



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Dirección Xeral de Educación, Formación
Profesional e Innovación Educativa



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

O FSE inviste no teu futuro

Recomendacións para cursar un ciclo formativo polo réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

**SHOT05 Dirección de servizos de restauración****Distribución dos módulos no réxime ordinario**

Vostede está interesado en cursar un ciclo formativo polo réxime de persoas adultas na modalidade presencial ou ben a distancia. Neste réxime realízase unha matrícula por módulos profesionais, a diferenza do réxime ordinario, no que se realiza por curso completo.

Como información previa ás propostas de diversos itinerarios formativos para o réxime de persoas adultas, preséntanselle os cursos nos que está distribuído o ciclo formativo no réxime ordinario, así como os módulos profesionais en cada un deles. Esta distribución corresponderíase cun itinerario a dous anos.

Trimestre	Código	Módulo	Horas
1º, 2º e 3º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53
1º, 2º e 3º	MP0514	Formación e orientación laboral	107
1º, 2º e 3º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º, 2º e 3º	MP0179	Inglés	160
1º, 2º e 3º	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
1º, 2º e 3º	MP0510	Procesos de servizos en restaurante	267
1º, 2º e 3º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
Total			960
4º e 5º	MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	53
4º e 5º	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
4º e 5º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
4º e 5º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
4º e 5º	MP0511	Sommelier	157
4º e 5º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70
Total			630
6º	MP0516	Formación en centros de traballo	384
6º	MP0513	Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
Total			410
Total ciclo formativo			2000

Dependencias entre os módulos que forman o ciclo formativo

A elección dos módulos para cursar polo réxime de persoas adultas é moi importante. Os módulos que conforman un ciclo formativo poden estar relacionados entre eles: nuns casos é conveniente cursar un módulo antes que outro para ter os coñecementos previos para afrontalo; noutros, é convinte cursar simultaneamente dous módulos, dado que os seus contidos se complementan.

Módulos para cursar previamente. (Antes de cursar o módulo deberíase ter cursado o/s módulo/s relacionado/s).

Módulo para cursar	Módulo relacionado
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	MP0510. Procesos de servizos en restaurante



SHOT05 Dirección de servizos de restauración

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 3 anos (2 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0514. Formación e orientación laboral	107
MP0179. Inglés	160
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0510. Procesos de servizos en restaurante	267
MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
Total	907

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
MP0180. Segunda lingua estranxeira	157
MP0511. Sommelier	157
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
MP0515. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	683

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0516. Formación en centros de traballo	384
MP0513. Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
Total	410
Total ciclo formativo	2000

**SHOT05 Dirección de servizos de restauración**

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 4 anos (3 + 1)**1º Curso**

Módulo Profesional	Horas
MP0514. Formación e orientación laboral	107
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
MP0179. Inglés	160
Total	587

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0511. Sommelier	157
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
MP0510. Procesos de servizos en restaurante	267
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
Total	530

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0180. Segunda lingua estranxeira	157
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
MP0515. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	473

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0513. Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
MP0516. Formación en centros de traballo	384
Total	410

Total ciclo formativo 2000

**SHOT05 Dirección de servizos de restauración**

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 5 anos (4 + 1)**1º Curso**

Módulo Profesional	Horas
MP0514. Formación e orientación laboral	107
MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
Total	427

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0179. Inglés	160
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0510. Procesos de servizos en restaurante	267
Total	480

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
Total	316

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0180. Segunda lingua estranxeira	157
MP0511. Sommelier	157
MP0515. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	367

5º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0513. Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
MP0516. Formación en centros de traballo	384
Total	410

Total ciclo formativo 2000