

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

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

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	VALENTINA VÁZQUEZ LORES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo de operacións básicas de restaurante, pertencente ao ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos en restauración; tomando como referencia o Decreto 58/2010 polo que se establece o título de técnico de servizos en restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración. (D)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hosteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	O restaurante, definición, tipoloxía e diferentes perfís profesionais	O restaurante, definición, tipoloxía e diferentes perfís profesionais	15	5
2	Identificación e preparación de materiais, equipamentos e moblaxe	Identificar e preparar materiais, equipamentos e moblaxe	26	5
3	Actividades de preservizo no restaurante	Actividades de preservizo no restaurante	42	10
4	Operacións de preservizo para banquetes, buffets, auto servizo	Operacións de preservizo para banquetes, buffets, auto servizo	34	10
5	Operacións básicas de decoración de mesas	Operacións básicas de decoración de mesas	15	5
6	A comanda e sistemas de control e pedidos.	A comanda e sistemas de control e pedidos.	15	5
7	Operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante	Operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante	77	25
8	Servizo de bebidas no restaurante	Servizo de bebidas no restaurante	46	15
9	Aplicación das operacións xerais de apoio no servizo de banquetes, buffets e auto servizos	Aplicación das operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante, en situación reais ou simuladas.	25	10
10	Operacións de postservizo e pechamento en restauración	Operacións de postservizo e pechamento en restauración	25	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O restaurante, definición, tipoloxía e diferentes perfís profesionais	15

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relaciónanse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.8 Realízanse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.9 Asocíaranse as capacidades profesionais cos diferentes roles ou categorías do personal de restaurante
0CA1.10 Identifícanse os diferentes tipos de restaurantes e realízanse coas súas características
CA1.11 Relaciónanse as diferentes estruturas espazos, os materiais e a moblaxe cos seus usos

4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das especialidades de cada tipo de restaurante, o produto e o público ao que se dirixe
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.
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.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Identificación e preparación de materiais, equipamentos e moblaxe	26

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbóronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relaciónáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Operacións de cambio de mantelaría.
Cálculo 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.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Actividades de preserviso no restaurante	42

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

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

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

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

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.
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.
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.
Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.
Aprovisionamento 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.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de preservizo para banquetes, buffets, auto servizo	34

4.4.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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.
CA2.1.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación co tipo de menú concertado
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.2.1 . Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos menús concertados
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.
CA2.3.1 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe de menús concertados.
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
CA2.4.1 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e caracterización do menú concertado.
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.
CA2.5.1 Propuxéronse alternativas no preservizo de menús concertados en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corrixiéronse os fallos detectados.
CA2.7.1 Revisouse a montaxe final de mesas para menús concertados e corrixiéronse os fallos detectados.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
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.
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.



Contidos

Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.

Aprovisionamento 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.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Operacións básicas de decoración de mesas	15

4.5.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

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Caracterizáronse os tipos de decoración de mesas en relación coa tipoloxía de servizos no restaurante e/ou menú concertado
0CA2.10 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de decoración de mesas.
CA2.11 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados
CA2.12 Revisouse a decoración final de mesas e correxíronse os fallos detectados

4.5.e) Contidos

Contidos
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 técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A comanda e sistemas de control e pedidos.	15

4.6.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

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Identifícase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
CA3.4 Defínese o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.5 Identifícanse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.

4.6.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 do protocolo no servizo de mesa.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante	77

4.7.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

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense as fases de execución dos servizos de alimentos.
CA3.2 Relaciónanse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.
CA3.6 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.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Identificación e presentación da oferta gastronómica.
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.
Procedementos 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.
Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.
Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Servizo de bebidas no restaurante	46

4.8.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

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

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

4.8.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.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Aplicación das operacións xerais de apoio no servizo de banquetes, buffets e auto servizos	25

4.9.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

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

Criterios de avaliación
CA3.11 Executáronse as fases e os procedementos coas técnicas e características do servizo que se desenvolve
CA3.12 Empregouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos
CA3.13 Aplicouse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.14 Aplicáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías
CA3.15 . Aplicáronse as técnicas xerais de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo nun servizo real ou simulado.

4.9.e) Contidos

Contidos
Identificación e presentación da oferta gastronómica.
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.
Procedementos 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.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.
Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Operacións de postservizo e pechamento en restauración	25

4.10.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

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

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

4.10.e) Contidos

Contidos
Operacións de postservizo en áreas de sala.
Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.
Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.
Control e reposición de materiais e materias primas.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



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

5. Criterios de avaliación

Os criterios de avaliación aplicables no módulo OPBR constitúen a dous apartados o soporte conceptual da materia (probos escritas, supostos prácticos e traballos) será un 30% na porcentaxe total do módulo e soporte práctico (prácticas de taller e exame práctico) que será o 70% da cualificación total do módulo.

5.1. Resultados de aprendizaxe relacionados co coñecemento, probas teóricas, supostos prácticos e traballos. O coñecemento.

Son aqueles que o profesorado identifica normalmente coa asimilación de conceptos, sexan estes teóricos ou teóricos-prácticos. Consisten na realización de probas escritas, tipo test, probas de desenvolvemento, supostos prácticos, traballos de campo. Estes traballos poden ser de carácter individual ou desenvolverse de forma grupal, polo que neste caso a cualificación deberá repartirse entre os participantes valorando tamén o grao de implicación e de responsabilidade de cada un deles, ponderándoa.

5.2. Resultados de aprendizaxe. O SABER FACER.

Este tipo de contidos forman o gran grupo de mínimos exigibles que o alumnado deberá acadar para obter unha avaliación positiva no módulo profesional. Versan sobre tarefas prácticas nos talleres realizacións básicas ou complexas, probas prácticas, observación das normas de seguridade e hixiene respecto da deontoloxía profesional e o grao de implicación e responsabilidade no desenvolvemento das tarefas relacionadas co servizo de alimentación, bebidas e a atención ao cliente. Outorgaselle o 70% da calificación total do módulo.

5.2.1. Prácticas de taller e aula.

- O alumno desenvolverá as actividades previamente propostas e explicadas pola profesora.
- O alumno deberá lograr facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.
- As realizacións (prelaboracións, elaboracións, pre-servizo, postservizo e/ou servizo) terán a calidade mínima exigible dacordo coas indicacións proporcionadas previamente pola profesora.
- Deberá demostrar o grao de implicación e responsabilidade.

5.3. A cualificación final do trimestre: calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.

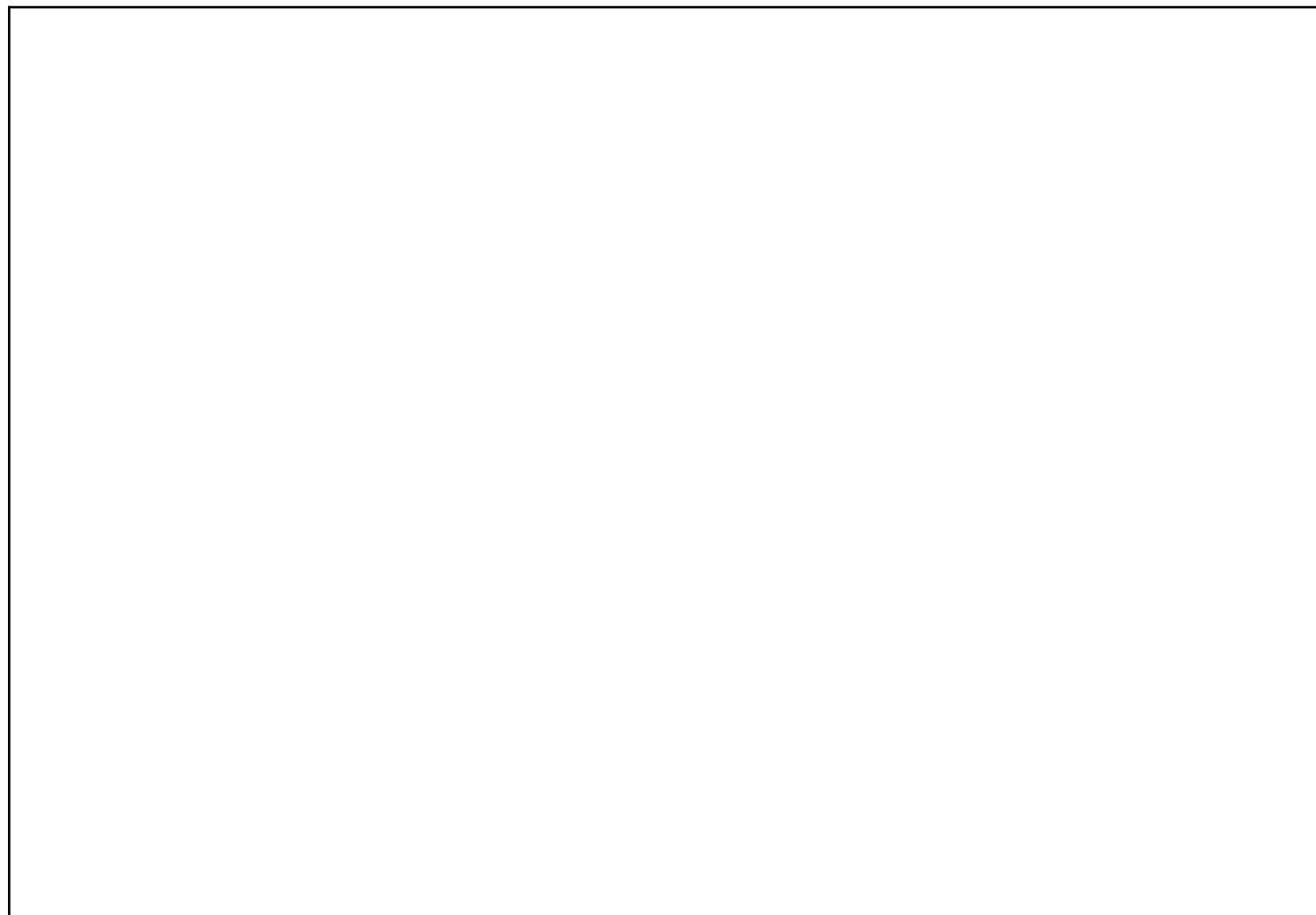
Trimestralmente realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumnado deberá amosar a asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba.

5.4. Cualificación parcial e cualificación final: considérase positiva a avaliación parcial ou final dun alumno/a cando a nota é igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación parcial ou final obtense da suma de todas as probas, traballos e o seguimento a través de observación directa do agrado de desenvolvemento das prácticas de taller (LC.).

Os alumnos cunha avaliación negativa ó final do terceiro trimestre realizará as actividades de recuperación propostas pola profesora do módulo están rexistradas estas no apartado 6 da programación.

TODO ELO É EXPRICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.



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 (probas escritas e probas prácticas).

Probas escritas serán tipo test e desenvolvemento e traballos , conformarán o 30% da nota do módulo.

Probas prácticas conformarán o 70% da nota do módulo.

Tanto na proba coma práctica o alumnado demostrará a capacidade de acadar as seguintes liñas de actuación:

- 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 operación relacionadas coa montaxe a decoración de mesas.
- Caracterización da tipoloxía de servizos nas áreas de restaurante e das fases e os procedementos que se desenvolvenen cada un.
- Procedementos de apoio ao servizo de alimentos e bebidas nestas áreas, así como normas básicas de atención á clientela e protocolo.
- Tendo sempre en conta as normas hixiénico-sanitarias e o grao de implicación e responsabilidade do alumnado ante o desenvolvemento das de actuación propostas pola profesora para a superación do módulo.

Os alumnos que non acadan a avaliación positiva neste módulo en xuño non poderá promocionar posto que o módulo supera as 300 horas, terán que repetir o 1º curso.



TODO ELO É EXPRICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

Primeira parte: exame teórica combinando preguntas tipo test con outras de desenvolvemento relacionadas cas tarefas de presirizo, servizo e postservizo de restaurante, maquinaria ,útiles. Este parte suporá ata un 30% da cualificación.

Segunda parte: proba práctica consistente na realización dun tipo de montaxe de mesa, toma de comandas , manexo de maquinaria e útiles, diferentes técnicas de servizo adaptadas ao tipo de servizo que debe desenvolver.

TODO ELO É EXPRICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

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

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

- ¿ O grao de cumprimento da temporalización
- ¿ O logro dos obxectivos programados
- ¿ Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.

Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia

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

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

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo Operacións básicas en Restaurante.



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

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: ¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿.

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

MEDIDAS DE REFORZO EDUCATIVO PARA O ALUMNADO QUE NON RESPONDA GLOBALMENTE AOS OBXECTIVOS PROGRAMADOS

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xeráis.

Así pois, surde a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas ¿ sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favorecerase a autoestima do alumnado e valorarase o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades terminais e os contidos

Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.
Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.
Variacións na secuencia de contidos (temporalización).
A metodoloxía
Técnicas de traballo cooperativo.
Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.
Actividades de reforzo, poden ser alternativas.
Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.
Medidas extraordinarias: A.C.I.
A avaliación
Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

- ¿ Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.
- ¿ Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.
- ¿ Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sus-tentabilidade estarán presentes intrínxicamente pero tamén en forma de actividades específicas.

- ¿ Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requerimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios

PROGRAMACIÓN DA EDUCACIÓN EN VALORES

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

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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar Sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenrolo da programación. A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das disponibilidades orzamentarias e da programación.

COMPLEMENTARIAS

Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de cátering, adegas..etc.

Visita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos para hostalería, alimentación.

Charlas, ponencias de diferentes profesionais do sector.

EXTRAESCOLARES

¿ Charla- coloquio sobre Normas de Seguridade e Hixiene na Restauración colectiva Hospitalaria.

¿ Semanas gastronómicas de distintos produtos.

¿ Monográficos coctelería, viños,etc, a cargo de algúns profesionais de recoñecido prestixio.

Actividades propostas polo centro educativo: concurso de sumillería, FITUR, DegustaEuropa, premios Princesa de Asturias, etc....

¿ As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, sempre que sexa autorizado polo Consello Social.

10. Outros apartados

10.1) O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios de cualificación, mínimos esixibles de cada unidade didáctica e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.
5. Normas de seguridade e hixiene e protección ambiental que se deben seguir durante as actividades prácticas ou teóricas no taller de aplicación



Así mesmo unha copia da programación estará a disposición para o alumnado na páxina web do centro.

Esta comunicación realizarase verbalmente expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folia de rexistro facilitada polo profesor e entregaraselle unha copia do expicado.