

## 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
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2018/2019	10	210	210

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ MANUEL REY CASTRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Tendo en conta o cambio de hábitos de vida da poboación consumidora e ademais do continuo impulso de Galicia como destino turístico tradicional, intentando romper ca estacionalidade e potenciando ano tras ano O CAMIÑO DE SANTIAGO. Tendo en conta a gran competencia que surge oxe en día e ademais o nacemento de tipoloxías de establecementos de comida rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos e a neorestauración, así como os servizos para colectividades e eventos especiais son o subsector que maior crecemento está a experimentar. Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa comunidade, así como a creación de postos de traballo, é evidente a necesidade de formar profesionais para un sector cada vez máis competitivo e profesionalizado en mellora continua.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Atención a clientela en mesa e servizos especiais.	Persoal e xerarquía, identificación das súas funcións, vocabulario básico de atención a clientela, recepción e acollida, entrega de ofertas e venta, toma de pedidos mediante comandas, protocolo de servizo, cobro de facturas, despedida da clientela, queixas e reclamacións.	42	20
2	Servizo de elaboracións culinarias	Normas de conduta e hixiene profesional, proceso de servizo en mesa empregando distintas técnicas e tendo en conta a oferta gastronómica, servizo de alimentos e bebidas en habitacións nas áreas de aloxamento, servizos especiais, oferta gastronómica, contratación, planificación e mon-taxe, organización de servizo, decoracións, servizo aplicando o protocolo correspondente facturación, atención queixas e reclamacións.	63	30
3	Realización do trinchamento, racionamento e desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias	Identificación de utillaxe e material específico para o pelado, trinchado, racionado e desespiñado dos xéneros correspondentes. Dominio das técnicas e manipulación de produtos e elaboracións culinarias a vista do cliente. Novas tendencias. Normas hixiénico-sanitarias.	73	35
4	Elaboracións de pratos á vista do cliente	Coñocer o material, maquinaria e útiles para a elaboración de pratos a vista do cliente, posta a punto, dominio de técnicas e metodoloxía, normas hixiénico-sanitarias.	32	15



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención a clientela en mesa e servizos especiais.	42

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.2 Identifícase o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relaciónanse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.5 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.12 Xerarquizaronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo.
Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.
Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.
Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.



**Contidos**

Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.

Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.

Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.

Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.

Presentación de cartas e minutas.

Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Servizo de elaboracións culinarias	63

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolvea.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizaráronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.
Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.
Servizo de catering: concepto, clasificación, instalacións, equipamentos, medios de transporte e ofertas gastronómicas.
Planificación organizativa e de montaxe dun servizo de catering, tendo en conta: moblaxe e equipamentos dispoñibles, modalidade de servizo, espazos dispoñibles, aspectos operacionais, lugar de realización, limitacións produtivas, equipo humano, tipo de ev
Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.
Proceso de facturación segundo a tipoloxía do restaurante. Ciclo de control económico do departamento: obxectivos, áreas implicadas, estruturación de etapas e variantes no proceso.
Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.



**Contidos**

Sistemas de facturación e cobramento (ao contado e con crédito) en función da tipoloxía da clientela e do restaurante (clientela de hotel e de paso). Diario de produción. Resumo diario de facturación e arqueo de caixa.

Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.

Diferenciación do proceso administrativo de cada sistema de cobramento.

Aplicación de procesos xerais de control e avaliación dos resultados, segundo a tipoloxía do restaurante e variantes de facturación.

Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.

Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.

Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.

Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.

Servizo en restaurante.

Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.

Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Realización do trinchamento, racionamento e desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias	73

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse e caracterízanse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identifícanse e clasifícanse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.
Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.
Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento: execución de procedementos con carnes, aves, peixes, mariscos, sobremesas, froitas, queixos e outros alimentos.
Execución dos procesos de peladura, desespiñamento, trinchamento, racionamento e empratamento de calquera clase de alimentos diante da clientela, de acordo coa definición do produto e as normas básicas da súa manipulación.
Execución do servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos no manexo de equipamentos, con criterios de elegancia, destreza, tempo, limpeza e orde.
Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.
Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.





#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións de pratos á vista do cliente	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñécéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñécéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.
Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.
Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación e empratamento: temperaturas, tempos e cantidades. Orde e limpeza.
Elaboración de pratos na sala á vista da clientela, tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru, as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela, e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



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

Os mínimos exigibles son o conxunto dos mesmos, expresados en cada unidade didáctica.

OS MÍNIMOS ESIXIBLES:

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos esixibles en cada unha das Unidades didácticas do módulo formativo.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualizadamente as seguintes tarefas:

- Resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto, montaxe de comedor e servizo dun menú tipo (proposto polo profesor de entre os realizados ao longo do curso escolar) para varios comensais.
- O alumno/a realizará todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: mise en place, montaxe de mesas, seguridade e hixiene, equilibrio e orde nos procesos de pre-servizo, servizo e post servizo.
- Estas operacións realizaranse en necesaria colaboración co módulo profesional de Procesos de culinarios.

A actitude ante o traballo e traballo en grupo valorarase nun 10% e as probas teóricas un 40% sempre e cando o alumno acade unha calificación de 5 en cada unha delas. E as practicas valoraranse nun 50% restante.

Incorporarase así mesmo o emprego de xeito individualizado para o alumnado da plataformas , efectuándose a través do mesmo varios exercicios avaliáveis, tarefas individuais e/ou grupais.

## 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 para realizar durante o período da (fct) Abril a xuño.

-

### 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 ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

## 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

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

- 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. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo de operacións básicas en restaurante, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

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

- Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

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 traballáronse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas para a elaboración de pratos a vista da clientela propios da nosa comunidade autónoma.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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



- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

- Visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento. Visita a adegas. Visita a zona de guijuelo para coñecer as elaboracións de xamóns e demais embutidos.

## **10. Outros apartados**

### **10.1) comunicación do desenvolvemento da programación**

Na primeira semana do curso escolar explicaráselle ao grupo de alumnado o plan do curso escolar no módulo, pasandolle o documento de Procedementos de calidade Modelo Criterios de avaliación programación didáctica do módulo. e queda asignado e arquivado na carpeta do profesor.