

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 de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0151	Operacións básicas en restaurante	2018/2019	10	320	320

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DEL CARMEN ALVITE CAAMAÑO
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 operacións básicas en restaurante, pertencente ao ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos en restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010 polo que se establece o título de técnico de servizos en restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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 como segue:

Perfil profesional do título: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase 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 do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

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: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan de seguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o 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 operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á 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 relacionadas.
- 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 obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais 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 actitude crítica e responsable.

Asociado o módulo as unidades de competencia:



UC1052_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.

UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.

UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións básicas de servizo e atención á clientela nas áreas de sala ou restaurante. As funcións básicas de servizo e atención á clientela abranguen aspectos como:

- Operacións de preservizo e postservizo nas áreas de sala.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento interno e o propio servizo.
- Operacións elementais do servizo, tanto de alimentos como de bebidas.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente no servizo de alimentos e bebidas nos ámbitos da restauración tradicional e as colectividade (catering), e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias c), d), e), h) e i).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versan sobre:

- Caracterización dos equipamentos, a moblaxe e os materiais propios das áreas de restaurante, así como o seu emprazamento, a súa posta a punto e a adecuación aos servizos.
- Aplicación e desenvolvemento da diversidade de operacións relacionadas coa montaxe e a decoración de mesas.
- Caracterización da tipoloxía de servizos nas áreas de restaurante, e das fases e os procedementos que se desenvolven en cada un.
- Procedementos de apoio ao servizo de alimentos e bebidas nestas áreas, así como normas básicas de atención á clientela.

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.

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



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Introducción ao Restaurante	O restaurante, definición, tipoloxía e diferentes perfís profesionais	15	5
2	Material, Equipamento e Mobiliario	Identificación e preparación de materiais, equipamentos e moblaxe	26	6
3	A posta a punto do Restaurante	Realización de actividades de preservizo no restaurante	42	10
4	A Comanda e técnicas de comunicación	A comanda e sistemas de control e pedidos. Técnicas de venda	30	15
5	Servizo de alimentos en restaurante	Realización de operacións de apoio no servizo de alimentos no restaurante	67	22
6	Servizo de bebidas en restaurante	Realización de operacións de apoio no servizo de bebidas no restaurante	46	12
7	Preservizo Banquetes/Bufets/Auto servizo	Realización de actividades de preservizo para banquetes, buffets, auto servizo	34	8
8	Servizo de Banquetes/Bufets/Auto servizo	Realización de operacións básicas no servizo de banquetes, buffets e auto servizos	40	12
9	Postservizo en restaurante	Realización de operacións de postservizo e pechamento de restaurante	20	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introducción ao Restaurante	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Identifícanse os diferentes tipos de restaurantes e relacionáronse coas súas características
OCA1.10 Relacionáronse as diferentes estruturas e espazos cos usos e aplicacións propios da actividade do restaurante
CA1.11 Asociáronse as capacidades profesionais cos diferentes roles e/ou categorías do persoal de restaurante

4.1.e) Contidos

Contidos
Análise das características básicas dos profesionais de restaurante. Tipoloxía e función do persoal de restaurante
Análise dos lugares ou departamentos involucrados no servizo de restaurante. Asociación dos lugares ou departamentos e persoas coas súas principais funcións e responsabilidades. Organización básica do departamento de restaurante (accesos, espazos e equipamentos)
Identificación das especialidades de cada tipo de restaurante, o produto e o público ao que se dirixe. Tipos de servizo en restaurante e fases do traballo
Área de restaurante: descrición e caracterización; estruturas organizativas, funcionais e competencias básicas



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Material, Equipamento e Mobiliario	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relaciónanse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA1.4 Realízouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
CA1.7.1 Efectuouse o mantemento dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de restaurante, seguindo os procedementos establecidos, para que estean en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo.
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
OCálculo das capacidades de instalacións de restauración, en función do material dispoñible, do tipo de servizo e da fórmula de restauración.
Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.
Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios.
Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.
Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.
Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características.
Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo: medidas básicas e aplicacións.
Operacións de cambio de mantelaría.
Mantelaría, tipoloxía características e medidas
Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe.
Materiais, equipos básicos e usos: maquinaria, mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. Inventarios.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A posta a punto do Restaurante	42

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.
CA2.1.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas de restaurante á carta en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corríronse os fallos detectados.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.9 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das actividades

4.3.e) Contidos

Contidos
Aplicación das técnicas de limpeza e hixienización de materiais, equipos, instalacións e locais
Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.
Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.
Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.
Revisión da montaxe final de mesas e corrección dos fallos detectados (CA2.7)
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.
Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, ao tamaño e á forma das mesas, á estacionalidade, etc. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local.
Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.
0Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.



Contidos

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A Comanda e técnicas de comunicación	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Identifícase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
CA3.4 Defínese o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.5 Identifícanse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.
CA3.11 Aplicáronse os formularios segundo as normas establecidas na toma da comanda, pedido al almacén e cambio de lencería
CA3.17 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.
CA3.18 Identificáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento
CA3.19 Formalizouse correctamente a factura ou ticket
OCA3.20 Comprobase a relación entre o facturado e servido

4.4.e) Contidos

Contidos
Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.
Aplicación de modalidades sinxelas de facturación e cobramento
Documentos que interveñen nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación
Identificación e presentación da oferta gastronómica.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Servizo de alimentos en restaurante	67

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense as fases de execución dos servizos de alimentos.
CA3.2 Relaciónanse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.
CA3.6 Realízanse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.
CA3.7 Realízanse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.
CA3.8 Utilízanse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.
CA3.10 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.11 Aplicáronse os formularios segundo as normas establecidas na toma da comanda, pedido al almacén e cambio de lencería

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>0Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.</p> <p>Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.</p> <p>Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.</p> <p>Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.</p> <p>Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.</p> <p>Aplicación do protocolo no servizo de mesa.</p> <p>Operacións de desbarasado de mesas.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Identificación e presentación da oferta gastronómica.</p>



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Servizo de bebidas en restaurante	46

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense e caracterízanse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.
CA4.2 Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relaciónanse coas características do servizo de bebidas.
CA4.3 Identifícase e interprétoase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.5 Realízase correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.
CA4.6 Realízanse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.
CA4.7 Realízanse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.
CA4.8 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.
CA4.9 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.
Revisión de existencias. Rotación.
Normas básicas do servizo de bebidas.
Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.
Características específicas de servizo de cada bebida.
Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.
Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Preservizo Banquetes/Bufets/Auto servizo	34

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.
CA2.1.2 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas e mobiliario consonte tipoloxía de servizo de banquetes, buffets, auto servizo-.
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.9 Relaciónanse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das actividades

4.7.e) Contidos

Contidos
Diferentes estruturas para o servizo de banquetes: Ratios básicas e tipos de estrutura
0Actividades específicas de preservizo, de self-service ou análogos: Posta a punto da área de consumo de alimentos e bebidas. Limpeza e mantemento da maquinaria necesaria para o servizo. Montaxe de elementos decorativos para a zona de exposición de alimentos e bebidas.
Realización da montaxe de banquetes, tendo en conta: Mobiliario e equipos dispoñíbeis. Tipoloxía do banquete. Aspectos operativos. Espacios.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das actividades de preservizo de banquetes.
O sistema de buffet: tipos, características, estruturas, instalacións específicas
Realización da montaxe de buffet, tendo en conta: Mobiliario e equipo dispoñíbeis. Tipoloxía do buffet. Aspectos operativos.
Actividades específicas de preservizo, de buffets: Posta a punto da área de consumo de alimentos e bebidas. Limpeza e mantemento da maquinaria necesaria para o servizo. Montaxe de elementos decorativos para a zona de exposición de alimentos e bebidas
O sistema de auto servizo: Características xerais e estruturas. Tipos de self-service. Modalidades.
Deseño da distribución en planta de equipos, mobiliario e instalacións en función do tipo de establecemento e as súas características.
Realización da montaxe de self-service, tendo en conta: Mobiliario e equipo dispoñíbeis. Tipoloxía do self-service. Aspectos operativos.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Servizo de Banquetes/Buffets/Auto servizo	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.12 Interpretáronse as instrucións e a documentación relacionada cos requisitos do servizo
CA3.13 Descríbense e caracterízanse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA3.14 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os útiles e o enxoval necesarios para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo.
CA3.15 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.16 Aplícanse e desenvólense as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA3.17 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.

4.8.e) Contidos

Contidos
Análise dos elementos diferenciadores entre fórmulas de restauración, atendendo a diferentes sistemas de distribución, eficacia e tipo de establecemento.
Procedementos de execución en servizos especiais: buffet, habitacións, colectividade, banquetes, etc.
Diferentes estruturas para o servizo de banquetes: Ratios básicas e tipos de estrutura.
Técnicas de servizo de banquetes, segundo a modalidade: Reparto de rangos. Asignación de tarefas. Proceso e secuenciación do servizo.
O sistema de buffet: tipos, características, estruturas, instalacións específicas.
Técnicas de servizo de buffets e self-service, segundo tipo de produto ofertado.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Postservizo en restaurante	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.
CA5.2 Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.
CA5.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA5.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.6 Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.
CA5.7 Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.8 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.9.e) Contidos

Contidos
Operacións de postservizo en áreas de sala.
Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.
Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.
Control e reposición de materiais e materias primas.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
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 Operacións básicas en restaurante evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)

Os mínimos para este módulo son:

RA 1- Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.

CA1.11 - Asociáronse as capacidades profesionais cos diferentes roles e/ou categorías do persoal de restaurante

CA1.2 - Relaciónáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.

CA1.6 - Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.

CA1.7.1 - Efectuouse o mantemento dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de restaurante, seguindo os procedementos establecidos, para que estean en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo.

RA 2- Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.

CA2.3 - Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.

CA2.4 - Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.

CA2.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.1.2 - Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas e mobiliario consonte tipoloxía de servizo de banquetes, buffets, auto servizo-.

CA2.4 - Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.

RA 3- Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.

CA3.9 - Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.

CA3.11 - Aplicáronse os formularios segundo as normas establecidas na toma da comanda, pedido al almacén e cambio de lencería

CA3.17 - Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.

CA3.19 - Formalizouse correctamente a factura ou ticket

CA3.6 - Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.

CA3.7 - Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.

CA3.8 - Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.

CA3.9 - Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.

CA3.11 - Aplicáronse os formularios segundo as normas establecidas na toma da comanda, pedido al almacén e cambio de lencería

CA3.16 - Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e as normas establecidas

CA3.17 - Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.

RA 4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.

CA4.4 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.



CA4.5 - Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.

CA4.6 - Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.

CA4.8 - Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.

RA 5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.

CA5.3 - Identifícanse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.

CA5.6 - Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.

CA5.7 - Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.

CA5.8 - Comprobase a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.

CA5.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección 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.

Criterios de cualificación

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

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

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

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Resolución do 30 de xullo de 2013.

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

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

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

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

Apercebemento, superada a perda do 6% da duración do módulo (19 faltas de asistencia).

Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 15% da duración do módulo (48 faltas de asistencia).

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

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

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

Perda do dereito á avaliación continua

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

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

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

O seguimento mensual realizarase por plataforma.

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

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.

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón 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 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

As ACF previstas para este módulo están contempladas en función das directrices de ACF, do CIFP Compostela, e en acordo de Departamento de Hostalaría e Turismo.

Tal e como se reflicte nas actividades de ensinanza-aprendizaxe do módulo, sempre que o desenvolvemento do curso o permita, prevese realizar visitas a establecementos do sector, en función das características seguintes:

Tipo de establecemento.

Categoría do mesmo, e tipo de servizos que realiza.

Actividades que se desenvolven no mesmo.

Dependencias, áreas de aplicación ou departamentos de explotación, dos que consta. Distribución.

Oferta/s gastronómica/s que ofrece/n.

As empresas tipo que se preven visitar serán:

Un hotel.

Un restaurante extrahoteleiro.

Un restaurante que se adique a servizo de banquetes, con variante de servizo de self-service ou análogo.

Unha empresa con servizo de catering.

Podendo agruparse todo este tipo de actividades empresariais nuha soa empresa que cumpra os requisitos mencionados.

Esta visita levarase a cabo, no periodo de tempo, que dispoña o equipo docente, co fin de xuntar as diferentes actividades deste tipo, previstas polos diferentes módulos, que compoñen este ciclo formativo. Tratando de economizar o tempo que se precise, e sacar o maior proveito posible do conxunto de todas as actividades. En todo caso o periodo de tempo da visita, real, non será superior a cinco horas.

10. Outros apartados

10.1) Servizo de restaurante

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

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

Equilibrándose os contidos actitudinais cos procedimentais, conceptuais...

10.2) MANUAL DE OBR

Neste módulo se utilizará como apuntamentos o manual de OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES DE FRANCISCO GARCIA ORTIZ, MARIO GIL MUELA Y PEDRO PABLO GRACIA ORTIZ. Tamén se complementará as distintas UD CON APUNTAMENTOS DO PROFESOR.