



## 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	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3037	Técnicas elementais de servizo	2018/2019	6	157	157

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO SERVIA BLANCO
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 Técnicas Elementais de Servizo, pertencente ao 2º Curso de Formación Profesional Básica da especialidade de Cociña e Restauración ;

Tomando como referencia o DECRETO 107/2014, de 4 de setembro, polo que se establece o currículo de Cociña e Restauración correspondente ao título de Formación Profesional Básica, .e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Basándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do título: Cociña e Restauración

Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

**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	Recepción , abastecemento e distribución de materias primas	Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	20	13
2	Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/o seu funcionamento	30	19
3	Operacións de preservizo	Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	36	23
4	Operacións de servizo en Restaurante	Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	41	26
5	Operacións de postservizo	Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	30	19

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción , abastecemento e distribución de materias primas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	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 Identifícaronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasládáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Area de restaurante: descrición e caracterización.
Documentos relacionados co aprovisionamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	SI
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas
CA2.2 Recoñécéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	Operacións de preservizo	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	SI
RA4 - Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA3.1 Descríbironse e caracterizáronse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
CA3.2 Relacionáronse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver
CA3.3 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.4 Identificáronse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo
CA3.5 Realizáronse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA3.6 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais
CA4.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.2 Descríbironse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
CA4.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.5 Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos



#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de servizo en Restaurante	41

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.
Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.
Formalización de comandas sinxelas de pedidos.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.
Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividade, etc.).
Normativa hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.





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

N.º	Título da UD	Duración
5	Operacións de postservizo	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	NO
RA5 - Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais
CA5.1 Descríbironse e caracterizáronse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
CA5.2 Identifícanse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
CA5.3 Relaciónáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas
CA5.4 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA5.5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

Os mínimos exigibles para alcanzar unha avaliación positiva do módulo pasan por un coñecemento integral do módulo que se levará a cabo de xeito fundamentalmente práctico e adquisición de habilidades e contidos de carácter procedimental que posuirán un peso na avaliación do 60% . (20% prova practica, 20% traballo diario en clase, 20% destrezas habilidades responsabilidade ante as tarefas planificadas da clase compañerismo respecto polo material do centro uniformidade, hixiene persoal e alimentos  
Por outra banda os contidos de carácter conceptual posuirán un peso do 40% (20% unha prova teórica, 20% un traballo que se realizará en clase)  
A avaliación positiva do módulo será sempre igual ou superior a 5 unha vez feita a media ponderada nos apartados anteriores.  
Para hallar a media o alumno deberá alcanzar un 0.50 puntos sobre 2 puntos.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos na aula taller . Salvo faltas reiteradas de comportamento ou asistencia, ou módulos pendentes de carácter teórico, tentarase introducir a este alumnado no sector productivo, por entender que este xeito tutelado de acudir a un posto de traballo tal vez non se volva a repetir con facilidade. O profesor recibirá instrucións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.  
O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas ou executa con asertividade sen que sexan obxecto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión  
De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin

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

Para o alumnado matriculado en FP Básica segundo o disposto na ORDE do 13 de xullo de 2015 pola que se regulan as ensinanzas de formación profesional básica na Comunidade Autónoma de Galicia, así como o acceso e a admisión nestas ensinanzas.

Artigo 20. Avaliación

A perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo, regulado no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, non será de aplicación ao alumnado de ciclos de formación profesional básica en idade de escolarización obrigatoria.

Isto quere dicir que os que superen dita idade si están afectados pola posible perda do dereito á avaliación continua (16 anos)

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

O seguimento da programación e a propia práctica docente, levarase a cabo na plataforma de seguimento de programacións

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial posuirá unha intención meramente informativa da situación académica do alumno entorno á efectividade comunicativa e escrita. Por ser alumnos de 2º curso, farase unha avaliación inicial dos contidos desenrolados no currículo formativo de primeiro curso para coñecer a situación de partida.

A avaliación inicial constará de tres partes, unha primeira de definición e visión persoal de si mesmo do alumno no centro, no grupo e no sector productivo con intención de analizar expectativas e motivacións.

Unha segunda parte de contidos desenrolados no curso académico anterior de 1º de FP Básica sobre contidos muy puntuales pero importantes en canto a designación e nome de departamentos, alimentos e manipulación

e Unha terceira e derradeira parte de desenrolo escrito e de redacción para coñecer o nivel de escrita e comprensión do alumno

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

As medidas de atención á diversidade levaráanse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós mínimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenrolados a cotío na aula e de carácter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiránse os supostos xa executados ou avaliados con anterioridade.

## 9. Aspectos transversais

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

Daráse especial importancia á educación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou estruturadas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias

O traballo en grupo

O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo ou crenzas

A xestión adecuada dos tempos, libres de traballo

O respecto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo

A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos

O respecto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo

Obediencia a profesores e superiores coma un sistema de respecto por xerarquías nas que ocupa tamén o seu posto e é respetado

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades extraescolares do módulo, levaráanse a cabo a seguintes :

Realizárase unha saída extraescolar, (ACF) visitando un hotel.

Realizárase unha saída extraescolar, (ACF) a unha empresa de catering

Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a unha feira de exposición de maquinaria e produtos de hostelería



Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a outra escola de hostelería da comunidade autónoma de Galicia

Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a unha fábrica de queixos

Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a unha lonxa

Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a un establecemento hostelero de algún antigo alumno deste centro

Realizárase distintas exposicións dentro do mesmo centro cos seus respectivos ponentes (decoracións de frutas e mesas D.O. queixos galegos)

## 10. Outros apartados

### 10.1) firmas

O alumnado de 2º FP Básica leu e usou esta programación (TES) e entendeu dita programación (RA, CA, Contidos, Criterios de avaliación recuperacións, educación en valores) e firmou a conformidade de dita lectura.