

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**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
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2023/2024	8	267	267

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ RAMÓN GARRIDO COUSILLAS
Outro profesorado	

Estado: En revisión ED

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

Esta programación realízase para o módulo Operacións básicas en bar e cafetería, pertencente ao Ciclo Medio de servizos en Restauración; tomando como referencia o Real decreto 1690/2007, do 14 de decembro polo que se establece o título de Técnico en servizos de Restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno socio-cultural do centro baseándonos para esta adecuación no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo. Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

Na situación económica actual na que nos atopamos, o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, por tanto é necesario formar profesionais de calidade que ocupen os postos que demandará o mercado.

O profesional que formaremos, desenvolverá a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas do sector da hostalaría; tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración.

Este profesional desenvolverá procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral, de protección ambiental e de respecto hacia todos os demais.

## 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	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS		12	10
2	ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		15	10
3	PREPARACION DE EQUIPAMENTOS, MOBLAXE, UTILES E MATERIAIS		15	10
4	REALIZACION ACTIVIDADES DE MONTAXE		25	5
5	PREPARACION DE BEBIDAS QUENTES SINXELAS		60	20
6	PREPARACION DE BATIDOS, PREPARACIONES CON XEO PICADO, ZUMES, REFRESCOS E AUGA		60	15
7	SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES		60	20

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
8	REALIZACION DAS OPERACIONES DE POSTSERVIZO EN BAR-CAFETERIA		20	10

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	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 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.

Criterios de avaliación
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívoise o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Categorías comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.</p> <p>Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.</p> <p>Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.</p> <p>Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.</p> <p>Operacións na recepción de xéneros.</p> <p>Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	ABASTECIMENTO DE MATERIAS PRIMAS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	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 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folia de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.  Control de existencias nos puntos de servizo e venda.  Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.  Formalización de formularios.  Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.  Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	PREPARACION DE EQUIPAMENTOS, MOBLAXE, UTILES E MATERIAIS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	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 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.

Contidos
<p>Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.</p> <p>Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.</p> <p>Posta a punto e control da maquinaria.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	REALIZACION ACTIVIDADES DE MONTAXE	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Identifícaronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.

Criterios de avaliación
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.</p> <p>Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo.</p> <p>Operacións características de preservizo.</p> <p>Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes.</p> <p>Execución das operacións de montaxe. Control e valoración de resultados.</p> <p>Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
5	PREPARACION DE BEBIDAS QUENTES SINXELAS	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	SI



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

Criterios de avaliación
CA5.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Descríbíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identifícanse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distingúronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
<p>Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.</p> <p>Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.</p> <p>Control e valoración de resultados.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Análise e identificación das principais características organolépticas.</p> <p>Identificación das principais marcas comerciais.</p> <p>Presentacións comerciais e etiquetaxe.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p>

Contidos
Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.
Fichas técnicas de elaboración.
Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.
Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	PREPARACION DE BATIDOS, PREPARACIONES CON XEO PICADO, ZUMES, REFRESCOS E AUGA	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.

**Crterios de avaliación**

CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.

CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.

CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.6.e) Contidos**
**Contidos**

Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.

0Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Análise e identificación das principais características organolépticas.

Identificación das principais marcas comerciais.

Presentacións comerciais e etiquetaxe.

Lexislación alimentaria aplicable.

Emprazamento e conservación de produtos envasados.

Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.

Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.

Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívoase o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Aperitivos e cervexas.
OCiclo de evolución e consumo óptimo dos viños.

Contidos
<p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p> <p>Emprazamento e conservación.</p> <p>Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.</p> <p>Viños: operacións elementais de servizo.</p> <p>Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda</p> <p>Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.</p> <p>Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.</p>

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	REALIZACION DAS OPERACIONES DE POSTSERVIZO EN BAR-CAFETERIA	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.

Criterios de avaliación
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.
Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.
Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo OPERACIÓNS BÁSICAS EN BAR E CAFETERÍA evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos contidos, traballos e actividades a desenvolver.  
ESTES MÍNIMOS SERÁN OS QUE SE CITAN EN CADA UNIDADE DIDÁCTICA.

Asemade, dado que se trata de ensinanzas presenciais, o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirándose perda de avaliación continua cando tal e como recolle a lexislación:

RESOLUCIÓN do 4 de agosto de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se dictan instrucións paras o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no curso 2020/21, indica:

Conforme se indica no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, O número de faltas que implica perda de dereito a avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias personais e laborais do alumnado na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente proxecto funcional do centro. Os criterios a ser aplicados na xustificación das faltas do alumnado do CIFP MANUEL ANTONIO para o curso 2021-22 son:

- MOTIVOS PERSOAIS,LABORAIS: Saúde (enfermidade común e/ ou citacións médicas), imperativo legal( citacións de organismos oficiais),laborais( contrato de traballo, máximo 5% do total das horas do módulo). As ausencias prolongadas implicarán a perda do dereito a avaliación continua.

O alumnado será apercibido cando acumule o 6%(16H.) das horas totais do módulo, como máximo poderá xustificar o 5%(13H.)por motivos laborais, perderá o dereito a avaliación continua cando acumule o 10% (27H.) das horas totais do módulo sen xustificar ou cando acade o 15%(40H.) de inasistencias entre xustificadas por motivos laborais e non xustificadas.

Para acadar a avaliación positiva basearémonos principalmente nos contidos procedementais , dado que están enfocados de cara ao que a/o alumna/o vai a desenvolver na empresa de cara ao cliente. Cando vexamos que ten dificultades cos contidos conceptuais, faremoslle probas escritas máis sinxelas. En canto aos procedementos , esixiráselle ao/a alumno/a como mínimo:

- Diferenciación dos diferentes útiles, maquinaria e mobiliario empregados para o desenvolvemento do servizo.
- Realizar a limpeza do local, mobiliario e equipos dacordo coas normas hixiénico-sanitarias e atendendo ás normas establecidas.
- Confeccionar os diferentes vales de aprovisionamento interno para os departamentos de: lavandería, cociña, almacén e adega.
- Aplicar as normas de seguridade e hixiene en todo momento en canto ó manexo e limpeza de maquinaria e útiles, así como as normas e valores derivados da profesión.
- A partir dunha orde de servizo procederá á montaxe da sala, tendo en conta as seguintes fases:
  1. Posta a punto do material e maquinaria para o servizo.
  2. A montaxe do bar- cafetería.
  3. A montaxe da barra( botelleiros, estanterías, botellería, etc.)
  4. A montaxe de mesas, aparadores e demais útiles.
  5. A revisión e posta en marcha dos equipos.
  6. A preparación do pequeno material .
  7. Desenvolvemento, elixindo a técnica/s axeitada/s para a elaboración e servizo dos supostos plantexados.
  8. Realización dos supostos plantexados polo proceso axeitado , con calidade no resultado tanto na elaboración coma no servizo.
  9. Realización do Post-servizo.

- Apreciar a correcta uniformidade, aseo e aparencia persoal durante a actividade profesional permitiulle darlle confianza ós clientes.
- No caso de non poder ofrecer o servizo solicitado polo cliente, prestar unha ou varias alternativas intentando que se adapten ó gusto do mesmo.
- Realización do servizo coa máxima rapidez e eficacia interpretando correctamente unha orde de pedido, servilo no tempo establecido polo profesor e respectando as normas hixiénico-sanitarias, manifestando habilidades e destrezas suficientes que permitan apreciar a seguridade do alumno en canto a ditas realizacións.
- Demostrar unha correcta actitude durante o servizo.
- Procurar atender en todo momento ás solicitudes ou necesidades dos clientes.
- Manipulación de ferramentas e útiles establecidos, con axilidade, destreza e nos tempos establecidos.
- Mantemento da temperatura durante a execución das realizacións.
- Aplicar os valores da profesión:
  - 1-Observación directa da actitude profesional cara o servizo e traballo desenvolvido, así como a limpeza e a destreza con que os alumnos/as realizan as súas prácticas.
  - 2-Aplicar e cumprir a normativa en vigor de seguridade e hixiene de útiles, locais e instalacións así como as normas de manipulacións de alimentos.
  - 3-Concienciación e compromiso por parte do/a alumno/a polas actitudes propias da profesión, así como o compromiso na asistencia, puntualidade, aseo persoal e correcta uniformidade nos talleres, nos que deberá presentarse co uniforme completo e limpo, e cos útiles de traballo para exercer a profesión.
  - 4-Utilización correcta dos complementos persoais e corporais, xa que á hora de realizar traballos prácticos nesta profesión non se nos permite levar xoias ou adornos que representen un perigo para a seguridade ou para a manipulación dos alimentos (Unllas longas e suxas, pulseiras, aneis, pendentes grandes, pelo longo ou sen recoller, barba, piercings,...).

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Criterios de Cualificación:

1. Parte Contidos Prácticos 60% da Nota Final.

ELEMENTOS AVALIABLES:

- Probas (exámenes)prácticos,Tarefas e traballos.
- Valorarase as actividades propostas , tendo en conta a fases de pre -servicio , servizo e pot-servicio e resultado final.
- Preelaboracións e elaboracións realizadas.
- conceptos relacionados.
- Normativa hixienico sanitaria.
- Terá nota numérica de 0 a 10.



-O total da puntuación asignada a este apartado dividirase (se é o caso) entre o número de items propostas para cada tarefa en cada avaliación trimestral.

- Probas Prácticas, terán por obxecto valorar procedementos.

-Terá nota numérica de 0 a 10.

-O total da puntuación asignada a este apartado dividirase (si é o caso) entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral.

2. Parte Contidos teóricos e traballos propostos, xa sexa presencialmente ou a través da aula virtual ou correo electrónico do alumnado 40% da nota final .

#### ELEMENTOS AVALIABLES:

-Probas teóricas.

-Tarefas e traballos

-Poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido.

-Aqueles traballos entregados fóra de prazo terán unha calificación de 0 puntos.

- As Probas escritas e traballos de investigación propostos Terán nota numérica de 0 a 10.

-O total da puntuación asignada a este apartado dividirase (se é o caso) entre o número de probas propostas e traballos de investigación en cada avaliación trimestral.

-Permitirase un retraso na entrada de 10 minutos as primeiras horas da mañá(8.40H.) para que o alumnado dispoña de tempo suficiente para uniformarse e acudir ao taller.

- A entrada en clase , non sendo na hora mencionada no apartado anterior, será a establecida no horario, ata os 10 minutos despois de tocar o timbre considerarase RETRASO, a reiteración de retrasos ( 3 veces) computarase como unha falta de asistencia.

-A partir dos 10 minutos despois de tocar o timbre o alumno/a tera unha falta de asistencia.

#### CÁLCULO DA NOTA FINAL DA AVALIACIÓN

-Para a superación do módulo o alumno/a deberá acadar unha cualificación mínima nos seguintes contidos:

Teórico- traballos presenciales ou a través da aula virtual( apartado 2): mínimo 5 puntos neste apartado.

Prácticos (apartado 1): mínimo 5 puntos neste apartado.

-A nota final da avaliación será a media ponderada da suma dos apartados ( 1 e 2).

- Ao alumno/a que non se presente as probas programadas asignaráselle unha nota de cero puntos, o profesor, o pasar a data fixada non fará de novo dita proba nin outra que a substitúa.

-As recuperacións terán lugar na seguinte avaliación (trimestre) manteráselle aprobado a parte (avaliación) que así o estea.

-Se un alumno/a non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo; para o redondeo teranse en conta os contidos actitudinais.

As actividades de recuperación realizaranse no periodo establecido pola lexislación vixente para o alumnado que non supere o módulo no periodo ordinario.

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

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

Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado:

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

Actividades de recuperación para ó alumnado que promociona a segundo con módulos de primeiro:

-Este alumnado, se o seu horario ( 2º curso) llo permitise, poderá asistir as clases de primeiro curso. De non ser así deberá poñerse en contacto co profesor para poder establecerlle actividades, que de forma autónoma e pola súa conta deberá desenvolver.

Estas actividades e probas estarán baseadas no informe individualizado entregado a cada alumno/a.

Reforzos para lograr a recuperación:

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo consistirán en:

Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando as materias primas, utillaxe e maquinaria, así como aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.

Presentar e servir ditas elaboracións aplicando as normas e técnicas establecidas.

En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación.

Estas actividades organízanse de forma personalizada e facilitaráselle ao alumnado.

O alumnado que promociona a 2º curso con dito módulo pendente será avaliado antes de que se remate a 2ª avaliación xa que se ten todos os módulos tanto de 1º como de 2º curso superados poderá cursar o módulo de FCT durante a 3ª avaliación, pero se polo contrario ten algún módulo non superado, non o poderá cursar dito módulo..

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

Según a RESOLUCIÓN do 4 de agosto de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2020-21. Cita: O alumnado que perde o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá 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 estará dividida en 3 partes que se desenvolverán do seguinte xeito:

Entrega de un traballo.

Proba conceptual a través dun exame teórico.

Proba práctica.

Para acadar a avaliación positiva é necesario :

Facer entrega do traballo solicitado na data indicada e a superación con nota igual ou superior a 5.

O alumno fará a segunda proba sempre e cando reúna os requisitos do punto 1, para a superación deste segundo exame o alumno deberá ter nota igual ou superior a 5.

O alumno fará a terceira proba sempre e cando reúna os requisitos do punto 2, para a superación deste terceiro exame o alumno deberá ter nota igual ou superior a 5.

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

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.

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínimia 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.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso, MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Cuestionario de coñecementos iniciais baseado nos contidos do módulo.

Tal e como se establece na lexislación vixente, 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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades finais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006 do 3 de maio de educación, poderá ser autorizado cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## 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 ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc.,..., insistindo na reciclaxe e na conservación.

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, coma por exemplo achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, 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 traballarase a través de diferentes actividades.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

#### COMPLEMENTARIAS

Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de cáterin, visita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos para hostalería, adegas, tostadeiros, tonalerías, destilerías,...

#### EXTRAESCOLARES

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

Semanas gastronómicas de distintos produtos.

Debates, foros, reunións, catas, mesas redondas, etc,... que poidan xurdir o longo do período escolar coa colaboración de profesionais recoñecidos.

### 10. Outros apartados

#### 10.1) OUTRO

##### 10.1) METODOLOXÍA E PROGRAMACIÓN

A programación deste módulo levaráse a cabo en modo presencial sempre que a situación sanitaria así o permita.

Temporalmente se a ensinanza se tivese que organizar en semipresencialidade tentarase facer en grupos estables, garantindo así a actividade lectiva para todo o grupo e supervisando a actividade non presencial, a través de actividades na Aula Virtual, e no caso de que se considere necesario en streaming.



Organización que estará en continua revisión en función de posibles novas instrucións e modificacións no protocolo.

Podendo retomar a presencialidade se as condicións de seguridade e/ ou nova normativa así o permiten.

#### 10.2) ACTUACIÓNS PARA O PERÍODO DE ACTIVIDADE LECTIVA NON PRESENCIAL.

O ensino non presencial será impartido preferentemente a través da aula virtual de cada grupo e correo electrónico. O profesorado realizará o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles ben achegados polo profesorado ou ben os que poña a disposición a Consellería. Igualmente se poderá por tarefas ao alumnado que reforcen co contido da materia ou a avaliación continua da mesma.

Para cada caso concreto de suspensión da actividade lectiva presencial a Consellería poderá adoptar as medidas oportunas en relación cos períodos ordinarios de avaliación do alumnado cando coincidan co tempo de suspensión.