1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2019/2020

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
MP0151	Operacións básicas en restaurante	2019/2020	10	320	320

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL GARCÍA SANTISO
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 retaurante, 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 adapatacións 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 titulo: 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 colectividades (cátering), 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 26 de xullo de 2019, 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 2019/2020.

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 (%)	Resultados de aprendizaxe				
					MP0151_00				
					RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
1	Introducción ao Restaurante	O restaurante, definición, tipoloxía e diferentes perfís profesionais	15	5	X				
2	Material, Equipamento e Mobiliario	Identificación e preparación de materiais, equipamentos e moblaxe	16	6	X				
3	A posta a punto do Restaurante	Realización de actividades de preservizo no restaurante	47	10		X			
4	A Comanda e técnicas de comunicación	A comanda e sistemas de control e pedidos. Técnicas de venda	30	15			X		
5	Servizo de alimentos en restaurante	Realización de operacións de apoio no servizo de alimentos no restaurante	70	22			X		
6	Servizo de bebidas en restaurante	Realización de operacións de apoio no servizo de bebidas no restaurante	46	12				X	
7	Preservizo Banquetes/Buffets/Auto servizo	Realización de actividades de preservizo para banquetes, buffets, auto servizo	34	8		X			
8	Servizo de Banquetes/Buffets/Auto servizo	Realización de operacións básicas no servizo de banquetes, buffets e auto servizos	40	12			X		
9	Postservizo en restaurante	Realización de operacións de postservizo e pechamento de restaurante	22	10					X
		Total:	320						

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar e relacionar as diferentes estructuras e espazos cos usos e aplicacións propios da actividade de restaurante	1	Identificación de establecementos de restauración	8,0
2.1 Asociar as capacidades profesionais cos diferentes roles e /ou categorías do persoal de restaurante	2	Asociación de funcións especificas do profesional de restaurante	7,0
		TOTAL	15

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Identificáronse os diferentes tipos de restaurantes e relacionáronse coas súas características	• PE.1 - 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	N	30
CA1.10 Relacionáronse as diferentes estruturas e espazos cos usos e aplicacións propios da actividade do restaurante	• PE.2 - 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	N	35
CA1.11 Asociáronse as capacidades profesionais cos diferentes roles e/ou categorías do persoal de restaurante	• PE.3 - Análise das características básicas dos profesionais de restaurante.Tipoloxía e función do peroal de restaurante	S	35
		TOTAL	100

4.1.e) Contidos

Contidos
Análise das características básicas dos profesionais de restaurante.Tipoloxía e función do peroal 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

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de

avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Identificación de establecementos de restauración - Exposición e análise dos diferentes tipos de restaurantes	• Exposición do profesor dos distintos tipos de establecementos de restaurantes, e das súas características	• Deducción dos distintos tipos de establecementos e as súas características • Identificación das dependencias e departamentos básicos relacionados co restaurante	• Identificación das dependencias relacionadas co restaurante • Asociación dos distintos tipos de establecementos e as súas características	• Material didáctico do profesor	• PE.1 - 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 • PE.2 - 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	8,0
Asociación de funcións especificas do profesional de restaurante - Asociación de funcións específicas cos diferentes perfís profesionais.	• Exposición do profesor das funcións específicas cos diferentes perfís prodesionais, actitude profesional e de uniformidade.	• Identificación e asociación de funcións específicas cos diferentes perfís profesionais • Aplicación das normas ed uniformidade e actitude profesional no taller de restaurante.	• Identificación de funcións específicas cos diferentes perfís profesionais	• Material didáctico do profesor	• PE.3 - Análise das características básicas dos profesionais de restaurante.Tipoloxía e función do peroal de restaurante	7,0
					TOTAL	**15,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Material, Equipamento e Mobiliario	16

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Interpretar a información e a documentación asociada ao abastecemento. 1.2 Realizar o abastecemento e comprobar a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.	1	Execución de operacións de aprovisionamento	2,0
2.1 Describir e clasificar os materiais a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.	2	Clasificación de materiais e moblaxe	3,0
3.1 Caracterizar as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servixo 3.2 Executar os procedementos de revisión, reposición, repaso, mantemento, limpeza, colocación, etc, de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo 3.3 Realizar as operación conforme a normativa hixiénico sanitaria, de sefuridade laboral e de protección ambiental.	3	Realización de posta a punto	11,0
		TOTAL	**16**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Describíronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.	• LC.1 - Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características.	N	15
CA1.2 Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.	• LC.2 - Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo: medidas básicas e aplicacións.	S	15
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.	• LC.3 - Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios.	N	5
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.	• LC.4 - Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.	N	5
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.	• LC.5 - Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe.	N	5
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.	• LC.6 - Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.	S	25
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.			0
CA1.7.1 Efectuose 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 operación de servizo.	• LC.7 - Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.8 - Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.	S	15
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
0Cálculo 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.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Execución de operacións de aprovisionamento - Execución das operacións de aprovisionamento, recepción e almacenamento no departamento de traballo, de materiais e mobiliário, tendo en conta, a documentación que se lle aporta, según o modelo explicado e aportado polo profesor	• Aportar o modelo de execucións das operacións de aprovisionamento, recepción e almacenamiento no departamento de traballo, de materiais e mobiliário	• Execución das operacións de aprovisionamiento, de recepción e almacenamiento no departamento de restaurante, de materiais e mobiliario necesario para cada modalidade de servizo.	• Identificación de características: material, moblaxe, equipamentos propios da área de restaurante. • Operacións de limpeza, reposición, mantemento, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante coa técnica ou procedimento requiridos.	• Documentación aportada polo profesor	• LC.3 - Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios. • LC.4 - Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe. • LC.7 - Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Clasificación de materiais e moblaxe - Explicación por parte do profesor, sobre as carácteristicas, utilidades e aplicacións de: mobiliário, vaixela, cubertería, cristaleria, mantelaría - lencería e elementos de enxoval, facendoo por familias comerciais e diferentes calidades	• Explicación na aula sobre as carácterísticas, utilidades e aplicación de: mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelaría, lencería e elementos de enxoval por familias comerciais e diferentes calidades	• Identificación de mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelaría, lencería e elementos de enxoval por familias comerciais e diferentes calidades e usos.	• Identificación de materiais, equipos básicos e usos: mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. • Facer inventarios	• Mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelaría, lencería, elementos de enxoval • Documentación aportada polo profesor	• LC.1 - Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características. • LC.2 - Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo: medidas básicas e aplicacións.	3,0
Realización de posta a punto - Realización por pate do profesor en colaboración cos alumnos, da limpeza dos materiais citados e explicados, tendo en conta as normas sanitarias correspondentes, inicidindo na identificación dos mesmos polo alumnos de xeito individual.	• Realización da limpeza dos materíais citados (mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelaría, lencería e elementos de enxoval por familias comerciais e diferentes calidades).	• Realización da limpeza e clasificación dos materiais e identificación dos mesmos de xeito individual • Distribución na sala de restaurante dos materiais (mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelaría, lencería e elementos de enxoval), en estado óptimo de uso, previos á montaxe da sala.	• Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe	• Planos esquemas • Materiais citados • Equipamentos	• LC.5 - Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe. • LC.6 - Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe. • LC.8 - Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.	11,0
					TOTAL	**16,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A posta a punto do Restaurante	47

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os tipos de montaxe de mesas de restaurante á carta en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas. 1.2 Determinar e utilizar o material acaído para a actividade de posta a punto do restaurante, segundo orde de servizo 1.3 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	1	Necesidades previas á montaxe	5,0
2.1 Executar a montaxe de mesas no tempo e forma establecida ou orde de servizo dada 2.2 Revisar a montaxe final de mesas e corrixir fallos detectados e propoñer alternativas aos mesmos 2.3 Realizar as operacións tendo en conta a normativa de hixiene e seguridade laboral.	2	Posta a punto da sala de restaurante	35,0
3.1 Utilizar técnicas de decoración de mesas seguindo as poautas correctas e utilizar os materiais apropiados 3.2 Revisar a decoración final das mesas corrixindo os fallos detectados 3.3 realizar as operacións tendo en conta a normativa de hixiene, seguridade laboral e protección ambiental	3	Técnicas de decoración de mesas	7,0
		TOTAL	**47**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.			0
CA2.1.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas de restaurante á carta en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.	• PE.1 - Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.	N	10
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.	• LC.1 - Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.	N	5
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.	• LC.2 - Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.	S	20
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.	• LC.3 - 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.	S	30
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.	• LC.4 - Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.	• LC.5 - Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, tamaño, forma e estacionalidade. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesa e ambientación do local	N	5
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados.	• LC.6 - Revisión da montaxe final de mesas e corrección dos fallos detectados	N	5
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	S	15
CA2.9 Relacionánrose e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das actividades	• LC.8 - Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.	N	5
		TOTAL	**100**

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

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Necesidades previas á montaxe - Establecemento de especificacións do estado das instalacións e equipos e materiais no restaurante, definindo un plan de actuacións para a súa comprobación sistemática	• Explicación do plan de actuacións coa orde de servizo diario e reservas previstas. • Demostración de actividades. Apertura de establecemento, limpeza e repaso de materiais, equipos e mobiliario	• Realización do aprovisionamento de mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelaría, lencería e elementos de enxoval, para a posta punto da sala de restaurante. • Execución das terefas de repaso e limpeza de materiais, equipos e mobiliario	• Execución da dotación, limpeza e preparación de materiais, equipos e mobiliario, para unha montaxe de restaurante	• Mobiliario, equipos e materiais de restaurante • Documentación aportada polo profesor	• LC.1 - Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe. • LC.2 - Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades. • LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. • LC.8 - Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades. • PE.1 - Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.	5,0
Posta a punto da sala de restaurante - Segundo plano de actuacións definido, execucución da posta a punto do restaurante.	• Exposición sobre plano, da montaxe prevista de restaurante, coa distribución de mobiliario e equipos • Demostración en colaboración do alumnado, da montaxe e posta a punto completa de restaurante, segundo orde de servizo	• Execución da montaxe de mesas e posta a punto da sala de restaurante con roles diferentes asignados polo profesor e ordes de servizo dadas, en tempo e forma previstos (para servizo de carta, menú e menús concertados).	• Montaxe de aparadores e outros elementos de apoio. • Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados • Montaxe e disposición de mesas	• Instalacións do centro • Materiáis, mobiliario e equipos de restaurante	• LC.3 - 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. • LC.4 - Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas. • LC.6 - Revisión da montaxe final de mesas e corrección dos fallos detectados	35,0
Técnicas de decoración de mesas - Realización de diferentes centros de mesas, para buffets, mesas e outras zonas de restaurante	• Tecnicas de decoración. Realización de diferentes centros florais e de decoración de mesas, buffets e outras zonas do restaurante. • Entrega e explicación de fichas técnicas de produción de arranxos de mesa e sala.	• Adquisición mediante vale de pedido, de equipos e mateiais para cada tipo de arranxo de mesa ou sala, segundo fiche técnica. • Execución de centros de mesa de xeito individual, seguindo fichas técnicas de produción.	• Decoración de mesas, atendendo ao tipo de evento, tamaño e forma das mesas. • Execución de operacións de decoración na montaxe e presentación de mesas e ambientación de sala de restaurante.	• Mesas e manteis • Flores, candeeiros, elementos decorativos e material específico	• LC.5 - Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, tamaño, forma e estacionalidade. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesa e ambientación do local • LC.6 - Revisión da montaxe final de mesas e corrección dos fallos detectados • LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	7,0
					TOTAL	**47,0**

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aplicar os formularios segundo as normas establecidas nos pedidos al almacén e cambio de roupa.	1	Vales de pedido interno	2,0
2.1 Informar á clientela con precisión, para asegurarse da correcta interpretación das mensaxes verbais e escritas, con fórmulas comerciais de comunicación. 2.2 Identificar as técnicas de comunicación aplicadas en restaurantes	2	Técnicas de comunicación e información gastronómica	15,0
3.1 Definir o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.	3	Protocolo na toma da comanda	8,0
4.1 Identificar a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control	4	Aplicación práctica facturación	5,0
		TOTAL	**30**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.3 Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.	• PE.1 - Aplicación de modalidades sinxelas de facturación e cobramento	N	5
CA3.4 Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.	• PE.2 - Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.	N	5
CA3.5 Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.	• PE.3 - Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.	N	10
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.	• LC.1 - Relacións coa clientela. Atención persoalizada como base de fidelización	S	20
CA3.11 Aplicáronse os formularios segundo as normas establecidas na toma da comanda, pedido al almacén e cambio de lencería	• PE.4 - Formalización de formularios interdepartamentais e de control.	S	20
CA3.17 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.	• LC.2 - Relacións coa clientela. Atención persoalizada como base de fidelización	S	20
CA3.18 Identificaronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento	• PE.5 - Suposto práctico de facturación	N	5
CA3.19 Formalizouse correctamente a factura ou ticket	• LC.3 - Emisión de factura ou ticket, a partires de camandas recibidas.	S	10
CA3.20 Comprobouse a relación entre o facurado e servido	• LC.4 - Facturación correctamente executada e cotexada coa solicitude dos clientes.	N	5
		TOTAL	**100**

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.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Vales de pedido interno - Presentación e descrición, por parte do profesor, de modelos de diferentes vales de pedidos internos ou interdepartamentais e comandas, empregados en restauración.	• Explicación de datos a cubrir, distribución das copias das comandas e vales de pedidos interdepartamentais	• Enchido correcto de vales de pedidos internos, cambeo de roupa, almacén-economato.	• Cumplimentar os vales de pedidos internos e distribuir cada unha das copias • Distribución de pedidos no vale de economato e/ou lavandaría, atendendo ao protocolo da empresa.	• Blocks de pedidos internos • Pizarra	• PE.1 - Aplicación de modalidades sinxelas de facturación e cobramento • PE.2 - Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.	2,0
Técnicas de comunicación e información gastronómica - Informar sobre as técnicas básicas de comunicación e venda das ofertas gastronómicas propias de restaurantes	• Exposición sobre técnicas clave de comunicación da informacións gastronómica a empregar • Pautas de comunicación cara á clientela e técnicas de presuasión, tendo en conta os obxectivos da empresa e da clientela. • Corrixir, en procesos simulados de servizo, os fallos detectados na comunicación do alumnado coa clientela.	• Deducción e identificación da información gastronómica clave, de alimentos e bebidas ofertados en restaurante. • Execución das vendas, aplicando as técnicas de comunicación e información gastronómica coñecidas. • Emisión de suxerencias á clientela, sobre gustos e/ou preferencias de consumo, dunha oferta gastronómica.	• Documento coa resolución dun cuestionario sobre información gastronómica de alimentos e bebidas, de ofertas dadas. • Materialización das vendas, en supostos prácticos simulados, con ofertas gastronómicas de alimentos e bebidas	• Cartas comerciais de alimentos e bebidas • Apuntes do profesor	• LC.1 - Relacións coa clientela. Atención persoalizada como base de fidelización • LC.2 - Relacións coa clientela. Atención persoalizada como base de fidelización	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Protocolo na toma da comanda - Descripción da comanda e protocolo na toma da mesma, polo profesor, asi como, dos diferentes posibilidades en función de situacións simuladas con alumnos sentados nunha mesa a modo de clientes ou comensais.	• Explicación de protocolo a ter en conta no restaurante e orde na toma da comanda. • Observación das tarefas a realizar polo alumnado, corrixindo erros e aclarando dubidas.	• Identificación do itinerario de cada copia da comanda • Realización correcta da toma de comanda de alimentos e bebidas aos comensais, seguindo o protocolo e asegurandose dos pedidos solicitados.	• Enchido de vales de comanda de pedidos de alimentos e bebidas, solicitados polos comensais • Aplicación do protocolo na toma de comandas • Distribución de pratos tomados na comanda, atendendo o protocolo no comedor	• Pizarra • Soporte papel e telemático • Blocks de comandas en papel e dixitais	• LC.1 - Relacións coa clientela. Atención persoalizada como base de fidelización • LC.2 - Relacións coa clientela. Atención persoalizada como base de fidelización • PE.2 - Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións. • PE.3 - Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración. • PE.4 - Formalización de formularios interdepartamentais e de control.	8,0
Aplicación práctica facturación - Aplicación práctica da facturación nas suas diferentes modalidades, por parte do alumno, intervindo o profesor na concreción e corrección das diferentes modalidades	• Explicación da información que nos aportan os sistemas informáticos de xestión a hora de levar esta nun restaurante. • Explicación das pautas que se terán en conta a hora de facer unha factura ou ticket, manual e telemática.	• Realización de supostos prácticos de facturación en papel e telemáticamente. • Emisión de facturas e/ou tickets a partires de comandas recibidas, cotexando o solicitado coas mesmas.	• Realización de facturas simples e tickets a clientes, a partires de datos da comandas, en formato papel e telemático	• Pizarra • Soporte papel • Blocks de facturas • Ordenador con programa informático de xestión de restaurante	• LC.3 - Emisión de factura ou ticket, a partires de camandas recibidas. • LC.4 - Facturación correctamente executada e cotexada coa solicitude dos clientes. • PE.2 - Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións. • PE.5 - Suposto práctico de facturación	5,0
					TOTAL	**30,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Servizo de alimentos en restaurante	70

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Ter en conta as normas de atención á clientela durante o deselvolvemento das operacións	1	Toma de comanda	20,0
2.1 Realizar as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requerido, do seu momento ou súa fase, e do protocolo 2.2 Utilizar os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir 2.3 Ter en conta as normas de atención á clientela durante o deselvolvemento das operacións 2.4 Realizar as operación de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo 2.5 Realizar as operación tendo en conta a normativa hixiénico sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	2	Practica do servizo	50,0
		TOTAL	70

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Describíronse as fases de execución dos servizos de alimentos.	• LC.1 - Identificación e presentación da oferta gastronómica.	N	5
CA3.2 Relacionáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.	• LC.2 - Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.	N	5
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.	• LC.3 - Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.	S	25
CA3.7 Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.	• LC.4 - Operacións de desbarasado de mesas.	S	10
CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.	• LC.5 - Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.	S	20
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.	• LC.6 - Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.	S	15
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.	S	10
CA3.11 Aplicáronse os formularios segundo as normas establecidas na toma da comanda, pedido al almacén e cambio de lencería	• PE.1 - Formalización de formularios interdepartamentais e de control	S	10

TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

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

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Toma de comanda - Execución da toma de comanda aos comensais polos alumnos, segundo as normas establecidas e asesorándoos consonte a información gastronómica entregada previamente polo profesor	• Explicación das normas establecidas para a toma de comanda aos comensais, protocolo e normas de enchido da mesma. • Asesoramento consonte a información gastronómica a comercializar.	• Execución da toma de comandas aos comensais, seguindo o protocolo e correcto enchido do pedido.	• Aplicación das normas de protocolo na toma de comanda no servizo de restauración • Execución da toma de comanda aos comensais, seguindo o protocolo e correcto enchido do pedido.	• Material específico de restaurante (moblaxe, cubertería, vaixela, cristalería, mantelería) • Vales de pedidos e comandas	• LC.6 - Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela. • PE.1 - Formalización de formularios interdepartamentais e de control	20,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Practica do servizo - Desenvolvemento práctico polo profesor en colaboración cos alumnos, do servizo de xantares ou ceas, de xeito simulado, aplicando distintas modalidades, e facendo finca-pié nas dificultades e pecularíedades das mesmas, a fin de que o alumno poida chegar a levalas a cabo por el mesmo: servizo empratado, servizo en gueridón / duas mans / mesa auxiliar. Servizo directo de fonte a prato.	• Realización do desenvolvemento práctico do servizo de xantares ou ceas. Servizo empratado, de fonte a prato e dende "gueridón" ou mesa auxiliar. • Explicación e aplicación distintas modalidades e facendo fincapié nas dificultades das mesmas, en especial de: pratos elaborados en cociña e pastelaría-repostaría e panadaría, frutas de temporada e ensalada das mesmas, queixos galegos e nacionais e internacionais (táboas de queixos).	• Realización técnica do servizo de alimentos nas modalidades de: empratado, servizo en guerindón /duas mans/mesa auxiliar. Servizo directo de fonte a prato. • Desenvolvemento práctico do servizo de xantares ou ceas aplicando as distintas modalidades explicadas e aplicadas polo profesor e respectando o protocolo de servizo de cada modalidade (empratado, de fonte a prato e dende mesa auxiliar ou gueridón). • Racionado de queixos galegos, nacionais e internacionais, táboas de queixos, de frutas de temporada, ensaladas de frutas, produtos de pastelaría e repostaría.	• Aplicación das normas xerais do servizo e técnicas básicas de atención á clientela. • Diferenciar as modalidades do servizo: características, ventaxas e inconvintes de cada unha. • Aplicar as normas de protocolo en servizos de restauración • Realizar os procedementos de execución de operacións básicas en servizo en sala de almorxos, xantares e ceas. Transporte, servizo e desbarasado.	• Ofertas de alimentos e bebidas • Material específico de restaurante (moblaxe, cubertería, vaixela, cristalería, mantelería)	• LC.1 - Identificación e presentación da oferta gastronómica. • LC.2 - Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc. • LC.3 - Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo. • LC.4 - Operacións de desbarasado de mesas. • LC.5 - Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica. • LC.6 - Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela. • LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.	50,0
					TOTAL	**70,0**

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir e caracterizar as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala 1.2 Identificar as fases e os procedementos que se deban desenvolver e relacionar coas características do servizo de bebidas	1	Tipos de bebidas en sala e fases do proceso de servizo	10,0
2.1 Identificar e interpretar a documentación relacionada cos requisitos de servizo de bebidas ou outros procedementos de control 2.2 Verificar a dispoñibilidade dos elemementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas	2	Posta a punto de carros de bebidas e adega de día	6,0
3.1 Realizar correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida 3.2 Realizar as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requerido, e do protocolo e as normas establecidas 3.3 Realizar ordenadamente operación de recollida e limpeza 3.4 Ter en conta as normas de atención á clientela de recollida e limpeza 3.5 Realizar as operación tendo en conta a normativa hixiénico sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	3	Normas xerais servizo bebidas	30,0
		TOTAL	**46**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Describíronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.	• PE.1 - Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.	N	5
CA4.2 Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas.	• PE.2 - Normas básicas do servizo de bebidas.	N	5
CA4.3 Identificouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.	• LC.1 - Revisión de existencias. Rotación.	N	5
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• LC.2 - Revisión de existencias. Rotación.	S	5
CA4.5 Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.	• LC.3 - 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.	S	20

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
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.	• LC.4 - Normas básicas do servizo de bebidas.	S	20
CA4.7 Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.	• LC.5 - Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.	N	10
CA4.8 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.	• LC.6 - Normas básicas do servizo de bebidas.	S	20
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.	N	10
		TOTAL	**100**

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.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Tipos de bebidas en sala e fases do proceso de servizo - Exposición polo profesor das actividades necesarias para realizar a posta a punto de carros de bebidas e cavas / servitecas e fases do seu servizo	• Explicación das actividades necesarias para realizar a posta a punto e reposición de carros de bebidas e cavas / servitecas.	• Realización da posta a punto e reposición de carros de bebidas e cavas / servitecas, para un servizo, a partires dunha oferta dada.	• Coñecemento do material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala e as suas características • Realización da posta a punto e reposición de carros de bebidas e cavas / servitecas, para un servizo.	• Documentación aportada polo profesor • Maquinaria e bebidas	• LC.1 - Revisión de existencias. Rotación. • PE.1 - Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións. • PE.2 - Normas básicas do servizo de bebidas.	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Posta a punto de carros de bebidas e adega de día - Execución da posta a punto de carros de bebidas e cavas /servitecas, polo profesor en colaboración cos alumnos, de modo que estes indentifiquen as fases e poidan executala de xeito colectivo e / ou individual.	• Execución da posta a punto de carros de bebidas e cavas / servitecas • Supervisión do traballo do alumnado	• Execución da posta a punto e reposición de carros de bebidas e cavas / servitecas, para unha oferta diaria.	• Coñecemento do material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala e as suas características • Realización da posta a punto e reposición de carros de bebidas e cavas / servitecas, para un servizo.	• Moblaxe específica para o servizo de bebidas (carros de bebidas e cavas / servitecas) • Bebidas	• LC.1 - Revisión de existencias. Rotación. • LC.2 - Revisión de existencias. Rotación. • LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,0
Normas xerais servizo bebidas - Aplicar as normas xerais de servizo de bebidas no restaurante, polos alumnos en colaboración do profesor, de diferentes ofertas de bebidas aportadas polo profesor, servindo de exemplificación do servizo das bebidas mais habituais nesta área de servizo.	• Expoñer e executar as normas xerais de protocolo no servizo de bebidas no restaurante. Viños, augas, zumes de froitas, cervexas, refrescos, aperitivos, licores, destilados, cafés, infusións..., tendo en conta a tipoloxía e temperaturas de servizo. • Aportar diferentes ofertas de bebidas servindo de exemplificación	• Servizo de bebidas no restaurante: viños, augas, zumes de froitas, cervexas, refrescos, aperitivos, licores, destilados, cafés, infusións,..., tendo en conta o protocolo, a tipoloxía e temperaturas de servizo. • Desbarasado de bebidas en mesas de restaurante, atendendo ao protocolo de servizo.	• Coñecemento da cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas. • Coñecemento das características específicas de servizo de cada bebida. • Realización de operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, licores, destilados, aperitivos, cervexas, zumes, cafés, infusións, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.	• Distintos tipos de bebidas (viños, augas, licores, infusións, cafés,...) • Moblaxe de restaurante e material específico para o montaxe de mesas. • Recipintes para o servizo de bebidas	• LC.3 - 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. • LC.4 - Normas básicas do servizo de bebidas. • LC.5 - Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas. • LC.6 - Normas básicas do servizo de bebidas. • LC.7 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.	30,0
					TOTAL	**46,0**

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Preservizo Banquetes/Buffets/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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os tipos de montaxe de mesas e mobiliario consonte tipoloxía de servizo banquetes, buffets, auto servizo 1.2 Deseñar de ordes de servizo coa secuencia e fases da montaxe de banquetes, bufftes e self-services. 1.3 Determinar a maquinaria, equipos e utiles necesarios para a montaxe de servizos de banquetes, bufftes e self-services.	1	Tipoloxía do servizo de banquetes, buffets e self-services	4,0
2.1 Caracterizar os tipos de montaxe de mesas e mobiliario consonte tipoloxía de banquete. 2.2 Determinar e utilizar o material acaído para as actividades de montaxe 2.3 Executar a montaxe de banquetes no tempo adecuado e na forma establecida, atendendo as diferentes tipos de estructuras posibles. 2.4 Revisar a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados.	2	Montaxe de banquetes	10,0
3.1 Relacionar e determinar as necesidades previas ao desenvolvemento das actividades. 3.2 Caracterizar os tipos de montaxe de mesas e mobiliario consonte tipoloxía de buffet. 3.3 Determinar e utilizar o material acaído para as actividades de montaxe 3.4 Executar a montaxe no tempo adecuado e na forma establecida. 3.5 Propor alternativas en función dos resultados obtidos 3.6 Revisar a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados	3	Montaxe de buffets	10,0
4.1 Caracterizar os tipos de montaxe de mesas e mobiliario consonte tipoloxía de self-service. 4.2 Determinar e utilizar o material acaído para as actividades de montaxe 4.3 Executar a montaxe no tempo adecuado e na forma establecida. 4.4 Propor alternativas en función dos resultados obtidos 4.5 Revisar a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados	4	Montaxe de self-service	10,0
		TOTAL	**34**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.			0
CA2.1.2 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas e mobiliario consonte tipoloxía de servizo de banquetes, buffets, auto servizo-.	• PE.1 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes: Ratios básicas e tipos de estructura	S	25
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.	• PE.2 - Realización da montaxe de banquetes, tendo en conta:Mobiliario e equipos dispoñíbeis.Tipoloxía do banquete. Aspectos operativos.Espacios.	N	5
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.	• LC.1 - Aplicación das actividades de preservizo de banquetes.	N	10
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.	• LC.2 - O sistema de buffet: tipos, características, estructuras, instalacións específicas	S	35
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.	• LC.3 - O sistema de auto servizo: Características xerais e estructuras.Tipos de self-service.Modalidades.	N	5
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados.	• LC.4 - Realización da montaxe de self-service, tendo en conta:Mobiliario e equipo dispoñíbeis.Tipoloxía do self-service. Aspectos operativos.	N	5
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.5 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	N	10
CA2.9 Relacionánrose e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das actividades	• LC.6 - Actividades específicas de preservizo,de self-service ou análogos: Posta a punto da área de consumo da alimentos e bebidas.Limpeza e mantemento da maquinaria necesaria para o servizo. Montaxe de elementos decorativos para a zona de esposición de alimentos e bebidas.	N	5
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Diferentes estructuras para o servizo de banquetes: Ratios básicas e tipos de estructura
0Actividades específicas de preservizo,de self-service ou análogos:Posta a punto da área de consumo da alimentos e bebidas.Limpeza e mantemento da maquinaria necesaria para o servizo.Montaxe de elementos decorativos para a zona de esposición 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, estructuras, 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 da alimentos e bebidas.Limpeza e mantemento da maquinaria necesaria para o servizo.Montaxe de elementos decorativos para a zona de esposición de alimentos e bebidas
O sistema de auto servizo:Características xerais e estructuras.Tipos de self-service.Modalidades.
Deseño da distribución en planta de equipos, mobiliário 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.

4.7.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Tipoloxía do servizo de banquetes, buffets e self-services - Exposición polo profesor das características diferenciadoras dos distintos tipos de banquetes, buffets e self-services.	• Explicación das características dos tipos de banquetes e estructuras, buffets e estructuras posibles, self-service e estructuras posibles. • Aportación de ordes de servizo a modo de exemplo, para banquetes, buffets e self-service, con esquemas-plano.	• Interpretación de ordes de servizo para banquetes, buffets e self-service. • Deseño de esquemas-plano de servizo para banquetes, buffets e self-service. • Dedución de estructuras para o servizo de banquetes e menús concertados: Ratios básicas e tipos de estructura	• Correcta interpretación de ordes de servizo para a montaxe de banquetes, buffets e self-services. • Esquema -plano de distribución de maquinaria, mobiliario e elementos de apoio no servizo de banquetes, buffets e self-services	• Documentación aportada polo profesor • Pizarra	• LC.1 - Aplicación das actividades de preservizo de banquetes. • LC.5 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. • LC.6 - Actividades específicas de preservizo,de self-service ou análogos: Posta a punto da área de consumo da alimentos e bebidas.Limpeza e mantemento da maquinaria necesaria para o servizo.Montaxe de elementos decorativos para a zona de esposición de alimentos e bebidas. • PE.1 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes: Ratios básicas e tipos de estructura • PE.2 - Realización da montaxe de banquetes, tendo en conta:Mobiliario e equipos dispoñíbeis. Tipoloxía do banquete. Aspectos operativos. Espacios.	4,0
Montaxe de banquetes - Montaxe de banquetes, por parte do profesor en colaboración cos alumnos. Realización da estrutura segundo o tipo de banquete, o espazo, o mobiliario e equipos dispoñíbeis e a características do servizo. Montaxe de mesas e mobiliario auxiliar de acordo coa orde de servizo.	• Demostración de montaxe de banquetes nas súas distintas variantes, atendendo a espazos, tipos de estructuras (I, U, Imperial, E, Peine, Espiga, ...), mobiliario, mantelaria, vaixela, cubertaría, cristalaría,..., segundo orde de servizo adecuada á tipoloxía de banquete.	• Interpretación dunha orde de servizo, relacionada cun tipo de banquete e oferta gastronómica dada. • Participación na montaxe de servizos de tipo banquete e menús concertados, con diferetes tipos de estructuras (I, U, Imperial, E, Peine, Espiga, ...) distribuindo o mobiliario, mantelaría, equipos varios, utiles,... • Execución da montaxe de mesas para menús concertados no tempo axeitado e forma establecida.	• Montaxe dunha estructura de banquete para un xantar ou cea, segudo oferta gastronómica dada, en tempo e forma establecidos.	• Material específico de restaurante(maquinaria, mobiliario, mantelería, vaixela, cristalería, cubertería, etc) • Orde de servizo	• LC.2 - O sistema de buffet: tipos, características, estructuras, instalacións específicas • LC.3 - O sistema de auto servizo: Características xerais e estructuras.Tipos de self-service.Modalidades. • LC.4 - Realización da montaxe de self-service, tendo en conta:Mobiliario e equipo dispoñíbeis. Tipoloxía do self-service. Aspectos operativos. • LC.5 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Montaxe de buffets - Montaxe de buffets, por parte do profesor en colaboración cos alumnos, nas modalidades de:- Exposición.- Almorzos.- Xantares/ceas. Realización da estrutura según o tipo de bufett, o espazo, o mobiliario e equipos dispoñíbeis e a características do servizo.. Montaxe de mobiliario específico de frío e calor, mesas e mobiliario auxiliar de acordo coa orde de servizo.	• Demostración de montaxe de buffets nas súas distintas variantes, atendendo a espazos, mobiliario, equipos frío e calor, mantelaria, vaixela, cubertaría, cristalaría,..., segundo orde de servizo adecuada á tipoloxía de buffet.	• Interpretación dunha orde de servizo, relacionada cun tipo de buffet e oferta gastronómica dada. • Participación na montaxe de servizos de tipo buffet, estructuralmente (mobiliario, maquinaria, equipos varios, utiles,...)	• Montaxe dunha estructura de buffet para un xantar ou cea, distribuindo maquinaria, mobiliario e equipos, segudo oferta gastronómica dada, en tempo e forma establecidos.	• Material específico de restaurante(maquinaria, mobiliario, mantelería, vaixela, cristalería, cubertería, etc) • Orde de servizo	• LC.2 - O sistema de buffet: tipos, características, estructuras, instalacións específicas • LC.3 - O sistema de auto servizo: Características xerais e estructuras.Tipos de self-service.Modalidades. • LC.4 - Realización da montaxe de self-service, tendo en conta:Mobiliario e equipo dispoñíbeis. Tipoloxía do self-service. Aspectos operativos. • LC.5 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,0
Montaxe de self-service - Achega do profesor, de orde de servizo co deseño de estrutura, nº de comensais e sistema de servizo.	• Demostración de montaxe de self-service nas súas distintas variantes, atendendo a espazos, mobiliario, equipos frío e calor, mantelaria, vaixela, cubertaría, cristalaría,..., segundo orde de servizo adecuada á tipoloxía de autoservizo.	• Interpretación dunha orde de servizo, relacionada cun tipo de self-service e oferta gastronómica dada. • Participación na montaxe de servizos de tipo self-service, estructuralmente (mobiliario, maquinaria, equipos varios, utiles,...)	• Montaxe dunha estructura de self-service para un xantar ou cea, distribuindo maquinaria, mobiliario e equipos, segudo oferta gastronómica dada, en tempo e forma establecidos.	• Orde de servizo • Material específico de restaurante(mantelería, vaixela, cristalería, cubertería, etc)	• LC.2 - O sistema de buffet: tipos, características, estructuras, instalacións específicas • LC.3 - O sistema de auto servizo: Características xerais e estructuras.Tipos de self-service.Modalidades. • LC.4 - Realización da montaxe de self-service, tendo en conta:Mobiliario e equipo dispoñíbeis. Tipoloxía do self-service. Aspectos operativos. • LC.5 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,0
					TOTAL	**34,0**

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Interpretar a orde de servizo atendendo ao protocolo establecido. 1.2 Describir e caracterizar as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución. 1.3 Aplicar e desenvolver as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e as normas establecidas 1.4 Valorar a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo. 1.5 Determinar as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. 1.6 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	1	Proceso básico de servizo de banquetes	20,0
2.6 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental 2.1 Interpretar a orde de servizo atendendo ao protocolo establecido. 2.2 Describir e caracterizar as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución. 2.3 Aplicar e desenvolver as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e as normas establecidas 2.4 Valorar a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo. 2.5 Determinar as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	2	Proceso básico de servizo de buffets	10,0
3.1 Interpretar a orde de servizo atendendo ao protocolo establecido. 3.2 Describir e caracterizar as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución. 3.3 Aplicar e desenvolver as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e as normas establecidas 3.4 Valorar a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo. 3.5 Determinar as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. 3.6 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	3	Proceso básico de servizo de self-services	10,0
		TOTAL	**40**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.1 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.	N	10
CA3.12 Interpretáronse as instrucións e a documentación relacionada cos requisitos do servizo	• PE.1 - Análise dos elementos diferenciadores entre fórmulas de restauración, atendendo a diferentes sistemas de distribución, eficacia e tipo de establecemento.	N	5
CA3.13 Describíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.	• LC.2 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services.	N	5
CA3.14 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os útiles e o enxoval necesarios para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo.	• PE.2 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras.	N	10
CA3.15 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• LC.3 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras.	N	10
CA3.16 Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e as normas establecidas	• LC.4 - Técnicas de servizo de banquetes, buffets e self-services, segundo a modalidade:Reparto de rangos.Asignación de tarefas.Proceso e secuenciación do servizo.	S	30
CA3.17 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.	• LC.5 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services.	S	30
		TOTAL	**100**

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, colectividades, banquetes, etc.
Diferentes estructuras para o servizo de banquetes: Ratios básicas e tipos de estructura.
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, estructuras, instalacións específicas.
Técnicas de servizo de buffets e self-service, segundo tipo de producto ofertado.

4.8.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Proceso básico de servizo de banquetes - Execución de procesos servizo real de banquetes, aportando o profesor a oferta gastronómica así como a orde de servizo e asignación de funcións do persoal; os alumnos rotaranse polas diferentes funcións a desenvolver, de xeito individual e en equipo. O profesor fará as correspondentes observacións e correccións ao longo do proceso.	• Explicación do desenvolvemento da orde de servizo, así como as tarefas a executar por parte do alumnado a hora do servizo, indicando en cada caso as funcións ou roles de cada alumno/a. • Información da oferta gastronómica e protocolo de servizo.	• Revisión da posta a punto e montaxe previos. • Coñecemento da oferta gastronómica e a orde de servizo. • Execución do servizo de alimentos e bebidas dun banquete cun menú concertado, tendo en conta a orde dada e protocolo esixido, en tempo e forma dispostos.	• Realización e desenvolvemento dun servizo de banquete, segundo orde establecida.	• Alimentos e bebidas • Material específico de restaurante, relacionado con banquetes, mobiliario, mantelería, vaixela, cristalería, elementos decorativos.	• LC.1 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. • LC.2 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services. • LC.3 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras. • LC.4 - Técnicas de servizo de banquetes, buffets e self-services, segundo a modalidade: Reparto de rangos. Asignación de tarefas. Proceso e secuenciación do servizo. • LC.5 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services. • PE.1 - Análise dos elementos diferenciadores entre fórmulas de restauración, atendendo a diferentes sistemas de distribución, eficacia e tipo de establecemento. • PE.2 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras.	20,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Proceso básico de servizo de buffets - Execución de procesos servizo real de buffets, aportando o profesor a oferta gastronómica así como a orde de servizo e asignación de funcións do persoal; os alumnos rotaranse polas diferentes funcións a desenvolver, de xeito individual e en equipo. O profesor fará as correspondentes observacións e correccións ao longo do proceso.	• Explicación do desenvolvemento da orde de servizo, así como as tarefas a executar por parte do alumnado a hora do servizo, indicando en cada caso as funcións ou roles de cada alumno/a. • Información da oferta gastronómica e protocolo de servizo.	• Revisión da posta a punto e montaxe previos. • Coñecemento da oferta gastronómica e a orde de servizo. • Execución do servizo tendo en conta a orde dada e protocolo esixido, en tempo e forma dispostos.	• Realización e desenvolvemento dun servizo de buffet, segundo orde establecida.	• Material específico de restaurante, relacionado con buffets, maquinaria, mobiliario, mantelería, vaixela, cristalería, elementos decorativos. • Alimentos e bebidas	• LC.1 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. • LC.2 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services. • LC.3 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras. • LC.4 - Técnicas de servizo de banquetes, buffets e self-services, segundo a modalidade: Reparto de rangos. Asignación de tarefas. Proceso e secuenciación do servizo. • LC.5 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services. • PE.1 - Análise dos elementos diferenciadores entre fórmulas de restauración, atendendo a diferentes sistemas de distribución, eficacia e tipo de establecemento. • PE.2 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras.	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade **(título e descrición)**	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Proceso básico de servizo de self-services - Execución de procesos servizo real de self-services, aportando o profesor a oferta gastronómica así como a orde de servizo e asignación de funcións do persoal; os alumnos rotaranse polas diferentes funcións a desenvolver, de xeito individual e en equipo. O profesor fará as correspondentes observacións e correccións ao longo do proceso.	• Explicación do desenvolvemento da orde de servizo, así como as tarefas a executar por parte do alumnado a hora do servizo, indicando en cada caso as funcións ou roles de cada alumno/a. • Información da oferta gastronómica e protocolo de servizo.	• Revisión da posta a punto e montaxe previos. • Coñecemento da oferta gastronómica e a orde de servizo. • Execución do servizo tendo en conta a orde dada e protocolo esixido, en tempo e forma dispostos.	• Realización e desenvolvemento dun servizo de self-service, segundo orde establecida.	• Material específico de restaurante, relacionado con self-services, maquinaria, mobiliario, mantelería, vaixela, cristalería, elementos decorativos. • Alimentos e bebidas	• LC.1 - Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. • LC.2 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services. • LC.3 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras. • LC.4 - Técnicas de servizo de banquetes, buffets e self-services, segundo a modalidade: Reparto de rangos. Asignación de tarefas. Proceso e secuenciación do servizo. • LC.5 - Procedementos de execución en servizos especiais: banquetes, buffets e self-services. • PE.1 - Análise dos elementos diferenciadores entre fórmulas de restauración, atendendo a diferentes sistemas de distribución, eficacia e tipo de establecemento. • PE.2 - Diferentes estructuras para o servizo de banquetes, buffets e self-services: Ratios básicas e tipos de estructuras.	10,0
					TOTAL	**40,0**

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Postservizo en restaurante	22

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo 1.2 Distinguir 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 1.3 Identificar e determinar as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo 1.4 Identificar e formalizar a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.	1	Listaxes de supervisión e liñas básicas de actuación	5,0
2.1 Identificar e determinar as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores 2.2 Recoller nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección 2.3 Recolocar a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores 2.4 Comprobar a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.	2	Práctica postservizo	17,0
		TOTAL	**22**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.	• LC.1 - Operacións de postservizo en áreas de sala.	N	5
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.	• LC.2 - Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.	N	10
CA5.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.	• LC.3 - Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.	S	15
CA5.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.	• LC.4 - Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.	N	5
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.	• LC.5 - Operacións de postservizo en áreas de sala. Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.	N	10
CA5.6 Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.	• LC.6 - Operacións de postservizo en áreas de sala. Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.7 Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.	• LC.7 - Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.	S	15
CA5.8 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.	• LC.8 - Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.	S	15
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.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.	S	10
		TOTAL	**100**

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.

4.9.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
Listaxes de supervisión e liñas básicas de actuación - Realización por parte do profesor en colaboración co alumnado, de listaxes de supervisión de instalación e equipos. O profesor exporá as liñas básicas de actuación para a execución de programas de finalización do servizo de alimentos e bebidas, tendo en conta: As diferentes tipoloxías do establecemento, o tipo de servizo e onde se realiza, os elementos de apoio para o servizo, o tipo e postservizo.	• Aportar exemplos de listaxes de supervisión de instalación e equipos. • Supervisar e corrixir as listaxes de supervisión cubertas polo alumnado.	• Realización de listaxes de supervisión de instalación e equipos no postservizo.	• Realización da supervisión de instalación e equipos • Adecuación de equipamentos e instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda, no restaurante.	• Produtos de hixienización e limpeza • Listaxes de supervisión	• LC.1 - Operacións de postservizo en áreas de sala. • LC.2 - Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos. • LC.3 - Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros. • LC.4 - Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.	5,0
Práctica postservizo - Realización polos alumnos do postservizo no restaurante, atendendo ás diferentes posibilidades de servizo. Intervindo o profesor, identificando e resolvendo as continxencias derivadas dos diferentes tipos de servizo.	• Realizar o peche do restaurante, executando as tarefas propias desta actividade, en colaboración co alumnado, seguindo unha lista de supervisión. • Identificar e resolver las contixencias derivadas dos diferentes tipos de servizo	• Realización do postservizo no restaurante atendendo a: recollida do material utilizado, recolocación de mobiliario e resto de equipo para un servizo posterior. • Reposición de alimentos e bebidas nacesarios para un posterior servizo.	• 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. • Realización da secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos • Realización de operacións de postservizo en áreas de sala • Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.	• Material específico de restaurante: moblaxe, vaixela, cristalaría, cubertería, mantelería, e utillaxe	• LC.5 - Operacións de postservizo en áreas de sala. Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados. • LC.6 - Operacións de postservizo en áreas de sala. Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados. • LC.7 - Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda. • LC.8 - Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda. • LC.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.	17,0
					TOTAL	**22,0**

5. Mínimos exixibles 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 - Relacionáronse 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 - Efectuose 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 operación 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 - Identificáronse 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 - 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.

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 30% 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 50% da cualificación do módulo.

Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualifiacións 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 pesoal, 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 descrición ,obxetivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaránselle 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 duas 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 xuxtificadas 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 ensinanzas de formación profesional inicial:"O número de faltas que implica a perda do dereito a avaliación contínua 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 laboráis 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,establecese 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%xustificado,podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación contínua 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 apercebemento 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.

Además 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 perdese 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 mínimia 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 complemenatará 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 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 curriculo 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 interés, a uniformidade...
Equilibrándose os contidos actitudinais cos procedimentais,conceptuais...