

En todo caso, se se considera que unha unidade non debe superar un determinado número de horas, entendo que tampouco é moi complicado dividila.

Unha opción sería:

-Os tipos de servizo

-traballo en equipo

-A facturación

-As reclamacións e queixas

Pero a súa carga horaria é tan baixa, que non a considero relevante.

Outra posible división sería:

Separar o servizo en restaurante e habitacións, dos servizos especiais, pero como digo, paréceme máis lóxico que vaian xuntos