



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
MP0152	Servizos en bar e cafetería	2018/2019	4	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DIEGO MOSQUERA MIRAMONTES
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 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.

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 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 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:

- 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 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.

Asociado á unidade de competencia:

- UC 1046-2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa.
- UC 10 47-2 Asesorar sobre bebidas distintas a viños.
- UC 1049-2 Preparar e expor elaboracións sinxelas propias de bar e cafetería.
- UC 1050-2 Xestionar o bar e a cafetería.



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	Atención a clientela en bar e cafetería.	Realizar o proceso de atención a clientela en bar e cafetería.	25	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.	30	15
3	Elaboración de cocteles e combinacións alcohólicas	Realizar o proceso de elaboración e servizo de cocteles e combinados.	35	35
4	Elaboración de pratos combinados e aperitivos do bar cafetería	Efectuar o servizo de pratos combinados e aperitivos en cafetería.	35	35
5	Realización da facturación e o cobramento dos servizos	Efectuar o proceso de cobro e facturación do bar-cafetería.	15	5



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.	25

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 Relaciónanse 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	30

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 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.
CA3.3 Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identificáronse 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.
CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplicáronse 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	35

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	15

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 Caracterízanse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
CA5.3 Formalízase a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realízase o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
CA5.5 Relaciónase a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.6 Verifícase a coincidencia entre o facturado e o servido.
CA5.7 Realízanse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realízanse 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 Servicio de Bar e Cafetería evidenciarán a con-secución dos resultados de aprendizaxe mínimos exigibles 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 exigibles para acadar unha avaliación positiva neste módulo son:

Identificar as principais funcións do persoal de servizo.

Relacionar os produtos e o servizos do establecemento coas necesidades de cada tipo de cliente.

Traballo en equipo seguindo as normas establecidas.

Coiñecer as normas de preparación e servizo das principais bebidas alcohólicas, e elaboracións sinxelas de plancha.

Descríbironse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño e identificáronse as súas marcas mais usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.

Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.

Deducir as necesidades de equipamentos.

Que o alumno identifique os diferentes tecnicas de cociña.

Realizar operacións de servizo

Executar o proceso de facturación.

Facer diversos tipos de cobramento.

Facer o peche de caixa.

Criterios de cualificación:

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado inferior a 4,5 e suporán un 30 % da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirannos 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 60 % da cualificación do módulo, e deberán de ter un mínimo de 5 neste apartado para facer media.

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 seguindo as normas do código deontolóxico da profesión, varóns afeitados sen pircings, e pelo curto, e mulleres pelo recollido sen pircings na cara, así como 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. Superarán un 10 % da cualificación final do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, ó tratarse de réxime modular, o alumno deberá de matricularse de novo no módulo.

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:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Nestas probas quedará evidenciado a consecución dos contidos mínimos exhibibles para a superación do módulo que serán os seguintes:

Identificar as principais funcións do persoal de servizo.

-Relacionar os produtos e o servizos do establecemento coas necesidades de cada tipo de cliente.

-Traballo en equipo seguindo as normas establecidas.

-Coñecer as normas de preparación e servizo das principais bebidas alcohólicas

-Describir os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño e identificáronse as súas marcas mais usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.

-Identificar as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño. Deducir as necesidades de equipamentos.

-Que o alumno identifique os diferentes técnicas de cociña.

-Realizar operacións de servizo

-Executar o proceso de facturación.

-Facer diversos tipos de cobramento.

-Facer o peche de caixa.

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

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 sen xustificar que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total, engadindo a maiores un 5% como máximo de faltas xustificadas. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro" e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 "O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás 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".

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. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

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

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

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo: 8 faltas de asistencia.

Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo: 14 faltas de asistencia.

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 "seguimentos da programación" onde o xefe de departamento poderá acceder e comprobar mensualmente o cumprimento da mesma, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, 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 completará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluir un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO I nº1 a esta programación.

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

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

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 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 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.

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 un restaurante con catering.

Visita a un adega con destilación de augardentes e licores.

Visita a feiras relacionadas coa exposición de alimentos, bebidas e maquinaria.

Demostración de elaboración de cócteles por parte dun membro A.G.A.B.A.

Asistencia a feira de bebidas Lisboa Bar Show

Asistencia a feira Lisboa Alimentaria.