



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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	2018/2019	7.5	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CARLOS PÉREZ BLANCO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Este ciclo formativo é de vital importancia polo contexto onde se desenvolve:

- O CIFP Carlos Oroza sitúase na capital das Rías Baixas, a súa área de influencia abrangue dende o norte da provincia de Pontevedra ata as Comarcas do Salnés e do Morrazo.
- Cada vez máis o sector empresarial solicítanos alumnado formado en Servizos en Restauración. O módulo de "Procesos de servizos en bar-cafetaría considérase dunha importancia especial dentro do ciclo e polo tanto estratéxica canto que é un dos primeiros contactos que o alumnado manterá coa futura profesión.
- A intención do profesor do módulo é formar inicialmente ao alumnado que curse o ciclo formativo nas normas básicas que rexerán no centro educativo canto á seguridade e hixiene na manipulación de alimentos e sobre todo na deontoloxía da profesión hostaleira cara o seu futuro como profesional.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1; terase presente que o período de matrícula estenderase ata o mes de outubro polo que esta información poderase ofrecer en varios tramos: un primeiro ao gran grupo na primeira semana do curso e outro a medida que a listaxe de alumnado sufra altas e baixas.



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	Caracterización de equipos de bar-cafetería	- Características das instalacións, equipamento, mobiliaria, e organización das áreas de servizo.	10	5
2	Determinación de tipos de servizos	-Organigramas e funcións do persoal relacionados cos servizos en bar-cafetería.	15	5
3	Coordinación de operacións de posta a punto e montaxe de servizos	- Operacións previas ao servizo, desenrolo e postservizo.	25	10
4	As bebidas non alcohólicas	- Factores socioculturais asociados ás bebidas.	30	15
5	As bebidas alcohólicas	-Bebidas alcohólicas (cervezas, aperitivos, augardentes e licores): definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación. <u>Novas tendencias e formas de consumo.</u>	45	15
6	Preparación e servizo de bebidas	- Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.	30	15
7	Coctelaría: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias	- Cócteles e combinados: definición, características, tipos, receita internacional, series e clasificacións.	45	15
8	Preparación e servizo de alimentos en bar-cafetería	- Documentación relacionada: fichas técnicas, escandallos, ordes de traballo, comandas,	20	10
9	Elaboración de produtos culinarios propios de bar-cafetería: descrición e aplicación de	-Técnicas de servizo de alimentos en barra e en mesas.	20	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Caracterización de equipos de bar- cafetería	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	SI

4.1.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 equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.
Tipoloxía de montaxe de servizos: almozos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de catering, etc.
Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.
Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución e control das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.
Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Determinación de tipos de servizos	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	SI
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	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 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Tipos e clasificación dos establecementos de bar-cafetaría.
Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento.
Servizo en bar-cafetaría: tipos e características.
Novas tendencias nos servizos de bar-cafetaría.
Organigramas e funcións do persoal relacionados cos servizos en bar-cafetaría.
Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría.
Vocabulario técnico.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Coordinación de operacións de posta a punto e montaxe de servizos	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	As bebidas non alcohólicas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Valoración de resultados.
Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.
Factores socioculturais asociados ás bebidas.
Bebidas non alcohólicas: definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, aplicacións, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación.
Técnicas de venda de bebidas en bar-cafetaría.
Control e valoración de resultados.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	As bebidas alcohólicas	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	SI
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.3 Descríbironse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.7 Descríbironse as características organolépticas das bebidas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.9 Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Valoración de resultados.
Factores socioculturais asociados ás bebidas.



Contidos

Fermentación e destilación.

Bebidas alcohólicas (aperitivos, augardentes e licores): definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación. Novas tendencias e formas de consumo.

Consecuencias e efectos do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

Técnicas de venda de bebidas en bar-cafetaría.

Control e valoración de resultados.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación e servizo de bebidas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e 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
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.
Procedementos de preparación: decoración, presentación e servizo de cócteles e outras combinacións. Fases e técnicas.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Coctelaría: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e 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
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.9 Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Factores socioculturais asociados ás bebidas.
Consecuencias e efectos do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
Coctelaría: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias.
Cócteles e combinados: definición, características, tipos, recetario internacional, series e clasificacións.



Contidos

Procedementos de preparación: decoración, presentación e servizo de cócteles e outras combinacións. Fases e técnicas.

Técnicas de venda de bebidas en bar-cafetaría.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Preparación e servizo de alimentos en bar-cafetaría	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordados ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.8.e) Contidos

Contidos
Documentación relacionada: fichas técnicas, escandallos, ordes de traballo, comandas, etc.
Operacións de preelaboración de materias primas: fases, técnicas e procedementos.
Elaboración de produtos culinarios propios de bar-cafetaría: descrición e aplicación de técnicas e procedementos culinarios.
Técnicas de servizo de alimentos en barra e en mesas.
Acabamentos e presentacións das elaboracións.
Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
Novas tendencias na preparación e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Elaboración de produtos culinarios propios de bar-cafetaría: descrición e aplicación de	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordados ás necesidades de elaboración e servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.4 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.
CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA5.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.9.e) Contidos

Contidos
Elaboracións culinarias en bar-cafetaría: tipos e características.
Operacións de preelaboración de materias primas: fases, técnicas e procedementos.
Técnicas de servizo de alimentos en barra e en mesas.
Acabamentos e presentacións das elaboracións.
Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
Novas tendencias na preparación e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
Control e valoración de resultados.



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

Criterios de avaliación

Os criterios de avaliación aplicables nos módulos profesionais dos diferentes ciclos que impartimos no centro estrutúranse en dous apartados: o soporte conceptual da materia (probos escritos, supostos prácticos e traballos) e as prácticas de taller. En función da importancia que asigna o profesorado a cada un destes apartados dáselle un peso específico na cualificación final do alumnado. Debido o alto compoñente práctico das nosas ensinanzas o apartado onde se realizan prácticas de taller é o que normalmente máis peso ten nas cualificacións finais dos módulos profesionais.

1. Resultados de aprendizaxe, probos teóricas, supostos prácticos e traballos

Son aqueles que o profesorado identifica normalmente coa asimilación de conceptos, sexan estes teóricos ou teórico-prácticos. Consisten normalmente na realización de probos escritos tipo test, probos de desenvolvemento, supostos prácticos, traballos de campo, caderno de aula, caderno de receitas. Estes traballos poden ser de carácter individual ou en ocasións desenvolverse en forma de grupo, polo que neste caso a cualificación deberá repartirse entre os participantes, ponderándoa.

Cofreos teóricos. Probos escritos (test e supostos prácticos) e traballos.

A este apartado outórgaselle un peso do 30% no total da cualificación trimestral do alumno. Pódese estruturar nos seguintes apartados:

- ¿ Probos tipo test que inclúen preguntas con respostas alternativas en relación co temario proporcionado previamente o alumno. Estas probos realizaranse en calquera momento do trimestre, cando o profesor o estime oportuno.
- ¿ Probos de desenvolvemento de conceptos teóricos ou teórico-prácticos (supostos prácticos incluídos).
- ¿ Preguntas directas o alumnado (de tipo oral) que teñan relación coa materia impartida realizadas en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.
- ¿ A cualificación total deste apartado resultará da realización da media entre as cualificacións obtidas e o número de probos tipo realizadas durante un trimestre.

2. Resultados de aprendizaxe, o saber facer

Este tipo de contidos forman o gran grupo de competencias básicas que o alumnado deberá acadar para obter unha avaliación positiva nun módulo profesional. Normalmente versan sobre tarefas prácticas nos talleres, realizacións básicas ou complexas, confección dun caderno de aula con fichas técnicas ou fichas de traballo, observación das normas de seguridade e hixiene e respecto da deontoloxía profesional.

A estes contidos outórgaselle o 60% do total da cualificación trimestral dividida en tres apartados claramente diferenciados: prácticas de taller e/ou aula, caderno de aula e respecto das normas de seguridade e hixiene e código deontolóxico da profesión, (varons afeitados sen pircings, e pelo curto, mulleres pelo recollido, etc).

Prácticas de taller e aula.

- ¿ O alumno repetirá as actividades previamente propostas e explicadas polo profesor.
- ¿ O alumno será capaz de facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.
- ¿ As realizacións (preelaboracións, elaboracións e/ou servizo) terán a calidade mínima esixible dacordo coas instrucións proporcionadas previamente polo profesor.
- ¿ A cualificación final do trimestre calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.
- ¿ En caso de estimalo oportuno o profesor, trimestralmente realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumno



deberá demostrar asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba.

¿ Cada trimestre o profesor poderá pedir o caderno de aula para a revisión individualizada, solicitarase en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller. En caso de non solicitar o caderno a puntuación asignada a este ítem computará no resto dos apartados.

¿ O caderno conformarase con fichas técnicas de produción, receitas, anotacións persoais do alumno, traballos. Deberá presentarse limpo, ordeado e identificado (apelidos e nome do alumno).

¿ O caderno presentarase completo, con todas as fichas, traballos e/ou anotacións indicadas polo profesor durante a avaliación trimestral.

4 Cualificación parcial e cualificación final

Considerarase positiva a avaliación parcial ou final dun alumno cando a nota é igual ou superior os 5 puntos. Para obter esta cualificación un alumno deberá obter unhas cualificacións parciais mínimas en dous dos apartados anteriormente expostos:

¿ Probas escritas, traballos e cadernos de aula: o alumno deberá obter como mínimo 1,50 puntos no total deste apartado.

¿ Prácticas de taller: o alumno deberá obter como mínimo 3 puntos no total deste apartado.

¿ A cualificación parcial o final obterase da suma de todos os apartados.

¿ Non se realizan recuperación parciais por trimestre, polo que considérase recuperada unha avaliación non superada cando o alumno obtén un 5 ou máis na seguinte avaliación trimestral.

¿ Os alumnos cunha avaliación negativa o final do terceiro ou quinto trimestre realizará as actividades de recuperación propostas polo profesor do módulo consistindo estas no expresado no apartado 9 da programación didáctica do módulo profesional que se trate.

O manual que seguiremos no módulo ao longo do curso será "OPERACIONES Y PROCESOS EN LOS SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA"
Editorial Síntesis. ISBN: 978-84-907701-6-0

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 organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

Os alumnos que non superaron o módulo no curso 2016-17 e promocionaron ao segundo curso coa materia pendente realizarán as seguintes tarefas durante os dous primeiros trimestres do curso escolar 2017-18:

- Setembro a decembro: consecución de dúas tarefas por escrito propostas polo profesor de entre a materia impartida no trimestre, data de entrega por escrito límite será o 4 de decembro de 2017.

- Xaneiro a marzo: realización de dous traballos de campo, documentado e entregado no soporte que o alumnado deberá elixir por si mesmo, a data de entrega de límite será o 4 de marzo de 2018.

- Do 7 ao 10 de marzo: realización dunha proba práctica no taller onde o alumno/a desenvolverá unha serie de tarefas propostas polo profesor.

Probas Tipo:

-Elaboración de cafés de especialidade e sinxelos.

-Elaboración e posta a punto de cocteles internacionais.

-Elaboración e posta a punto de batidos e copas de xeado.

-Elaboración e posta a punto de prantos de prancha.



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 tantas partes coma o profesor considere necesario que se desenvolveran nas correspondentes xornadas (un ou varios días e mesmo unha semana completa).

Ao alumnado que por calquera causa probable cause PD permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto dos alumnos/as do módulo, sempre que estas non presenten un perigo para a súa integridade física. Estas probas non se cualificarán pero teranse en conta no futuro proceso de avaliación do alumno/a.

- A proba final de avaliación extraordinaria do alumnado que cause PD comporase de dúas partes diferenciadas, ao final do curso escolar (normalmente no mes de xuño de 2018):

- Proba de carácter práctico, dunha duración determinada, entre dous e tres días no mesmo horario que o normal de desenvolvemento do módulo (mércores 08:30 a 16:00)

-Elaboración de cafés de especialidade e sinxelos.

-Elaboración e posta a punto de cocteles internacionais.

-Elaboración e posta a punto de batidos e copas de xeadado.

-Elaboración e posta a punto de prantos de prancha.

- Proba de carácter conceptual: Faráse unha proba teórica de 50 preguntas tipo test e/ou preguntas de desenvolver da materia referida o currículo do módulo.

O manual que seguiremos no módulo ao longo do curso será "OPERACIONES Y PROCESOS EN LOS SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA"
Editorial Síntesis. ISBN: 978-84-907701-6-0

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

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

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 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.

8.b) 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 reforzarase 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

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

Dentro das actividades complementarias encádranse todas aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas, cando sexa necesaria a participación do grupo de alumnos ou lle afecte no horario durante o desenvolvemento das mesmas.
- Ponencia de Cafés por parte Cafento
- Charla de consumo responsable impartida por FEBE
- Cata de augardentes por parte do CR de Augardentes de Galicia
- Ponencia de Coctelería a cargo de AGABA
- Cata de cervezas de sidras a cargo de Hijos de Rivera.
- Ponencias de profesionais do sector.
- Actividades que se deriven do 3º Campionato de Sumillería Jesús Domínguez.

Actividades extraescolares

¿ Visita a establecementos da comunidade autónoma ou de fóra da mesma.

¿ Visitas a feiras do sector dentro ou fóra da propia comunidade.(Algunhas como referencia serían:

Fitur, Vinoble, Alimentaria, Gourmets, Xantar...)

¿ Visita a Porto, Rioxa, Bierzo ou zonas onde a cultura vitivinícola e de restauración esté moi arraigada, para complementar a formación.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares

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 xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na páxina web do centro educativo, non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turismo.